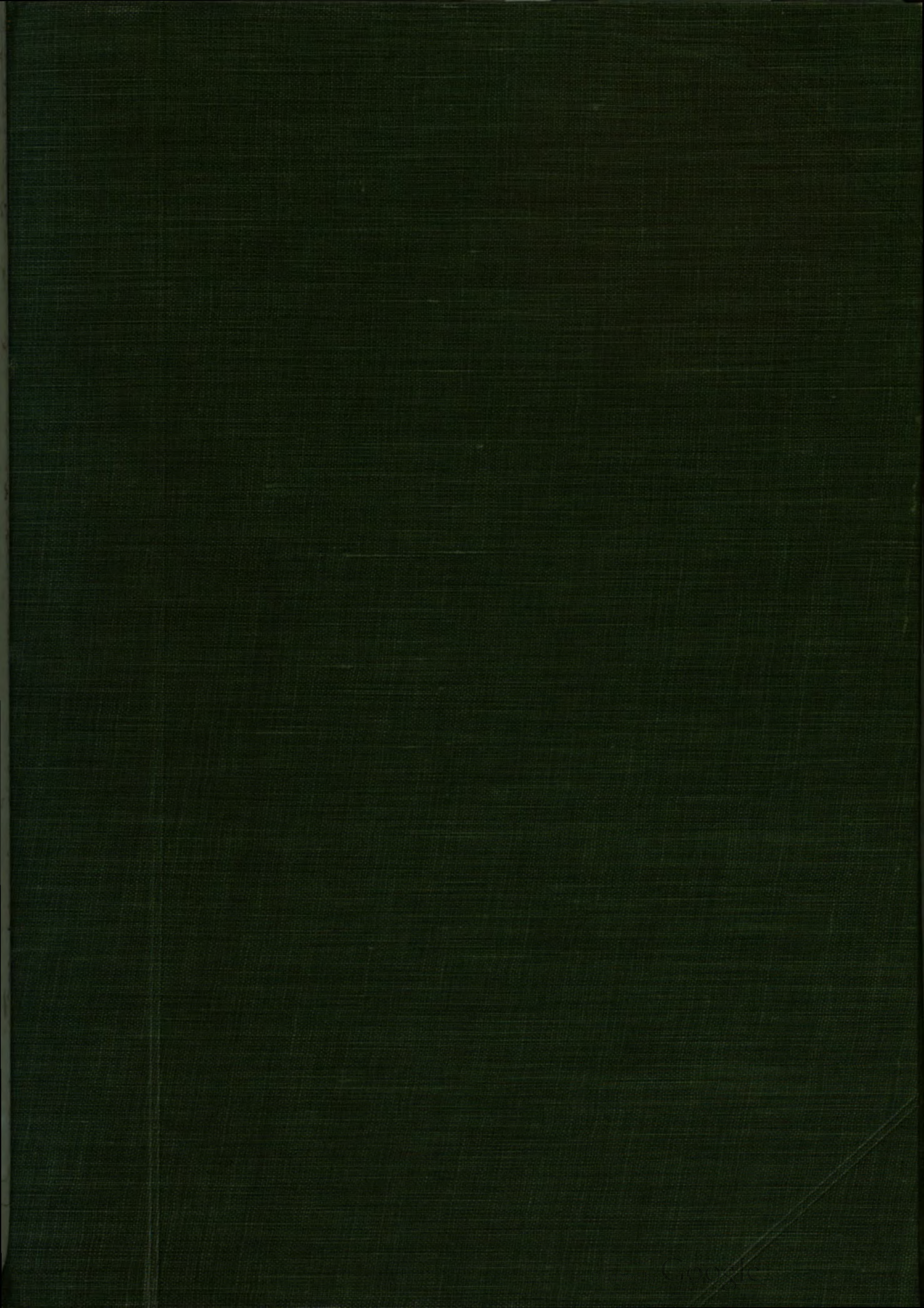




1897. III. Jahrgang. **Nr. 49.** Hamburg, 1. Mai 1897.



Zeitschrift für die Cacao-, Chocoladen- und Zuckerwaren-Industrie der Welt und für alle verwandten Erwerbszweige.

Diese Zeitschrift erscheint jährlich 21 Mal und zwar immer am 1. und 15. eines jeden Monats.
Der Bezugspreis ist 20 Mk. jährlich, vorausbezahlt; das Ausland bezahlt 22 Mk.
Eintritt ins Abonnement am 1./5. und 1./11.

Alle Sendungen sind zu adressieren:
An die Expedition des „Gordian" in Hamburg.

Anzeigen kosten 60 Mk. die ganze, 30 Mk. die halbe, 16 Mk. die viertel Seite.
Für kleinere Anzeigen kostet die einmal gespaltene Petitzeile oder deren Raum 50 Pfg.
Bei Wiederholungen von sechs Mal ab wird der Preis ermässigt.

Redigiert unter Verantwortlichkeit des Verlegers **F. A. W. Lüdeking**, Hamburg, Eppendorferweg 265
Verlag und Druck von Gebrüder Lüdeking in Hamburg.

Haupt-Vertretungen für den „Gordian":
England: Aug. Siegle, London E. C. Holland: Seyffardt'sche Buchhandlung, Amsterdam.
Dänemark: Georg Chr. Ursins Nachf., Kopenhagen. Norwegen: Jacob Dybwad, Universitätsbuchh., Christiania.
Russland: Carl Ricker, Petersburg. Newyork: The International News Company. Philadelphia: Schaefer & Konradi. Schweiz: O. Speidel, Zürich.


Prima, doppelt gereinigte
Pottasche
Marke C. A. O. nur für Cacaopräparierung
(Kalium carbonicum bis depuratum granl.)
fabriziert und liefert in stets
gleichmässiger, garantiert tadelloser Qualität
die
Chemische Fabrik Dr. Hensel & Co.
Lesum bei Bremen.
Für Deutschland in Fässern von 25, 50, 100 u. 250 Kilo.
Für Uebersee in Blechkanistern von 25 Kilo, vier pro Kiste.
Alle Sendungen frei ab Bahnhof Lesum.

1897. III. Jahrgang. Hamburg, 1. Mai 1897.



Gordian

No. 49.

Hauptinhalt:



Industrieprofite.

Wenn ein deutscher Cacao-, Chocoladen- oder Zuckerwarenfabrikant für seine Ware einen Preis erzielt, der ihm einen Reingewinn von 5—6 % vom Umsatze sichert, dann spricht er gewiss nicht von schlechten Zeiten. Wenn er aber nebenbei in die Bilanzen anderer industrieller Betriebe blickt, dann müsste er, wäre er nicht ein gutmütiges Tröpfchen, gelb vor Neid werden. Die Geschäfte mittlerer Grösse quälen sich ab, um rund zu kommen; eine ganze grosse Zahl von industriellen Werken aber besitzen ein künstliches oder ein natürliches Monopol, das entweder auf gewisse Rechte, auf unanfechtbare Patente, auf ungeheuer grosses Geldkapital aufgebaut ist und das den Besitzern gestattet, Preise zu fordern wie sie Lust haben. Man braucht ja nur sich eine Aufstellung von solchen Betrieben zu machen, die im Jahre zwischen 20—100 % Dividende zahlen und deren Aktien zwischen 300 und 900 stehen, um zu lernen, wo noch hohe Profite im Jahre zu holen sind und wie die Gründe heissen, die so hohe Profite zulassen.

Bei Geschäften, die nicht gesetzlich verpflichtet sind, alle Jahre öffentlich Bericht zu erstatten, wie die Aktiengesellschaft, wird es dem Fernstehenden schwer, hinter die Kulissen zu blicken. Das sind wir erst kürzlich in unserer Industrie so recht gewahr geworden.

Seit über 20 Jahren ist unsere Industrie die grösste Konsumentin für Vanillin, das in Holzminden nach einem patentierten Verfahren von Haarmann & Reimer hergestellt wird. Für dieses Präparat hat unsere Industrie in den letzten Jahren 560, vorher 650, 680, 700, 750, 900 Mark pro Kilo bezahlt. Noch früher und zwar im Anfange kostete es 7000 Mark, dann 4000, 2400, 1600, 1200, 1000 Mark pro Kilo. Heute kostet genau dasselbe Präparat, hergestellt nach genau demselben Patente von genau denselben Leuten in genau derselben Stadt, nur 126 Mark pro Kilo. Man messe die Differenz, die zwischen dem Anfangspreis von 7000 Mark und dem Endpreis von 126 Mark pro Kilo liegt!

Man würde sich freuen können, wenn verbesserte technische Einrichtungen daran Schuld wären, dass ein und dasselbe Präparat einen solchen Preisfall erfahren konnte. Da es das aber nicht ist, da die Fabrikanten diese Preiskonzessionen nur unter dem Druck der Konkurrenz gemacht haben, so hat man nicht seine Freude daran, sondern man bekreuzigt sich dreimal vor solchen Profitraten und gesteht ein, dass hier eine recht wenig moralische Seite des gewerblichen Lebens aufgedeckt worden ist: Man sieht, der eine beutet den andern aus, so lange als er kann. Ob's immer so bleiben muss?

Natürlich geht nun auf den Seiten, wo man zur Preisstellung auf grund ehrlicher Kalkulation endlich gezwungen worden ist, ein Jammern und Wehklagen über die Konkurrenz an. Und hier wie überall ist jeder Konkurrent ein Schurke — nach der Meinung derer, die ihren Profit geschmälert sehen.

In dem April-Bericht der Leipziger Firma Schimmel & Co. finden wir das folgende Wehklagen über das Sinken der Preise einiger Erzeugnisse, die unsere Industrie sehr nahe angehen. Wir stimmen natürlich nicht in das Wehegeschrei mit ein, weil wir hier deutlich sehen, dass die hohen Preise

keine Berechtigung all die Jahre gehabt haben. Uns kümmert es nicht, dass in Holzminden ein paar Markmillionäre entstehen; wir wollen jedem Deutschen ein gutes Einkommen gönnen, aber es muss auf gesunder Grundlage zusammen kommen. Schimmel & Co. schreiben über Vanillin folgendes:

»Vanillin. Die seit längerer Zeit in der Luft liegende Katastrophe ist endlich eingetreten. Die zahlreichen Inhaber von Patenten haben sich unter einander nicht einigen können und da die Schöpfer des Artikels, die Herren Haarmann & Reimer in Holzminden, sich, wie wir schon früher bemerkten, keinesfalls aus ihrer wohlerworbenen Position drängen lassen können, so ist der Verkaufspreis successive auf einen Stand herabgegangen, der wenig einladend für verschiedene Patentbesitzer sein dürfte, die Fabrikation noch aufzunehmen. Der Artikel ist, wie verschiedene andere derselben Gruppe, aus purer Missgunst und Ueberschätzung des Konsums, mutwillig ruiniert worden, so dass nun niemand mehr Freude daran hat.

Unser Uebereinkommen mit den obengenannten Herren, ihr Originalprodukt zu Fabrikpreisen abzugeben, bleibt unverändert bestehen, und wir werden unsere ganze Kraft dafür einsetzen, dass die Konkurrenz keinen Boden auf diesem Terrain gewinnt. Wir bitten alle Freunde und Gönner, die sich durch die vollständig halt- und gehaltlosen Anfeindungen und Versprechungen, mit denen ein Teil der Konkurrenz sich einzuführen sucht, in ihrem Zutrauen zu der ursprünglichen Marke nicht beirren zu lassen, sondern versichert zu sein, dass es ein besseres Produkt als das von uns gelieferte nicht giebt, wohl aber unter den Konkurrenzprodukten solche, die erst die »Kinderjahre« durchmachen müssen, ehe sie vielleicht als ebenbürtig bezeichnet werden können.

Ein besonders beliebter Tric der Vanillin-Neulinge besteht darin, ihrem Produkt eine von dem unsrigen abweichende äussere Erscheinung zu geben und aus dieser Verschiedenheit in Nuance oder Kristallform »Vorzüge« für ihr Produkt abzuleiten. Besonders »geistreiche« Reklame leistet sich in dieser Hinsicht eine Londoner Firma, gegen deren Fabrikat — selbstverständlich aber nur auf dem Papier — alles andere nichts ist. Die in dem betreffenden Zirkular enthaltenen Behauptungen streifen überhaupt die Grenzen des Erlaubten und würden, wenn in Deutschland aufgestellt, als unlauterer Wettbewerb gelten. Ob sich das kaufende Publikum bei den über zwanzigjährige Erfahrung verfügenden Erfindern oder bei einer neuen Konkurrenz hinsichtlich der Qualität sicherer fühlt, muss lediglich ersterem überlassen bleiben.

Durch die Initiative in der Preisherabsetzung, die selbst die schneidigste Konkurrenz verblüfft hat, ist bewiesen, dass die Interessen der Konsumenten bei uns nach jeder Richtung hin bestens und energisch gewahrt werden. Es bedarf wohl keiner besonderen Betonung, dass die Fabrikanten in der Lage sind, der weiteren Entwickelung der Verhältnisse am Vanillin-Markt mit aller Ruhe entgegenzusehen.

Interessant ist es, in dem Moment, wo der Artikel sozusagen kaufmännisch zu Grabe getragen wird, einen Rückblick auf die Vergangenheit zu werfen.

Die künstliche Darstellung des Vanillins ist im Jahre 1874 von Ferd. Tiemann nnd Wilh. Haarmann erfunden worden. Diesen gebührt somit das unbestrittene Verdienst, das schöne Produkt geschaffen zu haben.

Wir brachten es zuerst im Jahre 1876 in den Handel. Die Preise waren am 1. April der betreffenden Jahre wie folgt:

1876	7000	Mark	1887	700	Mark
1877	4000	»	1888	700	»
1878	2400	»	1889	700	»
1879	1600	»	1890	700	»
1880	1600	»	1891	680	»
1881	1200	»	1892	680	»
1882	1000	»	1893	650	»
1883	900	»	1894	650	»
1884	900	»	1895	560	»
1885	750	»	1896	560	»
1886	700	»	1897	126	»

Ob der Verbrauch von Vanillin durch die niedrigen Preise eine wesentliche Steigerung erfahren wird, bleibt abzuwarten. Auf die Preise von Vanille ist die Herabsetzung vorläufig ohne Einfluss geblieben.« — —

Aehnlich so klingt die Klage über das Heliotropin, das von dem Preise von

3000 Mark im Jahre 1879
auf 36 » » » 1897

pro Kilo herabgegangen ist. Fast möchten wir glauben, dass das Kilo Vanillin im nächsten Jahre auch für 36 Mark zu kaufen sein wird.

Ueber Heliotropin heisst es in dem Bericht:

»Ungeachtet des ruinösen Wertes, auf den dieses Präparat gebracht worden ist, hat sich die Konkurrenz weiter vermehrt

und ist nun emsig beschäftigt, dasselbe vollständig zu zerpflücken. Wir bitten unsere Abnehmer, uns unter diesen betrübenden Verhältnissen treu zu bleiben und werden bei der Berechnung stets der Marktlage gewissenhaft Rechnung tragen.

Angesichts der gegenwärtigen Verhältnisse ist es interessant, einen Rückblick in die Vergangenheit zu thun.

Wir führen den Artikel seit 1879 und nahmen die Fabrikation im Jahre 1881 auf.

Die Verkaufspreise waren am 1. April der betreffenden Jahre:

1879	3000	Mark	1889	360	Mark
1880	3000	»	1890	300	»
1881	2000	»	1891	250	»
1882	1400	»	1892	200	»
1883	1000	»	1893	120	»
1884	1000	»	1894	90	»
1885	600	»	1895	60	»
1886	450	»	1896	50	»
1887	400	»	1897	36	»
1888	360	»			

Der Konsum hat bei den billigen Preisen eine wesentliche Steigerung erfahren und dürfte auch noch steigerungsfähig sein, da man neuerdings beginnt, Fabrikate wie Papier, Farben etc. zu parfümieren, bei denen ätherische Oele Schwierigkeiten bereiten.« — . —

Ferner treibt die böse Konkurrenz auch die Preise des Cumarins zu Thal. Dieses herrliche Präparat, das überall zur Erzeugung des Waldmeister-Aromas mit grossem Vorteil verbraucht wird, ist erst bis auf 75 Mark pro Kilo gesunken; es ist zu erwarten, dass hier die Grenze auch noch nicht erreicht ist. Es sollen im letzten Jahre allein 12 neue Fabrikanten sich mit der Herstellung des Cumarins befasst haben, woraus zu entnehmen ist, dass die Absatznot bald den Warenpreis dorthin bringen wird, wo er auf Grund ehrlicher Kalkulation sich aufzuhalten hat. Schimmel & Co. sagen hierzu das folgende:

»Cumarin. Für dieses Produkt sind innerhalb des letzten Jahres etwa ein Dutzend neue Konkurrenzen entstanden, die sich damit vergnügen, das Geschäft in dem Artikel systematisch zu ruinieren, um sich, wenn dies erreicht ist, zu überzeugen, dass die Fabrikation nicht lohnt, da dem Verbrauch, mag er sich auch verdoppeln, gewisse Grenzen gezogen sind. Was bei dem jetzigen Preise dabei noch zu »verdienen« ist, kann der Konsument jedem Beteiligten gönnen.

In anbetracht eines so niedrigen Preises ist wohl die Ventilierung der Frage berechtigt, ob nicht die Verwendung des Cumarins einer Steigerung fähig ist. Wir glauben, dieselbe bejahen zu sollen. Der Wert des Cumarins wird unseres Erachtens noch nicht nach Verdienst gewürdigt. In Toilette-Seifen z. B. ist es ein Verbindungs- und Fixierungsmittel ersten Ranges. Vorzüglich wirkt es im Verein mit süssen Gerüchen: Lavendel, Geranium, Sandel unter Zusatz von Moschus. Der frische Heugeruch verleiht der Seife einen besonderen Reiz und dem Parfüm eine Unterlage wie kein anderer Körper. Auch für Extraits ist es seiner farblosen Beschaffenheit im Vergleich zur Toncobohnen-Infusion mit Recht beliebt und ein feines »New-Mown-Hay-Parfüm« ist ohne Cumarin nicht denkbar.

Aber auch das Cumarin kann in recht verschiedener Qualität geliefert werden und in anbetracht der Wichtigkeit der Wirkung, welche es im Fabrikat auszuüben hat, erscheint es angezeigt, beim Einkauf eine gewisse Vorsicht walten zu lassen.

Gutes Cumarin muss blendend weiss von Farbe und von loser kristallinischer Beschaffenheit sein. Es darf keinen Nebengeruch nach Salicylaldehyd oder gar Carbolsäure haben, sondern muss einen reinen, süssen Toncobohnen-Geruch besitzen.

Die von uns angestellten Vergleiche einiger Konkurrenzprodukte mit dem unseren, zeigten wesentliche Abweichungen. Und so wird denn auch bei Cumarin wie bei Vanillin noch einige Zeit vergehen, bis dieselben technisch auf der Höhe stehen, selbstverständlich in den Augen des Fachmannes, denn auf dem Papier ist ja jedes immer »besser« als alle anderen.« —

Dass in der ätherischen Oelfabrikation, überhaupt in der Essenzen-, Farben- und Extraktbranche recht hohe Durchschnittsprofite erzielt werden, ist allen bekannt. Auch in der Parfümeriebranche ist's nicht anders. Eine Flasche Parfüm, die 3 Mark im Laden kostet, hat meist einen Herstellungswert von 30 Pfg. Aber dass selbst im Grosshandel so ungeheure Preisaufschläge vorkämen, das haben wir erst durch die Darlegung obiger Fälle kennen gelernt.





Hafer-Chocolade.

Wir werden um Vorschriften für Hafer-Chocolade angegangen. Hafer-Cacao ist also ein Produkt aus Hafer und Cacao. Tritt zum Cacao Zucker, so ist's eben Chocolade. Darum verstösst man gegen die Verkehrsordnung, wenn man Cacao, Zucker und Hafermehl Hafer-Cacao nennen würde: ein solches Gemisch von drei Produkten muss Haferchocolade heissen. Vorschriften für ihre Anfertigung lassen sich nach eigenem Ermessen überall zusammenstellen. Wenn wir aber hierbei einen Wunsch frei haben, ehe das Schicksal seinen Lauf nimmt, ehe man nach Verbandsweisen den deutschen Konsumenten liebliche Lieder von der braunen Farbe vorzusingen beginnt, dann möchten wir folgendes raten:

1. Hafer-Chocolade in Pulverform werde in Deutschland in drei verschiedenen Qualitäten hergestellt und in drei verschiedenen Preislagen angeboten. **2.** Die Preise werden nach dem Gehalt an Cacao bestimmt. **3.** Es wird nur Cacao mittlerer Qualität hierfür verarbeitet, wofür der Bohnenpreis vielleicht 50 Mark nicht übersteigt. **4.** Hafer-Chocoladenpulver wird nur aus Cacaopulver, Hafermehl, gemahlenem Zucker und Vanille hergestellt. **5.** Hafer-Chocolade wird in 1/1, 1/2 und 1/5 Pfd.-Beuteln verkauft. Die Beutel enthalten die Firma des Fabrikanten und Angabe des Cacaogehaltes.

Vorschriften für Hafer-Chocolade.

Erste Qualität, 35prozentig.

35 Pfd. Cacaopulver
35 » Hafermehl
30 » gemahl. Melis
für 2 Mark Vanille und Salz.

Zweite Qualität, 25prozentig.

25 Pfd. Cacaopulver
40 » Hafermehl
35 » gemahl. Melis
für 1,50 Mark Vanille und Salz.

Dritte Qualität, 20prozentig.

20 Pfd. Cacaopulver
40 » Hafermehl
40 » gemahl. Melis
für 1 Mark Vanille und Salz.

Der Melangeur muss recht warm sein, damit das Pulver schön braun wird; das Cacaopulver muss vorher sich darin ganz warm und braun gelaufen haben.

Diese drei Qualitäten werden sich im Einzelverkauf mit

80 Pfg. für eine 35prozentige Ware,
70 » » » 25 » »
60 » » » 20 » »

einführen lassen. Den Händlern würde diese Ware mit 20% Rabatt zu fakturieren sein. Ihr Name müsste Vanillierte Hafer-Chocolade sein. Den Zusatz von Kochsalz darf man nicht vergessen; Gewürze sind am besten zu vermeiden, höchstens mag feinster Ceylon-Zimmt hierbei erlaubt sein. Noch geringere Hafer-Chocoladen als eine 20prozentige möchten wir abgelehnt sehen. Eine 20prozentige aus Cacaopulver hergestellte Chocolade entspricht an aroma- und geschmackgebendem Cacaogehalte einer Tafel-Chocolade, die ungefähr 30% Cacaomasse enthält. Der Konsument hat also bei einer Ausgabe von 60 Pfg. soviel Cacaogehalt, als er in der Tafelchocolade zu 1 Mark pro Pfund erhält; er wird das sehr bald spüren — und den ordinären geformten Blockchocoladen und den noch viel ordinäreren sogenannten Suppenmehlen, die aus braunem Farin, ordinärem Mehl, Cacaoabfällen und brauner Farbe bestehen, den Rücken kehren. In den Cacaopressereien aber wird hiermit ein Loch in die Cacaopulvervorräte gerissen und der Verbrauch an Cacaobohnen wird weiter wachsen. Das ist's ja, was anzustreben ist, wenn es auf gesunder Grundlage geschehen kann.

Ob man geformte Hafer-Chocoladen herstellen soll, das ist eine Frage, bei deren Beantwortung man zunächst weiter fragen muss, haben solche Chocoladen Berechtigung zu ihrer Existenz? Einer Verbindung von Hafermehl und Cacaomasse und Zucker möchten wir die Berechtigung absprechen. Das Hafermehl ist nicht im Munde löslich. Cacao ist es zwar auch nicht, aber den Cacao in der Chocolade isst man, weil er gut schmeckt. Den Hafer im Cacao aber nimmt man, weil er nahrhaft ist. Also Cacao ist zuerst Genussmittel, dann Nahrungsmittel, Hafermehl ist nur Nahrungsmittel. Man müsste, wenn man Hafer-Chocolade in Tafelform machen und neu und mit Erfolg in den Verkehr bringen wollte, den Hafer verwandeln, damit die schwer löslichen Stoffe, besonders die Stärke, in leichtlösliche, in Zucker, verwandelt würden. Das könnte am besten durch ein Vormälzen der Haferkörner geschehen. Wird der Hafer ins Keimen gebracht, wird er also durch Ein-

wirkung von Feuchtigkeit und Wärme zum Wachsen getrieben, so verwandelt sich die Stärke des Kornes in Malz; er verliert bei seiner Verwendung als Mehl die kleisterähnliche Beschaffenheit, er ist süss geworden und daher auch im Munde löslich. Aus einem solchen gemälzten Hafermehle könnte man unter Zusatz von Cacaomasse, Cacaobutter, Zucker und Vanille vielleicht ein ganz neues Produkt herstellen, das vorzüglich schmeckt und sehr nahrhaft ist. Aber auch hier darf man nicht in den alten Fehler verfallen, für ein solches neues Fabrikat unverdient hohe Preise zu fordern und dadurch den Verbrauch einzuschränken. Auch diese Fabrikate müssen zu gesunden mässigen Preisen in den Verkehr kommen.

Da wir in einer hiesigen Mälzerei Hafer, Weizen, Reis, Mais mälzen lassen, werden wir nach Abschluss der Versuche hierauf zurückkommen.



Die Kälte-Industrie.

Wir waren auf ein neues Buch »Die Kälte-Industrie, Handbuch der praktischen Verwertung der Kälte in der Technik und Industrie, von Dr. Theodor Koller« aufmerksam gemacht worden und wir haben uns ein Exemplar dieses Buches*) verschafft. Der Verfasser war uns nicht unbekannt. Wir kennen von ihm »Die Imprägnierungs-Technik«; »Die Technik der Verbandstoff-Fabrikation«; »Chemische Präparatenkunde«; »Praktische Herstellung von Lösungen«; »Die Vervielfältigungs- und Kopier-Verfahren«; »Handbuch der rationellen Verwertung, Wiedergewinnung und Verarbeitung von Abfallstoffen jeder Art«. Ferner giebt Dr. Koller eine im 24. Jahrgange stehende Zeitschrift: »Neueste Erfindungen und Erfahrungen auf dem Gebiete der praktischen Technik, der Gewerbe, Industrie, Chemie, Land- und Hauswirtschaft« heraus, so dass wir es hier mit einem recht vielseitigen Herrn zu thun haben. Nun ist Vielseitigkeit nicht immer das beste. Wer dichten, komponieren, malen, singen, turnen, radfahren kann, der kann ohne Zweifel alles halb, nichts ganz. Deshalb hatten wir wohl ein Recht zu dem Misstrauen, mit dem wir an dieses neue Buch des Herrn Dr. Koller herangetreten sind. Aber das Misstrauen hat sich doch in ein Vertrauen verwandelt. Herr Dr. Koller begnügt sich nicht damit, ohne eigene praktische Kenntnisse, denn die kann er nur in geringem Maasse besitzen, aus zwölf Büchern das dreizehnte zu schreiben, sondern er verfolgt alles, was in allerletzter Zeit auf diesem Gebiete errungen ist, an der Hand von Fachmännern, und diese lässt er sprechen. Wir finden also in seinem Buche über die Kälte-Industrie Auszüge von allen wichtigen Arbeiten der neuesten Zeit: aus Patentschriften, aus Pharmaz. Fach-Zeitungen, aus französischen, englischen, amerikanischen Zeitungen; aus früher erschienenen Werken; aus Berichten, die an verschiedenen Versuchsstationen von polytechnischen Vereinen oder Anstalten verfasst worden sind — u. s. w. Und wenn Dr. Koller nichts eignes hinzugegeben hätte, so wäre schon dadurch allein, dass er das beste und wichtigste gesammelt hat und den Interessenten vorführt, die Herausgabe einer solchen Arbeit ein Verdienst. Wer hat von den Leuten, die in der Praxis stehen, die auf Kälte in ihren Betrieben angewiesen sind, Zeit, einige Dutzend Schriften, Bücher durchzustudieren, oder ein Dutzend Fachzeitschriften, aus aller Herren Länder zu halten, um Belehrung daraus zu schöpfen, was er für seinen Betrieb sich anschaffen soll? Wie überall, so herrscht auch auf diesem Gebiete ein scharfer Kampf um den Kunden. Wer sich auf den Bau von X-Maschinen zur Kälte-Erzeugung eingerichtet hat, der hält natürlich die X-Maschinen für die besten; wer Y-Maschinen baut, schwört auf seine Y-Maschinen; und wer Z-Anlagen los werden will, auf Z-Anlagen. Jeder ist von sich, seinen Leistungen eingenommen, gerade so wie es überall, auch bei uns, ist, und der Laie, der Kunde steht da — und bezahlt diesen Kampf. Alles ist einmal das beste gewesen und alles ist solange das beste, als es noch besseres als das beste nicht giebt. Wenn einer kommt und über alles objektiv berichtet, so ist das ein löbliches Beginnen.

Die schöne Zeit, in der ohne künstliche Hilfe die Chocolade in den Kellern kühlte, ist zu Ende; die hässliche Zeit, die 8 Monate von Mai bis November, in der kein Keller ohne künstliche Kühlung der Chocolade einen guten Bruch giebt, beginnt — und wo man überhaupt noch keine gute Kühlanlage hat, wo man mit seiner Anlage nicht zufrieden ist, da wird man sich nun beeilen müssen, für kühle und trockene Räume zu sorgen.

Wie sonst wohl den Zeitungsredaktionen im Frühling die ersten Schmetterlinge eingesandt werden, so werden dem Gordia-

*) Preis 6,80 Mk. A. Hartleben's Verlag in Wien.

sobald es draussen wärmer wird, die ersten graubrüchigen, torfigen Chocoladetafeln eingesandt, und er soll nun helfen. Das geht natürlich nie und nirgends anders, als dass er immer vor allen Dingen eine Beschreibung der Kellerräume und der etwa vorhandenen Kühlanlagen einfordert und die Temperaturen genau messen lässt. Da kommt es denn oft vor, dass in den Kühlräumen bei 20—25° Aussenwärme 15—18° Kellerwärme gemessen wird. Darin kann selbst der liebe Gott keine Chocolade schnell abkühlen, also zum guten Bruch bringen. Und ehe die Temperatur im Kühlraum nicht bis auf unter 10°, am besten bis auf 5° Wärme herabgebracht worden ist, ist alles Raten zwecklos.

Das erste, was man überall zuerst anstreben wird, ist ja das, dass man die Aussenwärme nicht in den Kühlraum eindringen lässt. Das verhindert man, indem man seine Wände isoliert durch Isoliermaterialien. Hierüber finden wir auf den Seiten 39—63 des Buches Belehrung. Wird durch Isolierung der Kellerwände die Temperatur nicht kalt genug, dann muss man zur künstlichen Kälteerzeuguug schreiten. Wie das in der Praxis bisher ausgeführt wird, darüber finden wir auf den Seiten 73—189 alles wissenswerte.

Das Kapitel über Eismaschinen interessiert uns wenig, dafür aber bringt das VIII. Kapitel »Praktische Anwendungen der Kälte« wieder vieles Interessante. Dass aber gerade die Chocoladenindustrie heute ohne gute trockene Kühlräume garnicht mehr arbeiten kann, scheint der Herr Verfasser nicht gewusst zu haben. Wir finden wenigstens kein Wort darüber, dass und wie man erprobte Kühlanlagen in Chocoladenfabriken hat. Dafür aber finden wir Beschreibungen von solchen Anlagen genug, die auch für unsere Zwecke unverändert brauchbar sind.

Das Buch ist von A. Hartleben's Verlag in Wien zu beziehen und kostet 6,80 Mark. Auch die Expedition des Gordian ist bereit, die Zustellung auf Wunsch zu übernehmen.



Cacaokrieg in Halle a. S.

Die hallischen Materialwarenhändler, Mitglieder des Einkaufsvereins der Kolonialwarenhändler zu Halle a. S. haben vor einigen Wochen einen Cacaokrieg geführt mit dem Versandgeschäft von Otto Bornschein. Bornschein hatte wohl vorher behauptet, dass er den besten und den billigsten Cacao liefere. Das wollten sich die hallischen Krämer nicht gefallen lassen; sie zeigten an, dass sie »in ihrer Solidität nicht antastbar« wären und was man sonst noch in solchen Fällen phrasenmässig vorzubringen weiss. Sie veröffentlichten Analysen ihres Cacaos und glauben nun gewiss wunder, wie gross der Eindruck ist, den ihre bewiesene Sachkenntnis auf die Cacaotrinker gemacht hat. Die dabei veröffentlichte Offerte lautete auf »Vereins-Cacao«

Nr. 1	2	3	4	5
240	200	150	120	100 Pfg.

Bei Vereins-Chocolade lautete sie auf 100 Pfg. pr. Pfd. und auf 75 Pfg. pr. Pfd., beide Sorten »rein Cacao und Zucker«.

Man kann nun wohl nicht sagen, dass die Händler bei dem Einzelverkaufspreise von 100 und 120 Pfg. pr. Pfd. Cacaopulver und bei 75 Pfg. pr. Pfd. Chocolade daran denken können, dass sie ihre Kunden ausbeuten. Das thut jeder einzelne für sich überhaupt nicht; es wäre eine Lüge, wer das behaupten wollte. Aber sie sind, im ganzen genommen, Glieder eines unvernünftigen Systems, und da jedes Glied dafür zu sorgen hat, dass der Gesamtorganismus, der ihn erhält und ernährt, gesund bleibt, so müssen sie es sich gefallen lassen, dass man hin und wieder an die einzelnen Glieder sich wendet, während man das System als ganzes meint. Das aber können die Krämer am allerwenigsten vertragen. Aus allen Städten des deutschen Reiches schallt ein Gezeter über den Untergang des Kleinhandels, über das erdrückende Prinzip des Grosskapitales im Handel. Aber wenn die zeternden Herren nur einmal sich ein klares Bild von den wirtschaftlichen Gesetzen eines auf Arbeitsteilung angewiesenen Volkes machen würden, dann würden sie, wenn sie nicht vor sich selber erröten wollten, hoffentlich den Mund etwas weniger voll nehmen.

In Ländern, wie in den europäischen, wo der einzelne für den andern arbeiten muss, da hat jeder einzelne das Recht, darauf zu sehen, dass A und B sich nicht bloss durch Erzeugnisse ehrlicher Arbeit, sondern auch durch Benutzung vernunftgemässer, d. h. im wirtschaftlichen Leben, durch sparsame Einrichtungen durchs Leben bringen. Und die Pflicht, sparsam zu arbeiten, hat besonders die Instanz, die die Verteilung der vorhandenen Produkte zu erledigen hat. Das ist der Handel, und im untersten Gliede der Kolonialwarenhändler, der Krämer, der Höker. Und dieser ist es, der am lautesten schreit; und dieser ist es der am unsparsamsten, am unvernünftigsten arbeitet —

obgleich er sich dessen nicht bewusst ist. Bleiben wir bei unserm Beispiel: Der von den hallischen Krämern angebotene Vereins-Cacao Nr. 1 zu 2,40 Mk. wird 170 Mk. der Zentner kosten; die Krämer verdienen am Pfund 70 Pfg. »Das müssen wir haben« und »das müssen sie haben« — so sagen die Krämer und so sagt man auch wohl bei den Cacaofabrikanten. Gewiss. Es ist nicht zu bestreiten, dass die heutigen unvernünftigen Verteilungsverhältnisse es verlangen, dass der Konsument dafür, dass der Krämer ihm 3 Pfund Cacaopulver abwiegt und eintütet, mehr bezahlen muss, als wenn auf der andern Seite in Brasilien die Bohnen gewonnen und aus den Bohnen ein Pfund Pulver gemacht worden ist. Aber jeder verständige Geschäftsmann wird sich sagen, dass ein Individuum, das für das Verteilen, für das Abwiegen und Eintüten von 3 Pfd. Cacaopulver 2,10 Mk. bekommt, in einem Jahre ein steinreicher Mann werden müsste, wenn man Leistung und Honorar für gerecht halten würde. In 10 Stunden kann ein Individuum bequem 1200 Düten à 1 Pfd. abtüten und den »Kunden« überreichen. Will ihm der Konsument für diese Arbeit 840 Mark bezahlen — das wäre 70 Pfg. für die Einpfundtüte — dann hätte der Verteilungsmann im Jahre 252 000 Mark »verdient«, wenn wir das Jahr nur zu 300 Tagen à 10 Stunden rechnen. Der Verteilungsmann, heute nennen wir ihn Krämer, Detaillist, Kolonialwarenhändler, Kaufmann — »Herr Senator«, wenn er in Gifhorn wohnt (!) — hätte dann für das Gesamtwohl nach dem Prinzip der Arbeitsteilung soviel ungefähr geleistet, als ein Arbeitsgenosse von ihm auf der Cacaoplantage in Brasilien, auf dem Transportdampfer oder in der Cacaofabrik geleistet hat. Da man aber weder den Arbeitern auf den Plantagen, noch den Rhedern, noch den Eisenbahnen, noch den Rollfuhrleuten, noch den Cacaofabrikanten dafür, dass sie sich mit 1200 Pfund Cacaoprodukt abgeben, 840 Mk. zu zahlen nötig hat, so wird doch selbst der verbissenste Krämer einsehen, dass die Verhältnisse, unter denen er so teuer arbeiten muss, ungesund und deshalb eben unhaltbar sind. Schickt man von Hadersleben nach Kronstadt, was ungefähr ein Weg von 3000 Kilometer sein wird, ein Packet von 9 Pfund Cacao, dann hat der Konsument dafür an Transport **und** Verteilungsspesen 65 Pfg. zu bezahlen. Wohne ich in Halle und will dort von einem der vereinigten Krämer 9 Pfund Cacaopulver Nr. 1 mir aushändigen lassen, dann bezahle ich für die Arbeit der Aushändigung 6,30 Mark — und muss sie mir noch nach Hause tragen. Man sieht hierbei den Unterschied, der zwischen der organisierten Arbeit und der zwischen der nichtorganisierten besteht, wenn man Leistung und Preise hier und dort vergleichen will.

Das aber können anscheinend weder die Kasseler, noch die Hallischen, noch die Leipziger Krämer einsehen. Und wenn irgend einer schon in den Konsum-Vereinen eine bessere Verteilungsanstalt sieht, als sie die in Zwietracht lebende Krämerwelt darstellt, dann geht das Geschimpfe los: »Das wären alle Sozialdemokraten«. Bald kommt man dahin, zu sagen, alle Menschen, die rechnen können und vernünftig denken gelernt haben, sind Sozialdemokraten. Ein besseres Urteil kann sich die Sozialdemokratie garnicht wünschen.

Um wieder nach Halle zurückzukommen. Der angegriffene Hallenser Otto Bornschein blieb den vereinigten Krämern die Antwort nicht schuldig. In der nächsten Zeitungs-Nummer stand nun von diesem eine grosse Anzeige, worin er ankündigte: Die von den vereinigten Krämern erlassene Anzeige dürfe man nur mit Misstrauen lesen. Wenn die Herren auf der einen Seite Cacao mit 1 Mark ausböten, so geschehe das wohl nur zum Schein. Auf der andern Seite würde bei den besseren Sorten ein um so höherer Profit genommen. Loses Cacaopulver sei ein Vertrauensartikel; für 1 Mark verkaufe er keinen; er wolle seinen Kunden gegenüber verantwortlich sein für das verkaufte Fabrikat; er nähme 1,10 Mk. und bei 5 Pfund nähme er 1,05 Mk. Hafer-Cacao böte er — halb Cacao, halb Hafermehl — mit 80 Pfg., reine Chocolade (**Hauswaldt**) mit 70 Pfg. an. Proben gäbe er gratis. Uebrigens hätte sein Cacao, Konsum B à 1,30 Mk., nur 20,50 % Fett, den Krämern ihrer aber hätte laut veröffentlichter Analyse 30 %. Also sein Cacao sei viel besser entölt.

Darauf antworteten die vereinigten Krämer:

»Auf die Cacao-Anzeige einer Anzahl unserer Mitglieder in Nr. 111 dieser Zeitung, welche sich gegen die unlautere Reklame einiger Marktschreier richtete, fühlte sich Herr O. Bornschein, hier, veranlasst zu antworten. Wir müssen es ihm anheimgeben, ob er unsere Worte auf sich zu beziehen Veranlassung hat.

In Bezug auf die Kritik der Analyse erwähnen wir, dass wir vor Jahresfrist den Bornschein'schen Cacao zu 140 Pfg. durch Herrn Dr. Filsinger, Dresden, ebenfalls untersuchen liessen und diese Untersuchung wesentlich andere Resultate ergab, als jetzt

angegeben, nämlich u. a. 29,84 Prozent Fett und 15,38 Prozent Eiweiss. Uebrigens bemerken wir, dass sich der Wert eines Cacaos in erster Linie nach Aroma und Ausgiebigkeit richtet, welche Eigenschaften hauptsächlich durch den Theobromingehalt bedingt werden, worauf wir das Hauptgewicht legen. Der Gehalt an Fett und Eiweiss ist nur insoweit zu berücksichtigen, als diese Bestandteile normal sind, da auch die billigsten Sorten hierin günstige Verhältnisse aufweisen können. So ergeben nach einer dieser Tage durch den Handelschemiker und gerichtlichen Sachverständigen Herrn L. Weise, hier, gemachten Analyse

unser Cacao Nr. 2
17,65 Prozent Fett
19,57 » Proteïn,
unser billigster Cacao Nr. 5 zu 1 Mark
23,25 Prozent Fett,
19,50 » Proteïn,

also gute resp. vorzügliche Verhältnisse.

Auf die übrigen Ergüsse des Herrn Bornschein antworten wir mit folgenden Thatsachen: Als im vorigen Jahre billigere Cacaosorten an den Markt kamen und von einer Seite zuerst mit 120 Pfg. pr. Pfd. angezeigt wurde, erwiderte Herr B. in der Zeitung, er führe nur gute Ware, wie sein Cacao zu 140 Pfg.; solches Zeug zu 120 Pfg., wie von anderen Kolonialwarenhändlern angezeigt werde, führe er nicht. Kurze Zeit darauf annoncierte er Cacao zu 110 Pfg. pr. Pfd. Ein ähnliches Manöver führt er jetzt mit Kaffee auf und fasst dabei seine Anzeigen in einer Weise ab, dass das Publikum glauben muss, er bezieht Posten von 200 Zentner, was natürlich Unwahrheit ist.

Dies kennzeichnet den Charakter und die Art der B.'schen Reklame.

Da es unser Bestreben lediglich ist, für den geschäftlichen Anstand einzutreten, wenn wir uns gegen unlautere Reklame richten, so werden wir uns auf ein Zeitungsgezänk nicht einlassen und auf etwaige weitere Anzapfungen des Herrn B. in dieser Angelegenheit nicht antworten.

Einkaufsverein der Kolonialwaren-Händler
zu Halle a. S.«

Damit scheint der Waffenstillstand in Halle bis auf weiteres stillschweigend verabredet zu sein. Wie man uns mitteilt, soll der hallische Verein meist Cacao von Otto Rüger kaufen, während die feindliche Seite, der Bornschein, Cacao von Hauswaldt führt. Rüger und Hauswaldt sind im Vorstande des Verbandes deutscher Chocoladenfabrikanten; Dr. Filsinger, der den Händlern die Waffen geliefert hat, ist Verbandschemiker.



ALLERLEI.

Cacao-Bericht von London 13. April 1897.

Auktions-Ablauf: ruhig.

Umsätze:

Trinidad	970 Sack	à 47/6	bis 56/—	
Grenada	1530 »	» 47/6	» 50/—	
Dominica	147 »	» 47/—	» 49/—	
St. Lucia	58 »	» 46/—	» 48/—	
St. Vincent	62 »	» 46/—	» 49/6	
Surinam	9 »	» 49/6		
Bahia	126 »	» 49/—		
Ceylon	60 »	sup. 84/—, geringe bis hinab auf 42/—		

Total: 2962 Sack (von angebotenen 6222 Sack).

NB. Von Grenada war nur ein Teil der letzthin hereingekommenen Ankünfte angeboten; der Rest kommt nach Ostern zum Verkauf.

Die Thome-Zufuhren fangen jetzt an, grösser zu werden. Der am 10. c. in Lissabon eingetroffene Dampfer brachte:
2339 Sack gegen 1830 Sack im Vorjahre. Preise liegen bereits etwas niedriger.

Arriba-Notierungen bleiben ganz irregulär. Loco-Ware ist schwer verkäuflich.

Cacaobohnen-Preise. Aus Dänemark wurde uns das folgende geschrieben:

»Während die technischen Fragen selbstfolglich die Hauptaufgabe Ihrer w. Zeitung sein muss, giebt es für die Chocoladenfabrikanten eine andere Seite, nämlich die merkantile, die von ebenso grosser Bedeutung ist. Ich erlaube mir deshalb, Ihre w. Aufmerksamkeit hierauf hinzuleiten, dass es unzweifelhaft von grossem Interesse für Ihre Abonnenten, und also auch für die Zeitung selbst empfehlenswert sein würde, wenn sie Mitteilungen über den Cacaomarkt und die wahrscheinlichen Aussichten zum Preissteigen oder Fall u. s. w. nebst Marktbericht von den Produktionsländern, dortigen Notierungen frei an Bord der Exportplätze, und Preislisten über die Engros-Preise, wozu in loko zu kaufen, der drei Hauptmärkte London, Hamburg und Amsterdam, in jeder Nummer regelmässig brächte.«

Da wir gern jeder vernünftigen Anregung folgen, haben wir uns an Albrecht & Dill in Hamburg gewandt mit der Frage, ob sie bereit wären, uns ein oder zweimal im Monat Bericht zu erstatten. Wir hatten uns dabei allerdings gesagt, dass Berichte von einer Firma immer höchst einseitig ausfallen müssen und dass sie wohl in vielen Fällen ebenso gut verwirren als sie orientieren könnten. Albrecht & Dill haben uns aber mitgeteilt, dass sie dazu nicht in der Lage wären, weil in Hamburg keine Berichte über Cacao erscheinen. Das stimmt nun zwar nicht ganz genau, denn in dem Hamburger Waren-Preis-Courant, der an jedem Freitag hier herausgegeben wird, stehen Preise der abgelaufenen Woche und kurze Anmerkungen über die Tendenz des Marktes. Wir werden uns zunächst hiermit begnügen und diese bringen. Aus Amsterdam sind uns detaillierte Berichte zugesagt und aus London bringen wir sie bereits. Später lässt sich für den Hamburger Platz auch wohl eine bessere Uebersicht erzielen. Wir behalten den oben geäusserten Wunsch im Auge.

Neues Patent. Die Kasseler Hafer-Cacaofabrik Hausen & Co., Kassel, hat ein Patent nachgesucht, auf ein Verfahren der Entfettung von Hafer-Cacao durch Extraktion des in gelochtes Staniol verpackten Materials.

Darnach soll der Hafer-Cacao nach seiner Formung, Pressung und Verpackung mit durchlochtem Staniol durch Aether entfettet werden. Es soll also ein fettarmes, fast fettfreies Produkt erzeugt werden.

Wir haben einen Sachverständigen befragt, ob einem solchen Verfahren ein Wert innewohne, die Antwort darauf lautet wie folgt:

»Die Würfel würden in der Staniol-Umhüllung, wenn die Entfettung sich wirklich auf das Innere erstreckt (was mir zweifelhaft erscheint), in der Substanz gelockert werden; da wo Fett war, muss nun Luft hinkommen. In dieser lockeren Masse würde nun aber der Rest des Fettes sehr schnell ranzig werden. Meines Erachtens muss das sehr fettarme Material überhaupt zur Rancidität neigen, weil die natürliche Dichtigkeit und der damit zusammenhängende Abschluss der Luft aufgehoben wird.

Wahrscheinlich wird mit dem Aether auch Aroma verloren gehen, alle diese aromatischen Stoffe sind zumeist in Aether löslich; ich mache in dieser Beziehung jetzt einen Versuch und werde Ihnen darüber berichten.

Nicht schädlich wäre das Verfahren nur dann für das Material, wenn diese Entfettung auf Täuschung beruht, was wohl möglich ist, denn die Stellen, welche mit Staniol umgeben sind, werden gegen die Entfettungsprozedur geschützt, da Aether das Staniol selbst nicht durchdringt, und an den perforierten Stellen würde der Entfettungsprozess folgendermaassen vor sich gehen ▽ d. h. halbkuglich bis kegelförmig.

Bekannt ist die Entfettung lockeren Materials im Aetherextractions-Apparat in Filtrierpapierpatronen.« —

Wir selbst halten diese Neuheit für ein totgeborenes Kind. Da giebt es doch noch einfachere Wege, um in appetitlicherer Weise einen fettarmen Hafer-Cacao herzustellen!

Cacaobutter. Wir werden aus Amsterdam befragt, welche deutsche Fabrik ihre Cacaobutter unter der Marke »Merkuriusstab mit der Waage« auf den Markt bringt. Da wir es nicht wissen, stellen wir anheim, es uns mitzuteilen und uns zu sagen, ob wir darüber dem Anfragenden Mitteilung machen dürfen.

Hafer-Cacao. Aus Heidelberg erhalten wir folgenden Brief:

»Die wegen Hafer-Cacao erschienenen Aufsätze habe ich mit Interesse gelesen und sind Ihre Leser Ihnen sehr dankbar, dass Sie diese gegenwärtig wichtige Frage so eingehend erörtert haben.

Hafer-Cacao findet gegenwärtig beim Publikum grosse Aufmerksamkeit, was ich in meinem eigenen Geschäft täglich wahrnehme.

Sehr wichtig ist es aber, dass zu der Cacao-Fabrikation vorzügliches Hafermehl verwendet wird, das wegen der Haltbarkeit und Löslichkeit die nötige Garantie bietet; verschiedene Erfahrungen, die ich in Bezug auf den Hafer-Cacao gemacht habe, veranlassen mich zu dieser Bemerkung.

Es dürfte sich daher empfehlen, wenn Sie den Cacao-Fabriken dringend anraten, nur bewährtes Hafermehl dazu zu verwenden.

Denn so rasch dieser Artikel jetzt Aufnahme findet, so rasch würde er wieder verschwinden und das Geschäft darunter notleiden, wenn ungeeignetes Hafermehl verwendet werden würde.

Wenn aber die Cacao-Fabrikanten das Hafermehl statt es selbst zu machen, von Hafermehlfabriken beziehen, so können sie auch andererseits verlangen, dass ihnen durch diese Fabriken keine Konkurrenz gemacht wird, da Konkurrent und Lieferant

sich nicht gut in einer Person vereinigen können.

Indessen mag dem sein wie es will, suchen Sie gefl. Ihren ganzen Einfluss geltend zu machen, dass nur Hafermehl erster Qualität, das sich bereits erprobt hat, in Verwendung gebracht wird.
Hochachtend Leonh. König, Konditorei.

Wir haben Herrn König geantwortet, er möge uns gefl. sagen, welches Hafermehl er als ungeeignet gefunden habe; wir würden es uns dann verschaffen und mit den im Gordian angebotenen vergleichen.

Hafer-Cacao. Das für die Fabrikation von Hafer-Cacao zu verwendende, präparierte Hafermehl ist sehr hygroskopisch, d. h. es zieht leicht Feuchtigkeit an. Wenn eine Hafermehlfabrik eine Partie in Säcken versandt hat und wenn während der Reise, während des Transportes zur Bahn, von der Bahn in die Cacaofabrik, regnerisches Wetter geherscht hat, so ist dringend zu empfehlen, das Hafermehl vor dem Verarbeiten nachzutrocknen. Bei den überall vorhandenen Wärme- und Trockenanlagen sollte man überhaupt das Hafermehl vor dem Vermischen mit Cacao nachtrocknen. Die Haltbarkeit des Hafermehles hängt eben nur davon ab, dass es gehörig getrocknet gelagert wird. Jedes feuchte Getreidemehl wird in ganz kurzer Zeit dumpfig. Hierauf wird ja zu achten sein, wenn alle Fabrikanten bestrebt sind, die Verwendung von Hafer-Cacao in den Haushaltungen dauernd zu erhalten.

Internationale Ausstellung. Aus Frankreich kommt schon wieder eine Aufforderung von Monsieur Jean Alfred Vigé, Directeur de l'Exposition in Arcachon les Bains, sich an einer internationalen Ausstellung zu beteiligen, bei der es Medaillen und Ehrenkreuze nach Ausstellers Wahl und je nach der Grösse seines Geldbeutels geben soll. Er schreibt:

»Mit Gegenwärtigem beehren wir uns, Sie zur Teilnahme an der internationalen Ausstellung zu Arcachon-les-Bains ergebenst einzuladen, die unter dem Schutze des Stadtrates veranstaltet wird.

Diese Ausstellung verfolgt den Zweck, die Beziehungen zwischen dem Erzeuger resp. Fabrikanten und dem Abnehmer zu fördern und zu unterstützen.

Arcachon ist unstreitig die besuchteste aller Badestädte Frankreichs. Die amtliche Statistik erweist einen Verkehr von über 500 000 Reisenden, die aus allen Gegenden Frankreichs und des Auslandes sich nach diesem Orte begeben.

Wir glauben annehmen zu können, dass es auch für Sie von Interesse sein dürfte, diese Ausstellung mit Ihren Produkten zu beschicken, und die Verdienst-Auszeichnung, die wir Ihnen würden erlangen lassen, würde nicht wenig zur Hebung Ihres Rufes beitragen.

Um eine gerechte Verteilung der Preise und Auszeichnungen zu sichern, werden die Erzeugnisse aus dem Auslande dem Herkunftslande nach zusammengestellt und von einem internationalen Preisgerichte den nötigen Prüfungen unterworfen. Alle Erzeugnisse werden von der Direktion selbst aufgestellt. So haben Sie denn keine andere Sorge als diese, die Produkte an dem Ihnen mit dem Zulassungszeugnisse bestimmten Terminen zuzusenden.

Im Falle Ihrer Zustimmung bitten wir Sie höflichst, uns Ihre Anmeldung gefälligst umgehend zukommen zu lassen und geben Ihnen zum Schluss noch die Versicherung, dass Sie auf unsere besten Sorgen rechnen können, damit Sie sich eines günstigen Erfolges zu erfreuen haben.

In dieser Erwartung empfehlen wir uns Ihnen Hochachtungsvoll!

Der Direktor:
J. Ad. Vigé.«

Platzmiete kostet 80 Mk. pro Meter; Glasschränke pro Meter 170 Mk. u. s. w.

Näheres brauchen wir wohl nicht mitzuteilen; das Interesse der Gordianleser wird wohl nicht so gross sein, dass wir es nötig hätten, noch erst besonders und ausführlich darauf hinzuweisen, wie weise wir handeln, wenn wir Herrn Vigé im Seebade Arcachon ganz alleine lassen. Vielleicht erkältet er sich dabei im Wasser des atlantischen Ozeans, wird verschnupft und lässt uns in Zukunft mit seinen Ausstellungen, seinen Orden und Ehrenzeichen hübsch in Ruhe.

Patent. Das von Ihnen erwähnte Patent ist von der Firma P. W. Gaedke schon am 16./1. 95 eingereicht worden; es ist am 22./3. 97 ausgelegt worden; Einspruch ist bis zum 22./5. 97 zu erheben. Es handelt sich dabei um folgendes: Gaedke will die fertig gerösteten und enthülsten Cacaokerne vor dem Mahlen durchfeuchten, dann bis auf 50—75 ° C erhitzen, bis ihr säuerlicher Geruch geschwunden ist, dann trocknen und vermahlen.

Wir sind der Ansicht, dass es besser wäre, man kaufte solche Bohnen, denen ein säuerlicher Geruch in nicht angenehmer Weise eigen ist, überhaupt nicht. Jeder unangenehm sich meldende säuerliche Geruch ist ein Zeichen, dass die Bohnen nicht

gut durchgegohren, gerottet sind. Will man hier nachhelfen, so thut man das wohl besser nach der Manier, die im Gordian-Fachwerk Heft I Seite 22/23 geschildert worden ist. Die »rohen Bohnen« haben ihre Keimkraft noch nicht eingebüsst, deshalb wachsen sie und verändern sich in Feuchtigkeit und Wärme. Dass aber auch geröstete Kerne« dasselbe thun sollen, ist uns bis auf weiteres noch nicht recht glaubhaft. Kann aber kein Gährvorgang aufs neue erzielt werden, dann ist die Wirkung eine so kleine, dass man davon im fertigen Cacaopulver oder in der fertigen Chocolade wohl kaum etwas spüren wird.

Billige Pralinés. In der Frankfurter Zeitung finden wir folgende Anzeige:

»Chocolat F. Marquis, Paris,
zu Pariser Original-Fabrikpreisen.
Pralinés 1/2 Pfd. 2,75 Mk., 1 Pfd. 5,50 Mk.
Langues dorées boîte 5,20 Mk. u. s. w.
A. Höchberg, Kaiserstr. 15.
Telephon 1848.«

Wir möchten wohl den deutschen Fabrikanten wünschen, dass sie auch 5,50 Mk. für ein Pfund Pralinés als »Original-Fabrikpreise« festsetzen könnten.

B. Das ist wohl ein Irrtum. Wir glauben, es war Cacao von Nesenberend, der 10 % Stärkebeimischung gehabt haben soll. Aber wir wissen es nicht mehr genau und wissen auch nicht mehr, wie das damals abgelaufen ist. Wenn ein Breslauer Gordianleser uns hierüber näheres mitteilen sollte, wollen wir es Ihnen sagen.

Die beiden ersten Jahrgänge des Gordian können fein gebunden in zwei Bänden:

Jahrgang I: Nr. 1—24,
» II: Nr. 25—48,

zu ermässigten Preisen von uns bezogen werden.

Exporteure. In Hamburg giebt es mehrere Listen, in denen die Hamburger Exporteure nach Branchen geordnet zu finden sind. Die übersichtlichste und wohl am weitesten verbreitetste ist die Biedermann'sche. Hierin findet man die Exporteure nach Ländern geordnet, dann nach dem Alphabet und schliesslich noch nach den Strassen. Diese Liste kostet 3 Mark im Buchhandel; wir sind bereit, sie Ihnen und wo man sie sonst noch studieren will, zu besorgen.

Abonnent C. »Ich finde den Abonnementspreis des Gordian zu hoch. Die Konditorzeitung in Trier kostet nur 10 Mark, der Gordian aber kostet noch mal so viel«. Herr C., wir antworten Ihnen: Der Zentner Quodlibet kostet 28 Mark, der Zentner Pralinés kostet 120 Mark. Beides sind so gut Bonbons, wie beides Zeitungen sind. Die Konditorzeitung in Trier ist der Abdruck eines Stellenangebots, eines Gesindebureaus, und erfüllt seinen Zweck als solches. Aber Sie dürfen doch jenes Blatt nicht mit dem Gordian vergleichen wollen? In Trier werden Schreiberarbeiten, rein mechanische Schreiberarbeiten verrichtet; in Hamburg wird gesonnen, gedacht und gearbeitet. Haben Sie die 1,66 2/3 Pfg pro Monat nicht übrig, dann müssen Sie auf den Gordian und wir auf Ihr Abonnement verzichten. Wir denken, Sie gehen in sich; Sie haben in den letzten zwei Jahren ja schon indirekt so manchen Rat sich erbeten und erhalten, dass wir wohl annehmen können, Sie haben den Gewinn mit den Kosten in ein Gleichgewicht bringen können!

Die Redaktion des Gordian möchte sich um zunächst eine Kraft erweitern, die befähigt sein müsste, für die Zuckerwaren-, Biskuits- und Lebkuchenabteilung kräftig zu wirken. Angemessenes festes Gehalt oder Honorar für gelieferte druckfertige Arbeiten wird zugesichert. Es kann sich dabei aber nicht um Mittelmässiges handeln; mit dem Ausziehen und Abschreiben von Rezepten ist uns nicht gedient. Bewerber müssen gründliche allgemeine Kenntnisse der Branche sowohl als genaue Einsicht in die Verhältnisse dieser Industriezweige besitzen. Wir bitten passende Kräfte, sich bei uns zu melden.

L. Soviel wir hören, haben in Leipzig ausgestellt

J. G. Hauswaldt, Magdeburg,
Hartwig & Vogel, Dresden,
Wilhelm Felsche, Leipzig,
Riquet & Co., Leipzig,
verschiedene Zuckerwarenfabriken.

Die Ausstellung soll sich noch in sehr unfertigem Zustande zeigen; wir warten also noch ein paar Monate, ehe wir sie uns ansehen.

Sch. »Im Heft Nr. 3 des Jahrganges 1895 finden wir auf Seite 37 ein Rezept zitiert, das sich auf Gordians Arbeitsheft III, Seite 179, bezieht und das die Chocolade-Erzeugung bei Verwendung von 38 Pfd. Cacaomasse und 62 Pfd. Zucker ohne Butterzusatz behandelt.

Wir bitten Sie hiermit, uns über diese Art der Erzeugung von Chocolade aus

Ihren Erfahrungen gefälligst mitteilen zu lassen:« — Antwort:

Aus 38 Pfd. Cacaomasse und 62 Pfd. Zucker wird an sehr vielen Stellen eine reine Chocolade hergestellt, ohne jeden Butterzusatz. Möglich ist das überall, wenn

erstens beim Einkauf der Cacaobohnen darauf gesehen wird, dass recht fette Bohnen für diesen Zweck angekauft werden. Recht fette Bohnen von recht magern zu unterscheiden, ist nicht schwer. Wer sich ein wenig Mühe giebt, fühlt beim Durchschneiden der Bohnen in länglicher Richtung, welche Bohnenart fett und welche mager ist. Die fetten schneiden sich weich durch, die mageren sind kross und hart. Hierbei ist aber nicht zu vergessen, dass alle nicht gut durchgerotteten Bohnen sich durchschnittlich weich schneiden, nicht aber des grösseren Fettgehaltes wegen, sondern weil sie mehr Feuchtigkeit in sich haben. Schlecht gerottete Bohnen haben durchschnittlich 2—3 % mehr Wasser bei sich als gut gerottete. Die Bohnen, die die röteste Farbe haben, haben am wenigsten Feuchtigkeit Das gilt für den Durchschnitt und Sie dürfen nichts darauf geben, dass Ihnen vielleicht in wissenschaftlichen Büchern das Gegenteil bewiesen wird. Wenn Sie z. B. das Zipperer'sche Chocoladenbuch zur Hand nehmen, dann finden Sie auf Seite 32 folgende Tabelle.

	Ariba	Caracas	Trinidad
Rohe Bohnenkerne haben Feuchtigkeit	8,35	6,50	6,20
Dagegen haben geröstete Bohnenkerne derselben Sorte	8,52	7,48	7,85

Also nach dieser »wissenschaftlichen« Untersuchung müsste der Chocoladenfabrikant annehmen, dass durch das Rösten den Bohnen Feuchtigkeit zugeführt würde. Nun, wir wissen es wohl aus der Praxis besser; was wir Röstverlust nennen, ist ja das entwichene Wasser. Was ausser Wasser in der Cacaobohne ist, nämlich Fett, Stärke, Cellulose- und Proteïnstoffe, Zucker, Theobromin u. s. w., bleibt drin. Wenn aber beim Rösten Wasser entweicht, wenn die Bohnen einer Temperatur von 100 ° C ausgesetzt worden sind, dann glauben wir eher, dass die Rechnung des Herrn Dr. Zipperer nicht stimmt, als dass in 100 Pfd. rohen Cacaobohnen weniger Wasser steckt als in 100 Pfd. gerösteten Kernen. — Sie müssen also die weiche Konsistenz der Bohnenkerne zu unterscheiden verstehen, ob die Bohne weich aus grossem Fettgehalt oder aus Feuchtigkeit ist. — Das erfährt man am besten, wenn man die zu prüfenden Bohnen recht scharf trocknet.

Zweitens muss man, wenn man ordinäre Chocoladen ohne Butterzusatz aus ca. 38 % Cacaomasse und 62 % Zucker machen will, dafür sorgen, dass die im Cacao enthaltene Butter sich frei entwickeln und recht aufnahmefähig für Zucker, also für gepulverte, trockene Substanzen werden kann. Das geschieht durch Wärme. Sie werden beobachtet haben, dass die Cacaomasse bei 60—70 ° C viel flüssiger ist als bei 25—30 ° C. Hieraus lernt man, dass das in der Cacaomasse enthaltene Fett durch Einwirkung höherer Temperatur flüssiger wird, also auch mehr Zucker aufnimmt. Wenn Sie 50 Pfd. eben fertig gewordene Chocoladenmasse in den Wärmschrank bringen und sie dort 3—4 Tage bei 50—60 ° C liegen lassen, dann wird sie so weich, dass sie kaum noch zu kneten oder zu formen ist. Daraus hat man gelernt: Wer sparsam in der Butterverarbeitung sein will, der muss auf die angesetzte Masse recht hohe Temperaturen wirken lassen. Der muss also Montags vielleicht auf Vorrat für die Wärmekammern, alle Massen mit

38 % Cacaomassen und
52 % Zucker

im heissen Melangeur zusammenmischen, sie dann bei 60—70 ° C 2—3 Tage stehen lassen und sie dann unter Zugabe weiterer 10 % Zucker ganz fertig mischen, walzen und an den Klappertisch abgeben. — Es soll aber nicht unterlassen werden zu bemerken, dass das lange Warmstehen in Wärmkammern und Wärmschränken nicht günstig auf die Erhaltung des Cacao-Aromas einwirkt. Die schönste Chocolade entsteht, wenn die morgens gerösteten Cacaobohnen mittags zu Chocolade verarbeitet, nachmittags geformt und andern Tags verkocht oder verzehrt werden. Wer so arbeiten kann, der ist weit voraus.

Einfuhr und Ausfuhr im März. Kurz vor Schluss des Blattes empfangen wir das statistische Monatsheft, woraus wir ersehen, dass die Einfuhr von Cacaopulver in den ersten drei Monaten dieses Jahres 135 200 Kilo beträgt, oder, da sie im vorigen Jahr nur 89 800 Kilo gross war, schon wieder um 45 400 Kilo gestiegen ist. Die Einfuhr von Chocolade ist um 4500 Kilo gestiegen.

Die Ausfuhr ist im März — weil er ein Angstmonat für Amerika gewesen ist — künstlich etwas gesteigert worden. Wir kommen in Nr. 50 ausführlich darauf zurück.

Cacaoschalen. Im März sind 12 900 Kilo Cacaoschalen nach der Schweiz gegangen.

Kann und will uns der deutsche Verlader sagen, für welchen Zweck die Schalen in der Schweiz Verwendung finden können?

Cacaobutter. Holland hat im März 11 400 Kilo Cacaobutter aus Deutschland gekauft; Amerika hat direkt 3700 Kilo empfangen.

Künstlicher Honig. 26 400 Kilo künstlicher Honig sind vom Januar bis März aus Deutschland ausgeführt worden, davon hat Holland 23 500 Kilo gekauft.

M. Sie schicken uns eine Probe Cacaopulver ein, das in Ihrer Stadt mit 80 Mark pro Zentner an die Detaillisten verkauft worden ist, fragen an, ob wir dieses Pulver für rein halten und bitten, dass wir es untersuchen lassen möchten. — Wir antworteten Ihnen am 23. April folgendes:

Bericht unseres Chemikers:

»Das mir zur Untersuchung gegebene Cacaopulver wurde Ihrem Auftrage gemäss einer Prüfung unterzogen. Der Gehalt an mineralischen Bestandteilen, also Asche betrug 3,88 Proz. Die mikroskopische Prüfung bei 330facher Vergrösserung, ebenso bei 800facher Vergrössung liess fremde Bestandteile in irgend in Betracht kommender Menge nicht erkennen, nur ganz vereinzelt waren grössere Stärkekörner vorhanden, jedoch in so geringer Menge, dass ein absichtlicher Zusatz nicht in Frage kommen kann. Im besonderen sei bemerkt, dass stärkere Spiralgefässe, (also Schalen) nicht gefunden wurden; auch sonst fehlten die charakteristischen Gewebeteile der Schalen. — Das Gesamtresultat lässt sich dahin zusammenfassen, dass ein Cacaopulver vorliegt, welches nicht mit fixen Alkalien behandelt worden ist und dem fremde Bestandteile nicht zugesetzt wurden.« —

Soweit unser Chemiker, dessen Liquidation zehn Mark beträgt, die wir uns nebst 50 Pfg. für verschiedene Porti erbitten.

Wir selbst sagen folgendes nach unserer empirischen Prüfung dazu: »Das Pulver ist aus einer nicht präparierten Cacaomasse hergestellt. Wenn es als »leichtlösliches«, als »präpariertes« Cacaopulver verkauft wird, so könnte man darin einen Betrug sehen. Dort, wo dieser Cacao gepresst worden ist, hat man nur Butter gewinnen wollen; nun stösst man den Pressrückstand als Nebenprodukt zu jedem Preise ab. Es ist ein Skandal, dass ein solches Pulver in den Handel kommt. Beim Aufbrühen bleibt — da es auch noch grob gemahlen und grob gesiebt ist — jedes Körnchen für sich; man erhält einen leicht braunen wässerigen Aufguss, nicht aber eine Cacaoemulsion, wie der Cacaotrinker sie verlangen darf. Können Sie uns wohl den Lieferanten dieses Pulvers nennen? Wir bitten darum.

Fahrräder A. Es sind in den letzten Wochen fast täglich Anfragen gekommen, ob wir, die Redaktion des Gordian, für 150 oder 160 Mark Räder liefern könnten. Wir wiederholen, was schon öfter gesagt worden ist: Wir hatten im Winter Vereinbarungen getroffen mit Radfabriken auf Lieferungen von Rädern in grösseren Partien. Dabei hatten wir aber gleich ausdrücklich gesagt, dass die von uns vereinbarten billigen Preise nur bis März 97 gelten würden. Jetzt ist im Radfahrgeschäft Hochsaison; wir müssen es jetzt jedem überlassen, sich Räder zu kaufen, wo er am nächsten daran ist. Im November werden wir für den Winterverkauf wieder daran denken. Es liegen uns jetzt schon Winterofferten vor, wobei die Abnahme zwischen November 97 und März 98 erfolgen muss, bei denen nur zwischen 130—140 Mark pro Rad bei zweijähriger Garantie gefordert wird.

Fahrräder B. Das obige ergänzend, stellen wir anheim, dass die Radreflektanten sich in Bezug auf den Gordian wenden an:

Joh. Posselburg in Frankfurt a. M.
Bruno Zirrgiebel in Leipzig,
Victoria-Fahrradwerke, Berlin S.W., Ritterstrasse 45.

und sich hier Offerten ausbitten.

Bei Posselburg ist das Rad **„Paris-Wien“** bei grösserer Abnahme für 150 Mk., im Winter für 140 Mark zu kaufen. Garantie zwei Jahre. Die Räder werden uns empfohlen. Die Preise von Zirrgiebel für **„Lipsia-Räder“** kennen wir augenblicklich nicht, doch werden sie nicht höher sein. Es wäre uns für den Herbst lieb, wenn sich recht viele Gordianabonnenten rechtzeitig vormerken liessen. Wenn wir mit einem Auftrage von 4—500 Räder an die Fabrikanten im Winter herantreten können, dann lassen die Herren anders mit sich reden, als wenn wir mitten in der Saison verhandeln sollen.

Diese Nummer 49 ist erst am 5. Mai ausgegeben worden, damit über den Ablauf der am 4. Mai in Amsterdam abgehaltenen Butterauktion noch berichtet werden konnte. Wir werden bis auf weiteres alle am ersten eines Monats erscheinenden Nummern immer dann zurückhalten, wenn bis zum 4. die

Auktion stattfindet. Findet sie später statt, dann warten wir nicht, sondern lassen die fällige Nummer pünktlich am ersten erscheinen.

Der Bund der Industriellen veröffentlicht in Nr. 6 seiner Mitteilungen folgendes:

»Der »Gordian«, Zeitschrift für die Cacao-. Chocoladen- und Zuckerwaren-Gross-Industrie in Hamburg, hat an den Vorstand des »Bundes der Industriellen« die Aufforderung gerichtet, eine Eingabe beim Bundesrat um Erhöhung des Einfuhrzolles auf Chocolade und Cacaopulver zu unterstützen. Der Vorstand beschloss, bei den Bundesmitgliedern, welche dieser Branche angehören, eine Umfrage zu veranstalten, und der Aufforderung des »Gordian« insoweit zu entsprechen, dass der »Bund der Industriellen« eine bezügliche Eingabe an den Bundesrat weitergeben wolle, falls die Mehrzahl der Interessenten sich für die Erhöhung erklären würde. Nachdem ein Teil der Chocoladen- und Cacaofabriken mit Ausnahme einer einzigen sich für die Unterstützung der Eingabe ausgesprochen hatten, ist der Herausgeber des »Gordian« von obigem Beschluss des Vorstandes in Kenntnis gesetzt worden. Mit Rücksicht auf die bestehenden Handelsverträge und sonstige Schwierigkeiten, die den Erfolg der Eingabe fraglich machen, ist jedoch die vorherige Einberufung sämtlicher deutscher Fabrikanten dieses Industriezweiges zu gemeinsamer Beratung in Aussicht genommen.«

Näheres hierüber möchten wir heute noch nicht mitteilen, vielleicht im Gordian überhaupt nicht; weil dies eine Angelegenheit berührt, die nur die deutschen Gordianabonnenten angeht, werden wir privatim hierauf in allernächster Zeit zu sprechen kommen.

Ueber Cocosnussbutter finden wir in einer chemischen Fachschrift eine kleine Notiz, die wir uns deshalb ausgeschrieben haben, weil darin der Satz vorkommt, dass ihr Nährwert ziemlich gleich dem Nährwert der Kuhbutter sei, während bekanntlich ein Breslauer Chemiker vor Gericht ausgesagt hat, ihr Nährwert stände noch hinter der Cacaobutter zurück.

»Ein von M. Schlinch in Mannheim angegebenes Verfahren, die Kokosbutter haltbar zu machen, lieferte zwei ganz gute Resultate, trotzdem konnte eine gewinnbringende regelrechte Fabrikation nicht recht ins Leben kommen. — In Frankreich schenkte man nun neuerdings diesem eigenartigen Produkt ein grösseres Interesse und sogar die Akademie der Wissenschaften trat der Sache näher. Nach deren Berichten stellt die Kokosbutter eine weisse Masse dar, die im rohen Zustand, d. h. mit den freien Säuren, bei 23 ° C schmilzt, während der Schmelzpunkt der gereinigten Butter 31 ° C ist. Der Nährwert dieser pflanzlichen Butter wurde ziemlich gleich demjenigen der Kuhbutter gefunden. Das allgemeine Interesse, welches man in Frankreich der Neuheit entgegenbrachte, führte denn auch zu einer Verbesserung der Konservierungs- und Reinigungsmethode, nach welcher der Erfinder derselben, Raphael Miguet, zu Amilly nunmehr eine Fabrik zur Herstellung haltbarer Kokosbutter eingerichtet hat, deren Fabrikat sich einer ganz guten Abnahme erfreut, der Margarine erhebliche Konkurrenz macht und namentlich in einigen Klöstern, welche sich gänzlich des Genusses fleischlicher Kost enthalten, gut eingeführt sein soll. Die Methode zur Gewinnung und Reinigung des Produktes geschieht sehr einfach durch Einwirkung überhitzten Dampfes auf das Rohmaterial; die Fabrik ist imstande, täglich 2000 kgrm. gereinigte Butter fertig zu stellen. Namhafte französische Köche haben sich über die pflanzliche Butter sehr günstig und dahin ausgesprochen, dass dieselbe zur Herstellung von Pommes de terre frites z. B., ebenso von solchem Gebäck, welches bisher in Schweineschmalz gesotten wurde, letzterem entschieden vorzuziehen sei. Der Preis, für welche der Fabrikant die Butter liefert, beträgt 48 Pfennige das Pfund, also erweist sich auch in dieser Hinsicht ihr Konsum als vorteilhaft. — Ueber die Haltbarkeit des Produktes hat Msr. Miguet sehr eingehende Versuche anstellen lassen, indem er seine Butter nach den Tropengegenden mitnehmen und von dort wieder zurückbringen liess; nach 14 monatlicher Reise erwies sich die Pflanzenbutter noch so schmackhaft wie frische, so dass sich dieselbe auch sehr für die Verproviantierung von Schiffen eignen dürfte. Aus allem geht hervor, dass es den Bemühungen des französischen Fabrikanten gelungen ist, das interessanteste Produkt mit Erfolg auf den Markt zu bringen, so dass dessen zunehmender Verbrauch als gewiss erscheinen dürfte«.

In der Chocoladenfabrik von Leppien in Berlin, Auguststrasse Nr. 61, werden zum Kochen und Erwärmen des Materials Gasapparate gebraucht, die sich kreisförmig unten um die Behälter herumlagern und eine Menge kleiner Flammen nach Art der Illuminationskörper geben. In einem Arbeits-

raume, in dem solche Apparate stehen, glaubte man einen Gasgeruch wahrzunehmen, konnte aber nicht feststellen, woher er kam. Um $9^1/_2$ Uhr nun ersuchte ein junger Mann, der 20 Jahre alte Karl Wagener, die 16 jährige Arbeiterin Johanna Berg, die dicht an einem Apparate stand, für ihn diesen anzuzünden. Kaum hatte das Mädchen ein Streichholz angebrannt, als ihm unter einen heftigen Knall eine Flamme ins Gesicht schlug. Die Getroffene hatte noch die Geistesgegenwart, einen Sack zu ergreifen und sich über den Kopf zu werfen; dann brach sie zusammen. Man führte die Verletzte dem Krankenhaus der jüdischen Gemeinde zu. Ihr Gesicht ist vollständig verbrannt, beide Augen sind verletzt. Das Kopfhaar war bis auf die Mitte des Kopfes ganz abgesengt und die Kopfhaut schwer verbrannt. Wagener, der hinter ihr stand, kam mit leichten Verletzungen davon. Ihn hatte die Flamme an eine Gesichtsseite und besonders an einem Ohr getroffen. Der Unfall ist wahrscheinlich darauf zurückzuführen, dass der Gashahn an dem Apparate aufgestanden hat.

Neue Zuckerfabriken. Damit der Zucker nicht knapp wird, werden folgende Opfer neu gebracht:

Birnbaum, Meseritz, Schwerin, Samter, Bomst und Neutomischel geben gegen 6000 Morgen Land für Rüben her und errichten in Birnbaum eine neue Zuckerfabrik. Margonin & Kolman i. Pr. wollen folgen.

Das Stammkapital der Zuckerfabrik Oschersleben ist von 3 800 000 Mk. auf 4 312 000 Mk. erhöht worden.

Die Aktionäre der Zuckerfabrik Glogau haben das Aktienkapital auf 1 100 000 Mk. erhöht.

In Japan, besonders auf der neu erworbenen Insel Formosa, baut man Zuckerfabriken über Zuckerfabriken, um den Bedarf des Landes im Lande zu decken.

Cacao-Bericht. London E. C., 30. April 97.

Seit dem 13./4. fand nur eine Auktion statt am 27. c. über 6896 Sack.

In derselben zeigte sich für Grenada, St. Lucia, St. Vincent, Surinam gute Frage und das gesamte Angebot dieser Sorten, etwa 2500 Sack, fand Abnehmer zu vollen Preisen.

Trinidad, Guayaquil und Ceylon waren vernachlässigt und gingen billiger.

Die Umsätze in der Auktion betrugen:

Trinidad	400 Sack	à 49/—	bis 50/—
Grenada feine		» 49/—	» 50/6
courante		» 48/—	
zusammen	2331 »		
Dominica	75 »	» 46/—	» 48/—
St. Lucia	145 »	» 46/—	» 49/—
St. Vincent	39 »	» 49/6	» 56/—
Surinam	61 »	» 54/—	
Guayaquil	113 »	» 54/—	
Ceylon	400 »		
feine		» 68/—	» 75/—
geringe		» 42/—	» 47/—
Total	3662 Sack.		

Thomé-Cacao ist wesentlich billiger geworden.

Es kosten

feine Marken à 44/6 } pr. 50 Kilo
courante Qualität » 42/— } fob Lissabon

Netto Kassa oder Accept gegen Konnossement (Trassierung zum jeweiligen 3 Monatskurse.)

Für Juni/Juli-Lieferung würden Untergebote vielleicht Annahme finden.

Zufuhren in Lissabon im April: 7229 Sack (gegen 7062 Sack im Vorjahre).

Hamburger Warenpreise: Cacao in ruhiger Haltung, Umsätze mässig. Guayaquil Mk, 53 a 65 pr. 50 kg, Caracas Mk. 55 a 140, Domingo Mk. 43 a 47. Samana Mk. 47 a 49, Bahia Mk. 50 a 52 Surinam Mk. 50 a 55. Ceylon Mk. 55 a 70 pr. 50 kg.

Mandeln, voll behauptet. Sicil. Mk. $46^1/_2$ bitter Mk. 55—65, Bari Mk. $47^1/_2$, Avola Mk. 56—59, Oporto Mk. 43, Mogador Mk. 36—37, bittere Mk. $37^1/_2$ pr. 50 kg. — **Korinthen** lebhaft beachtet, da von dem Ausbruch des türkisch-griechischen Krieges beeinflusst. Patras Mk. 16 a 17, Golf Mk. $17^1/_2$—$20^1/_2$, Filiatra Mk. $14^1/_2$—, Provincial Mk. 14 pr. 50 kg. — **Rosinen** bleiben fest bei mässigem Geschäft. Elemé Mk. 17—35, Sultanus Mk. 16—35, Valencia Mk. 16—12, Malaga, kleine Muskateller Mk. $19^1/_2$—20, Californische Mk. 24—27 pr. 50 kg.

Gewürze. Cassia lignea in fester Haltung. Original in Matten 38 a $38^1/_2$ Pfg. pr. $^1/_2$ kg, bearbeitete Ware 40 Pfg. pr. $^1/_2$ kg, feihe alte Ware 45 Pfg. pr. $^1/_2$ kg, selecta Ware fehlt. — **Cassia Bruch** 20 a 35 Mk. pr. 50 kg nach Qualität. — **Cassia flores** ruhig. 105 a 106 Pfg. pr. $^1/_2$ kg. — **Kanehl** in fester Haltung, Ekelle No. 1 115 Pfg., No. 2 105 Pfg., No. 3 101 Pfg., No. 4 94 Pfg., ff. extra 125 a 160 Pfg. pr. $^1/_2$ kg. — **Kardamom** stille. Malabar

4.20 a 4.70 Mk. pr. $^1/_2$ kg, Ceylon 3·— a 3.80 Mk., Madras fehlt, Kardamomsaat 4.20 a 4.30 Mk. pr. $^1/_2$ kg. — **Ingber** in allen Sorten ruhig. Cochin C 40 a 41 Pfg., B 47 a 48 Pfg., Bengal 15 a 15$^1/_2$ Pfg., Afric. 14$^1/_2$ a 15 Pfg. pr. $^1/_2$ kg. — **Macis** still, Mk. 1.65 a 1.90 pr. $^1/_2$ kg. — **Macisnüsse** fest, Mk. 1.25 a 2.40 pr. $^1/_2$ kg nach Grösse. — **Nelken** konnten sich im Preise voll behaupten, Zanzibar 21 a 21$^1/_2$ Mk. nach Qualität, Amboina 45 a 66 Mk. pr. 50 kg. — **Pfeffer**, namentlich schwarz Singapore war gesucht und wird höher bezahlt. Schwarzer Singapore 28$^1/_2$ a 29 Mk. weisser Singapore 46 a 58 Mk. nach Qualität, Lampong 25$^1/_2$ a 26 Mk., Penang 25 Mk., Tellicherry 27 a 27$^1/_2$ Mk., weisser Penang 41 a 43 Mk. pr. 50 kg. — **Piment** still, 23 a 27 Mk. pr. 50 kg nach Qualität. — **Sternanis** ruhig, 83 a 85 Mk. pr. 50 kg.

Cacaobutter-Auktion in Amsterdam. Am 4. Mai standen in Amsterdam zur Auktion:

40 000 Kilo Van Houtens Butter
10 000 Kilo Holländische in Kisten
10 000 » Holländische in Ballen
5 000 » Ausländische.

Der Ablauf war wie folgt:

Als Durchschnittspreis wurde für Van Houtens Butter 55 cents erzielt. Der höchste Preis war 55$^1/_4$, der niedrigste 55 cents. — **7000** Kilo ausländische Butter sind für 49$^1/_2$ bis 51 c verkauft worden. Von **10 000** Kilo anderer holländischer Butter in Ballen ist nur ein Teil für 53 c verkauft worden, während weitere 10 000 Kilo in Kisten zurückgezogen worden sind. —

Die Nachfrage geht zurück, die kleine Aufbesserung von 1 cent für Van Houten'sche Butter ist belanglos; die ausländische Butter hat wieder etwas billiger weggegeben werden müssen, als im April.

Einbanddecken. Wir legen der heutigen Nummer des Gordian Bestellzettel auf Einbanddecken des Gordian bei; wir bitten den Zettel auszufüllen, für je eine Decke 1 Mark in Briefmarken dranzukleben und sie uns einzusenden, damit wir die geforderte Zahl auch für den III. Jahrgang anfertigen lassen können.





Spezialhaferpräparat.

Doppelt präpariertes Hafermehl

Präpariertes Hafermehl

Doppelt präparierte Leguminosen-mehle

Weizenpräparat.

Der Nährwert unserer Präparate ist ein so hoher, dass ihre Anwendung keine Verschlechterung darstellt. Der angenehme Geschmack derselben ermöglicht eine hohe prozentuale Zugabe.

Die Herstellung erfolgt nach einem eigenen Spezialverfahren unter Beobachtung streng hygienischer Grundsätze.

Unsere Präparate verbinden feinen Geschmack mit guter Löslichkeit und **jahrelanger Haltbarkeit**; ihre Hauptvorzüge sind aber, dass sie sich nicht breiig kochen (also nicht verkleiern), während gewöhnliche Zusatzmehle breiig kochen, fade schmecken und nur kurze Zeit haltbar sind.

Hohenlohe'sche Präservenfabrik
Gerabronn i. Württbg.
Spezialzusatzmehle z. Cacao- u. Chocoladefabrikation.

Fabrik-Bauland.

Zum Bau einer **Chocoladenfabrik** sehr geeignetes Areal ist in einem nahen Vorort von Dresden billig zu verkaufen. Das Land liegt an fertiger Strasse in nächster Nähe des Bahnhofs und hat **eignes Schienengleis** der Staatsbahn für Zu- und Abfuhr der Güter. Die Verbindung mit Dresden ist durch eine grosse Anzahl Züge (nur circa 15 Minuten Fahrzeit) die denkbar bequemste, und die Arbeiterverhältnisse liegen auch sehr günstig. Preis 5 Mark pr. □meter inclusive Schienengleis. Bei Abnahme des ganzen Areals (ca. 50000 □m.) 4³/₄ Mk. Reflectanten wollen sich unter **G. B. 315** an **Rudolf Mosse, Dresden,** wenden. Agenten oder sonstige Vermittler erhalten nur Auskunft, wenn sie sofort ihre Auftraggeber oder Reflectanten nennen.



Maispuder
Kartoffelstärke
empfiehlt die Stärkefabrik von
C. Goernemann, Zahna.



Eigene Specialität:
Pappelkisten
mit
Doppel-Fournir-Boden und Deckel.



1897. III. Jahrgang. Hamburg, 15. Mai 1897.



Hauptinhalt:





Eine Petition des Verbandes deutscher Chocoladefabrikanten.

Der Vorstand des Verbandes deutscher Chocoladefabrikanten hat eine Eingabe an die deutsche Regierung auf den Weg gebracht, worin er sich darüber beschwert, dass durch die sogenannte Dingley-Bill in Zukunft der Export von Chocoladen- und Zuckerwaren nach den Vereinigten Staaten unmöglich wird und worin er bittet, die deutsche Regierung möge den Amerikanern Daumschrauben ansetzen, damit sie die Lust verlieren, sich gegen deutsche Chocolade und deutsche Zuckerwaren abzusperren.

Wir hätten gewünscht, dieser Anlauf wäre unterblieben; weil darin unmögliches und zugleich unvernünftiges gefordert wird, ist unser Wunsch berechtigt. Um unsere Auffassung von den Grundlagen einer vernünftigen Wirtschaftsverfassung an diese Eingabe knüpfen zu können, wollen wir hier zuerst das abdrucken, was auf Wunsch und nach Angabe des Verbandes in recht vielen Zeitungen schon gestanden hat.

»Die nordamerikanischen Zollerhöhungen und die deutsche Chocoladenindustrie. Zu den deutschen industriellen Verbänden, die bei unserer Reichsregierung gegen die nordamerikanischen Zollerhöhungen vorstellig geworden sind, gehört auch der Verband deutscher Chocoladenfabrikanten. Die Dingley-Bill will den Zoll auf Cacao- und Zuckerwaren so erhöhen, dass die deutsche Ausfuhr zum grossen Teil vernichtet würde. Eine Mittelsorte Chocolade, wie sie hauptsächlich nach Nordamerika geht, im Werte von 17,75 Doll. per 100 engl. Pfund, soll z. B. künftig 3 Doll. Gewichts- und ausserdem 4,55 Doll. Wertzoll zahlen gegen jetzt insgesamt 2 Doll. Der neue Zoll entspricht hier zirka 37 Prozent, der alte nur 11 Prozent vom Werte. Bei Zuckerwaren steigt der geplante Zoll bis zu 100 Prozent vom Werte. Mit dem Wegfalle dieses Absatzgebietes wäre die deutsche Ausfuhr in Cacaowaren überhaupt grösstenteils zu Ende. Denn der Absatz nach Nordamerika macht bei Chocolade mit 758 900 Ko. über 41 Prozent und bei Cacaopulver mit 286 800 Ko. sogar über 78 Prozent der deutschen Gesamtausfuhr aus. Der Verlust dieses Absatzes würde aber auch die schon übermässige Inlands-Konkurrenz so steigern, dass die gesamte Chocoladen- und Cacao-Industrie darunter schwer leiden müsste, ebenso die zahlreichen für sie arbeitenden Gewerbezweige, namentlich die schon unmittelbar von jenem Tarife schwer bedrohte Zuckerindustrie. — Der Chocolade-Verband bittet nun, falls dieser Prohibitivzoll Gesetz wird, um deutsche Gegenmaassregeln gegen eine Anzahl nordamerikanischer Erzeugnisse, damit die Nordamerikaner derartige, nachweislich zum Schutze ihrer Industrie in diesem Maasse gar nicht nötige Zölle, bald wieder fallen lassen.«

Zu diesen Sätzen haben wir folgendes zu sagen: Es ist richtig, dass die Dingley-Bill den Einfuhrzoll auf Cacao- und Zuckerwaren soweit erhöht, dass die Ausfuhr von deutschen Fabrikaten nach den Vereinigten Staaten binnen ganz kurzer Zeit ihr Ende erreicht hätte. Das ist ja zu bedauern, aber da diese Ausfuhr eine gesunde Vorbedingung nicht hat, da wir in Deutschland bei der Verarbeitung von Cacao und Zucker zu Chocolade, von Zucker zu Zuckerwaren

keinen Vorsprung haben vor anderen Kulturländern, so ist eben das Ende von Ausfuhrmöglichkeiten da. Wie wir uns gegen die Nachbarländer absperren, damit wir den Bedarf im Lande durch inländische Arbeitskraft decken, so thun es andere Völker mit demselben Recht. Und wenn sich der Verband beklagt, dass bei Zuckerwaren der geplante Zoll bis zu 100 Prozent vom Werte in Amerika steigt, dann müssen wir ihn daran erinnern, was er vergessen zu haben scheint, dass er in Deutschland in gleicher Höhe erhoben wird.

Der Zentner Quodlibet, Anisbonbons, Malzbonbons kostet 28—30 Mark, hat also einen Wert von 30 Mark. Wenn ein böhmischer, österreichischer, russischer, schweizerischer, französischer, holländischer, belgischer Boltjeskocher darin gerne Geschäfte mit deutschen Konsumenten machen wollte, so scheitert das daran, weil das Deutsche Reich auf Zuckerwaren einen Einfuhrzoll von 30 Mark pro Zentner, das ist 100 Prozent vom Werte, erhebt. Was nun dem einen recht ist, ist dem andern billig. Kinley und Dingley haben nicht dafür zu sorgen, dass deutsche Arbeiter Brot, Rock und Haus haben, sondern sie sind unserm Herrgott und dem amerikanischen Volke dafür verantwortlich, dass sie rechnen und disponieren zu gunsten ihres Volkes. Und wenn wir in Deutschland auf Zuckerwaren und zwar auf solche, die in ungeheuer grossen Mengen im Lande gebraucht werden, schon seit Jahren einen Einfuhrzoll haben, der 100 Prozent vom Werte hoch ist, mit welchem Recht wollen wir dann den Vereinigten Staaten denselben Satz verwehren? Uns würde das Gewissen klopfen, wenn wir dem Verbande hierbei folgen sollten; wir beklagen das Vorgehen des Verbandes, weil wir darin die allerreinste Krämerpolitik sehen, die einseitig und kurzsichtig zugleich sich äussert, ohne Grund für seine Aeusserung und ohne ein Recht auf seine Forderung zu haben.

Als Milderungsgrund mag auch hierbei gelten, dass seine Geschäfte von einem Handelskammersekretär geführt werden. Und Handelskammerleute sehen meist den Urquell aller wirtschaftlichen Weisheit und alles wirtschaftlichen Wohlergehens darin, dass Güter und Güter und immer mehr Güter von der Produktionsstelle an bis zum Kochtopf die Hände und Köpfe der Kaufleute beschäftigen. Diese Leute dienen dem Interesse des Handels; dafür haben sie ihren Namen, ihre Anstellung, ihr Gehalt. Aber damit ist nur der Mehrzahl der Produzenten und der Konsumenten nicht gedient!

Bei Chocolade soll der neue amerikanische Zoll 6,55 Dollars, das sind ungefähr 27,25 Mark, für 100 Pfund engl. betragen. Das ist ein hoher Zoll für das Land, das nur durch niedrige Preise so lange an die Vereinigten Staaten hat liefern können. Aber der deutsche Einfuhrzoll ist ja höher seit langer Zeit! Man muss doch ehrlich die Vergleiche anstellen! Kann irgend ein Ausland Chocolade in der Preislage von 70 Mk. pro Zentner nach Deutschland verkaufen? Nimmermehr! Denn der deutsche Einfuhrzoll ist ja schon lange 80 Mark pro 100 Kilo, also 40 Mark pro Zentner. Also schon seit Jahren ist er bei einer Chocolade zu 70 Mark in Deutschland 57 Prozent hoch. Und weil Amerika nun einen Zoll aufsetzen will, der ungefähr 37 Prozent vom Werte beträgt, deshalb soll die deutsche Regierung ein schweres Geschütz auffahren lassen?

Sie wird es nicht thun. Aber wir hätten es gerne gesehen, dass man sich im Kreise des Verbandsvorstandes erst diese Eingabe recht gründlich überlegt hätte, ehe man die Flinte lud. — Es ist wohl richtig, dass mit dem Wegfall dieser Exportmöglichkeit die Absatznot im Lande sich steigert. Darüber haben wir schon vor drei Jahren geschrieben, und wir wiederholen nur, wenn wir heute aufs neue davor warnen, sich geschäftlich auf ausländische Abnehmer zu verlassen. Vor 18 Jahren, am 2. Mai 1879, hat Fürst Bismarck schon Sätze gesprochen, die ewig wahr bleiben werden. Wir wollen dem Vorstande des Verbandes einige davon zitieren, damit er neben dem Gordian'schen Urteile auch das einer Autorität vor Augen hat. Fürt Bismarck sagte: »Wir sind bisher durch die weitgeöffneten Thore unserer Einfuhr die Ablagerungsstätte aller Ueberproduktion des Auslandes geworden.« — »Schliessen wir unsere Thüren einmal und sehen wir zu, dass wir mindestens den deutschen Markt, das Absatzgebiet, auf welchem die deutsche Gutmütigkeit vom Auslande jetzt ausgebeutet wird, der deutschen Industrie erhalten!« — »Die Frage eines grossen Exporthandels ist immer eine ausserordentlich prekäre; neue Länder zu entdecken giebt es nicht mehr, der Erdball ist umschifft, und wir können kauffähige Nationen von irgend welcher erheblichen Bedeutung, an die wir exportieren könnten, nicht mehr finden.« — »Die abstrakten Lehren der Wissenschaft lassen mich in dieser Beziehung vollständig kalt; ich urteile nach der Erfahrung, die wir erleben; ich sehe, dass die Länder prosperieren, die sich schützen, und die zurückgehen, die offen sind, und dass selbst das grosse, mächtige England allmählich zum Schutzzoll zurückgeht,

um sich wenigstens den englischen Markt zu bewahren.«

Fürst Bismarck hat für Deutschland nach dem Vorbilde anderer Länder die Schutzzollpolitik durchgesetzt; Amerika will heute dasselbe. Uns kommt es ungeheuer komisch vor, wenn ein Verband unserer Industrie bei der winzig kleinen Bedeutung, die wir im Exporthandel einnehmen, sich berufen fühlt, mit Forderungen an die deutsche Regierung zu treten, die ohne weiteres in die Versenkung verschwinden werden. Und wenn wir einem Amerikaner Vorwürfe darüber machen wollen, dass sie in Zukunft auf Chocolade einen Zoll von 37 Prozent des Wertes, auf Zuckerwaren einen solchen von ca. 100 Prozent des Wertes fordern, so müssen wir uns gefallen lassen, dass er uns den Rat giebt, dass wir erst vor unserer eignen Thür kehren möchten, ehe wir die Entrüsteten spielen dürfen. Bei uns ist es schon lange nicht anders. Also wozu die Aufregung?



Holländische Liberalität.

Wenn wir uns hin und wieder mit Freunden darüber unterhielten, dass der Einfuhrzoll auf Cacaopräparate zu niedrig bemessen wäre, um als Schutzzoll angesehen werden zu können, dann warnte man hier und da mit den Worten »Allzu scharf macht schartig«. Diese Freunde vergessen oft, dass wir Deutschen in Handelssachen viel liberaler sind, als unsere nächsten Nachbarn. Wir hören nur seltener von den Plackereien, die in den uns befreundeten Nachbarländern von deutschen Kaufleuten, die dort ihre Waren absetzen wollen, ertragen werden müssen. Dort, z. B. in Dänemark, Schweden, Norwegen, darf kein Handlungsreisender mit seinen Proben über die Grenze kommen, ohne vorher seine Steuern entrichtet zu haben. In Holland ist es nicht anders. In der Kölnischen Zeitung finden wir folgende Beschwerde:

»Ich war auf der Reise von Köln nach Amsterdam. Meine Muster, die an und für sich zollfrei waren, waren bereits von der Zollbehörde nachgesehen worden. Der Zollbeamte verlangte aber von mir, ich sollte einen Handelsschein von 18 Gulden lösen, was ich jedoch verweigerte, indem ich bemerkte, mein Vertreter in Amsterdam, der ja auch Steuer bezahle, verkaufe die Sachen, nicht ich, und ausserdem würde ich in einigen Tagen nach England weiterreisen. Darauf erbot er sich, meinen Koffer unter Zollverschluss nach Hoek van Holland zu senden, was ich aber nicht wollte. Genug, mein Koffer war nicht in Amsterdam, als ich dort ankam, und ich verlor einen ganzen Tag mit Hin- und Herlaufen, bis ich ihn erhielt. Der Sekretär des deutschen Konsuls, ein sehr liebenswürdiger Herr, den ich mit meinem Vertreter wegen der Angelegenheit besuchte, bedauerte, in der Sache selbst nichts thun zu können, sagte aber, er habe selbst viele Klagen solcher Art erhalten. Sollte es nicht möglich sein, einem kleinen Lande wie Holland gegenüber, welches geschäftlich nur von Deutschland lebt, gleiches mit gleichem zu vergelten?«

Dazu verlangen sogenannte »nationale Zeitungen«, »dass ein entschiedener Einspruch von deutscher Seite die Holländer zu einer andern Praxis bestimmen müsste. Andernfalls müssten nachdrückliche Vergeltungsmaassregeln dem holländischen Handel gegenüber angewendet werden. Da Holland in kommerzieller Hinsicht in hohem Maasse von Deutschland abhängt, so dürfte es nicht schwer werden, dazu die entsprechenden Handhaben zu finden.« — —

Also man sieht, dass andere Länder genau so für sich das Recht in Anspruch nehmen, den Bedarf des Landes durch die Arbeit der Volksgenossen zu befriedigen, wie wir es im Gordian für das deutsche Land thun. Und darum nehmen wir es den Holländern keinen Augenblick übel, wenn sie keinen deutschen Reisenden steuerfrei herumziehen lassen und wir nehmen es ihnen nicht übel, wenn sie ihre Einfuhrzölle auf reine Arbeitswerte soweit erhöhen, dass andern Ländern die Lust vergeht, dorthin zu liefern. Wird deutsche Cacaobutter in Holland mit einem Einfuhrzoll belegt, dann wird sie eben nicht über Amsterdam, sondern über Hamburg ins Ausland gehen. Aber auch dies wird sein Ende finden, weil dieser Art von Geschäften die gesunde Grundlage fehlt. — Wir wissen, dass wir mit dieser Behauptung selbst einige deutsche Freunde erzürnen, aber deswegen können wir nicht das weiss nennen, was schwarz aussieht. —



Die Einfuhr in die Vereinigten Staaten.

Das plötzliche Wachsen der Werte der in die Vereinigten Staaten aus dem Auslande eingeführten Waren, wie sie von New York

aus allwöchentlich angegeben werden giebt nach mehrfacher Hinsicht zu grossen Bedenken Anlass. Die »Voss. Ztg.« stellt diese Zahlen für die Wochen seit dem Regierungsantritt des Präsidenten Mc. Kinley und dem Einbringen des neuen Zolltarifs wie folgt zusammen.

Es wurden eingeführt:

	für Waren Dollar	davon für Stoffe Dollar
vom 6. bis 13. März	9 411 463	2 578 960
vom 13. bis 20. März	10 654 886	2 337 601
vom 20. bis 27. März	8 250 062	2 271 340
vom 27. März bis 3. April	12 077 388	2 664 347
vom 3. bis 10. April	12 774 523	3 875 184
vom 10. bis 17. April	12 275 861	3 669 306
vom 17. bis 24. April	14 055 266	3 442 368
vom 24. April bis 1. Mai	14 086 180	3 672 150
vom 1. bis 8. Mai	18 382 019	5 380 371

In diesen 9 Wochen hat also die Gesamteinfuhr bereits die aussergewöhnlich hohe Zahl von 111 867 648 Dollar (darunter von Stoffen für 29 861 627 Dollar) erreicht, das heisst gegen Zeiten ruhiger Entwickelung sich mindestens verdoppelt. Was das für die nächste Zukunft des amerikanischen Marktes bedeutet, bedarf keiner langen Ausführung. Mit Rücksicht auf die drohende Gestaltung des neuen Zolltarifs werden drüben alle Lager überfüllt, gewaltige Vorräte künstlich aufgehäuft, und ein schwerer Rückschlag wird unvermeidlich sein, sobald über den Zolltarif die endgültige Entscheidung gefallen sein wird. Dieser Rückschlag wird in Amerika — fürchten wir — um so empfindlicher werden, als dort die in der letzten wirtschaftlichen Krisis erlittenen Wunden zum Teil noch nicht vernarbt sind, und angesichts des stetigen Sinkens der Getreidevorräte ein weiteres starkes Ausströmen von Gold nach Europa zu erwarten ist. Die sichtbaren Vorräte von Weizen werden schon unter 32 Millionen Bushel, und die für die laufende Woche zu erwartende Goldausfuhr auf 3—7 Millionen Dollars geschätzt. Diese Zahlen geben für unsern Handel und Gewerbe einen deutlichen Fingerzeig, jetzt mit der Einräumung von Kredit im Verkehr mit nicht genügend bekannten amerikanischen Häusern doppelt vorsichtig zu sein. Sie werden aber auch gleichzeitig eine Lehre für alle sein, die den Ausbund aller Verkehrspolitik in der Durchführung autonomer Zolltarife, in der Vermeidung des Abschlusses von Tarifverträgen erblicken. In dem einführenden Staate muss die Ankündigung solcher Zollerhöhungen, wie sie der neue Tarifgesetzentwurf in übertriebener Weise vorgeschlagen hat, jede regelmässige und stetig fortschreitende wirtschaftliche Entwickelung in der empfindlichsten Weise stören und für lange Zeit verhindern. Nicht einmal die Drohung, den neuen Zollsätzen rückwirkende Kraft zu verleihen — eine Drohung, die durch Zurückhaltung von Proben in den Zollämtern sogar schon den Anfang einer unberechtigten Ausführung erhalten hat, — vermochte bisher den Wagemut der Einfuhrgeschäfte zu hemmen; sie rechnen zuversichtlich darauf, dass die Rechtsprechung die praktische Durchführung dieser Drohung unmöglich machen wird, wenn nicht nach dem Vorschlag des Senatsausschusses die Rückwirkungsklausel ganz gestrichen wird. Aber auch in den Ausfuhrländern wird die gesteigerte Anspannung aller Kräfte, um noch möglichst grosse Mengen von Waren vor dem Inkrafttreten des neuen Zolltarifs in die Vereinigten Staaten einzuführen, wenig angenehm empfunden. Auch dem Ausfuhrhandel und dem Ausfuhrgewerbe ist nichts erwünschter als die ruhige Stetigkeit und die dauernde Gesundheit und Gediegenheit der durch lang dauernde Tarifverträge geschützten Absatzverhältnisse. Hier nun liegt das gerade Umgekehrte vor, hier folgt der Ueberanspannung aller Kräfte sehr schnell ein grosser Mangel an Beschäftigung und es ist zu bezweifeln, dass alsdann die ostelbischen Agrarier, die jetzt so vorlaut mit ihrer Kampfesstimmung sind, mit ihren braven. aber kurzsichtigen Freunden im Südwesten unseres Vaterlandes die entsprechenden Pflaster für die schmerzenden Wunden bereit haben werden. Wir möchten unsern Ausfuhrhandel und unser Ausfuhrgewerbe dringend mahnen, die amerikanischen Einfuhrzahlen mit besonderer Sorgsamkeit zu verfolgen und sich auf einen wirtschaftlichen Rückschlag in den Vereinigten Staaten nochmals gefasst zu machen.

Zu derselben Frage schreibt der New Yorker Berichterstatter des genannten Blattes unterm 4. Mai: Die Berechnungen der Hochschutzzöllner, wonach der Dingley'sche Zolltarif eine Mehreinnahme von 112 Millionen Dollar ergeben würde, sind in dem Finanzausschusse des Senats umgestossen worden. Es konnte dort nachgewiesen werden, dass der Handel sich in Erwartung der neuen Zölle auf längere Zeit reichlich mit Waren versehen hatte. Aus einem Berichte des Schatzamts an den Ausschuss geht hervor, dass die Wollwebereien genug Rohstoff eingeführt haben, um ihren Bedarf für die nächsten beiden Jahre damit

zu decken. Die Zuckersieder haben einen Vorrat eingelegt, der für mindestens sechs Monate reicht. Das gleiche trifft in Bezug auf alle Waren zu, auf die Zollerhöhungen zu erwarten sind. Dieser Darlegung zufolge dürfte es zu Schluss des ersten Regierungsjahres Mc. Kinleys in Washington verschiedene lange Gesichter geben.«

Und zu derselben Frage sagt der Gordian, dass es den Nationalökonomen der Tante Voss, die diese wirtschaftlichen Berichte abfassen, sehr zu empfehlen wäre, dass sie die wahren Absichten der Herren Mac Kinley und Dingley erst einmal verstehen lernen möchten, ehe sie daran gehen, ihm die Zukunft der Vereinigten Staaten schon heute in den schwärzesten Farben zu schildern. Man beachte nur den einen Satz, den wir gesperrt gedruckt haben. Der Volkswirt der Tante Voss hält ein »starkes Ausströmen von Gold nach Europa« für einen empfindlichen Rückschlag; und was will Mac Kinley anderes, als das »starke Ausströmen von Gold nach Europa« verhüten. Darum will er ja in Europa keine Güter kaufen, weil er sie mit Gold bezahlen muss, wenn er kein Getreide hat oder wenn das Getreide nichts kostet.

Auch in unserer Industrie ist die Ausfuhr im März und April dreimal so gross gewesen als im vorigen Jahre. Nun aber wird's vorbei sein. Es hat keinen Zweck, dagegen zu kämpfen.



Sollen die Einfuhrzölle auf Cacaopräparate, Chocolade und Zuckerwaren erhöht werden?

Da wir in Nr. 49 auf Seite 819 mitgeteilt haben, dass auf unsere Anregung hin der Bund der Industriellen in Berlin sich bereit erklärt hat, eine Petition um Erhöhung der Einfuhrzölle für Cacaopulver, Cacaomassen, Chocoladen, Zuckerwaren, Biskuits an den Bundesrat weiterzugeben, ist es wohl nützlich, wenn wir einige Worte hierzu sagen.

Es giebt wohl in Deutschland keinen einzigen Fabrikanten unserer Branche, der mit uns nicht der Ansicht wäre, dass ein Einfuhrzoll von 2 Mark pro Kilo Cacao, Chocolade, Zuckerwaren, Biskuits ein besserer **Schutzzoll** wäre, als es ein Schutzzoll von 60 oder 80 Pfg. pro Kilo ist. Und es giebt auch wohl keinen einzigsten Fabrikanten, der nicht weiss, dass, wenn Deutschland seine Einfuhrgrenzen nicht absperrte, ganz Deutschland mit englischen Biskuits, holländischen Cacaos, französischen und Schweizer Chocoladen, italienischen Leckereien zwanzigmal mehr überrieselt wäre, als es heute der Fall ist. Und es giebt auch wohl keinen einzigsten deutschen Fabrikanten, der mit Freuden bereit wäre, den Bedarf, den an deutsche Konsumenten jetzt ausländische Fabrikanten decken, mit zu decken bereit und fähig wäre. Vermuten wir hier richtig, dann ist es auch richtig, dass wir den einmal vorgesehenen Schutzzoll so hoch setzen, dass ein Schutzzoll daraus wird. Ist die Schweiz, ist Frankreich in der Chocoladenfabrikation uns Deutschen soweit voraus, dass sie besser und billiger arbeiten können, nun dann mögen sie es beweisen in Block-, Riegel-, Tafel-Chocoladen, die an den Konsumenten zu 80, 90, 100 Pfg. verkauft werden. Aber das thun sie nicht und das können sie nicht. Ph. Suchard ist nach Lörrach in Baden gezogen, er ist deutscher Fabrikant geworden, weil er in Deutschland mit deutschen Arbeitern nur im stande war, deutsche Preise zu halten. Chocoladen zu Preisen von 2,00, 2,50, 3,00, 4,00 Mark pro 1/2 Kilo sind im Werte unschätzbar; die können leicht einen Zoll von 40 Pfg. per 1/2 Kilo vertragen, er wird ja daran verdient. Aber wir sind der Ansicht, dass die deutschen Chocoladefabrikanten, die allein sachverständig sind, es nicht mit ansehen dürfen, dass immerfort Chocoladen zu hohen Preisen an deutsche Konsumenten verkauft werden, die die hohen Preise nicht wert sind. Kein Fabrikant auf der ganzen Welt kann auf ehrliche Weise eine Chocolade machen, die im Einkauf mehr als 1 Mark pro 1/2 Kilo kostet. Fordert er dafür im Engros-Verkehr 2, 2,50, 3 Mark, so beutet er die Unkenntnis der Konsumenten aus. Und das heissen wir unmoralisch! Wir treten dafür ein, dass die Dreimarks-Cacaopulver und dass die Vier- und Dreimarks-Chocoladen von der Bildfläche verschwinden und wir glauben, dass wir damit dem Konsumenten — von dem wir doch nun alle einmal abhängen — nicht mehr dienen als unserer Industrie.

Die Kamerun-Cacaogesellschaft wird angegriffen, weil sie ihren Kamerun-Cacao zu höheren Preisen auf den Markt bringt, als es nötig wäre. Vielleicht nicht mit Unrecht; wir werden darauf zurückkommen.

Wenn also die deutsche Chocoladen- und Zuckerwaren-Industrie geschlossen dafür eintritt, dass der Einfuhrzoll auf ausländische

Fabrikate soweit erhöht wird, dass der deutsche Konsument zur Benutzung deutscher Fabrikate erzogen wird, so halten wir das für eine Aufbesserung unserer wirtschaftlichen Zustände, und soweit wir Fühlung mit den deutschen Fabrikanten haben, stimmt man unserer Auffassung bei. Nur ein einziger Gordianabonnent hat an uns geschrieben, er sei kein Hochschutzzöllner; ihm wäre es lieber wenn in gegebener Zeit der Einfuhrzoll für Cacaobohnen aus deutschen Kolonien, z. B. aus Kamerun, ermässigt werde oder ganz aufgehoben würde, als wenn wir heute eine Erhöhung des Einfuhrzolles auf Cacaofabrikate anstrebten.

Dazu sagen wir folgendes: Man darf nicht den Schutzzoll mit dem Finanzzoll in seinen Entstehungs- und Bestehungsgründen verwechseln! Dass bei der Einfuhr von Cacaobohnen ein Einfuhrzoll von 35 Mark pro 100 Kilo erhoben wird, halten wir für gerechtfertigt, weil wir wissen, dass aus dieser Einnahme höchst notwendige Ausgaben bezahlt werden sollen, und weil wir unbefangen genug sind, zu gestehen, dass der, der Chocolade schleckern kann, auch in der wirtschaftlichen Lage ist, dabei eine indirekte Steuer zu bezahlen. Anders aber ist es, wenn es sich in 5—6 Jahren einmal darum handelt, die durch deutsches Kapital in deutschen Kolonien erzeugten Bohnen den aus spanischen, brasilianischen, portugiesischen oder indischen Kolonien vorzuziehen und immer mehr deutsches Kapital (unter Kapital in diesem Sinne verstehen wir nicht bloss einen Scheffel voll Gold, sondern Lebens-Kapital, das aus deutschen Gründen für Kolonisationszwecke sich zusammenfindet) zu veranlassen, im tropischen Deutschland das »wachsen« zu lassen, was wir im Mutterlande brauchen.

Und Hochschutzzöllner sans phrase sind wir ebensowenig wie unser Freund. Wir kennen und respektieren die Vernunftgrenze, die nicht überschritten werden darf. Ein Hochschutzzöllner wäre ein Mann, der z. B. auf Cacaobohnen einen Zoll von 5 Mark pro Kilo verlangt, weil er in deutschen Treibhäusern durch Wasserheizung und künstliche Lichterzeugung auch Cacaobohnen erzeugen möchte. Das wäre ein Hochschutzzöllner, dem man einen Tritt vor die weichste Körperstelle geben müsste. Produkte, Güter, Waren, Erzeugnisse, die bei gleicher Aufwendung an Kräften das eine Land besser und schneller — also billiger — erzeugen kann als das andere, die soll man zollfrei hinein lassen. Thut man das nicht, so ist man ein hirnverbrannter Schutzzöllner, der nicht ernst genommen werden darf, weil er die Vernunftgrenze überschreitet.

Aber derartige Forderungen werden ja garnicht gestellt. Wir und ein paar tausend sachverständige Deutsche wissen und können an jedem Tage beweisen, dass wir die für deutsche Konsumenten im Auslande erzeugten Waren den deutschen Konsumenten billiger und ebenso gut liefern können, als der ausländische Fabrikant, und darum hat ein jeder die moralische Pflicht, für die Erziehung der deutschen Konsumenten zu sorgen, weil diesen ein thörichtes Vorurteil gefangen hält. Und seinen Volksgenossen gegenüber hat — wenn er weiss, dass gegen 800 000 Deutsche im Lande arbeitslos sind — ebenfalls jeder das Recht, dafür zu sorgen, dass alle Arbeit, die im Lande gethan werden kann, auch im Lande gethan wird. Und zum dritten ist der Egoismus doch auch nicht zu begraben. Das, was bei einem Mehr-Umsatze von 4 Millionen Mark im Jahre »verdient« wird, kann doch auch von Deutschen verdient werden.

Wir hoffen also, dass es nur ein kurzes Ueberlegen erfordern wird, wenn in der nächsten Zeit den deutschen Fabrikanten die Gelegenheit gegeben wird, sich darüber zu äussern, ob sie einem erhöhten Schutzzoll auf Cacao, Chocoladen, Zuckerwaren, Biskuits zustimmen sollen oder nicht. Und darum werden wir ernstlich jetzt an die Erfüllung dieser Forderung gehen.



Auslands-Verkehr im März 1897.

Einfuhren.

Im Monat März 1897 wurden in Deutschland eingeführt:

1 168 200 Kilo Cacaobohnen
gegen 858 100 Kilo im Jahre 1896,
» 862 400 » » » 1895.

Die liefernden Länder, nach der Grösse ihrer Lieferungen aufgestellt, waren:

Ecuador	mit	339 700	Kilo
Portugal	»	165 700	»
Brasilien	»	160 200	»
Portug. Westafrika	»	153 800	»
Haiti	»	64 100	»
Brit. Westindien	»	62 000	»
Venezuela	»	50 500	»
Grossbritannien	»	35 000	»
Frankreich	»	33 700	»
Brit. Ostindien	»	30 600	»
Niederlande	»	14 600	»
Dän. Westindien	»	10 100	»

Der Rest kam aus andern Ländern.

Ferner wurden eingeführt

800 Kilo Cacaobutter

aus Holland zum Zollsatze von 45 Mark pro 100 Kilo!

Ferner:

13 100 Kilo Chocolade

davon 6400 Kilo aus Frankreich,
4900 » » der Schweiz.

In den 3 ersten Monaten d. J. sind
45 200 Kilo Chocolade gegen
40 700 » » eingeführt
worden.

Ferner:

59 200 Kilo Cacaopulver

aus Holland, gegen 41 300 Kilo im Jahre vorher.

Die Gesamteinfuhr aus den ersten drei Monaten dieses Jahres beträgt

135 200 Kilo gegen
89 800 » im Jahre vorher.

Das ist eine Einfuhrsteigerung von 50 %.

Ferner:

37 300 Kilo Konditorwaren

gegen 41 700 » im Jahre 1896,
» 45 500 » » » 1895.

Ferner:

145 100 Kilo künstl. Honig

gegen 70 700 » im Jahre vorher.

Ausfuhren.

Rohe Cacaobohnen wurden nicht ausgeführt; von gerösteten aber 100 Kilo.

Ferner:

12 900 Kilo Cacaoschalen

nach der Schweiz.

Ferner:

23 500 Kilo Cacaobutter

davon aus dem Veredelungsverkehr nur 400 Kilo.

Es gingen nach Holland 11 400 Kilo,
» Amerika 3 700 »

Die Ausfuhr in den ersten drei Monaten beträgt 100 700 Kilo gegen
48 600 » im Jahre 1895.

Ferner:

41 400 Kilo Konditorwaren

davon aus dem Veredelungsverkehr nur 600 Kilo.

Es gingen nach Belgien 4900 Kilo
Grossbritannien 3500 »
Brit. Ostindien 300 »

Die Ausfuhr von Januar bis März war gross
1897 — 221 200 Kilo
1896 — 282 000 »

Die Ausfuhr geht zurück.

Ferner:

152 100 Kilo Chocolade

davon aus dem Veredelungsverkehr 142000 Kilo.
Käufer waren Grossbritannien mit 62100 Kilo,
Vereinigte Staaten » 70200 »

Die Ausfuhr im Jahre vorher war nur 43 800 Kilo gross. Damit hieraus keinerlei falsche Folgerungen gezogen werden können, haben wir in der heutigen Nummer in dem Aufsatze »Die Einfuhr in die Vereinigten Staaten« die Gründe genannt, die diese Märzsteigerung veranlasst haben. Im April wird wohl noch ein hübsches Quantum hinausgegangen sein; von Mai an aber stockt die Ausfuhr von Chocolade, und da Amerika der Hauptabnehmer war, wird es für immer mit der Ausfuhr vorbei sein Die Hauptlieferanten waren stets Gebr. Stollwerck in Köln; aus deren Fabrik kamen fast immer 90 % aller ausgeführten Chocoladen.

Ferner wurden ausgeführt:

5000 Kilo Cacaopulver

davon aus dem Veredelungsverkehr 1400 Kilo. 1896 betrug die Ausfuhr 1600 Kilo, sie ist also gestiegen.

Ferner:

2300 Kilo Cacaomasse

gegen 1200 Kilo im Jahre 1896.



ALLERLEI.

Cacao-Bericht. London, 8. Mai 1897.

Die am 4. c. abgehaltene Auktion über 8180 Sack verlief wieder flau und zeigte nachstehend spezifizierten Preisablauf:

Trinidad	200 Sack	à 48/—	bis 50/6
Grenada	1900 »		
geringe		» 46/6	
courante		» 47/—	» 48/—
feine bis		» 50/6	
St. Lucia	110 »	» 46/6	» 47/—
St. Vincent	64 »	» 46/—	» 57/—
Dominica	10 »	» 46/6	» 47/6
Jamaika	173 »	» 45/—	» 45/6
Colombianer	43 »	» 75/—	
Ceylon	1620 »	feine bis 81/6, mittel 52/6 bis 70/—, geringe herab b. 37/6.	

Total: 4120 Sack.

Ein Teil der in letzter Auktion angebotenen Grenadas ist noch undisponiert und à 57/— pr. 50 Kilo fob käuflich.

Guayaquils bleiben vernachlässigt.

Die Notierungen für Arriba direkter Abladung sind ganz irregulär und variieren zwischen 51/— und 53/— cost und Fracht.

Thomé-Cacao. In Lissabon wird dieser Tage eine weitere grosse Zufuhr erwartet.

Cacaobutter. 300 Kisten (600 Zentner) Cadbury A holten in letzter Auktion am 4. c. durchschnittlich $11^3/_8$ d pr. Pfd. engl.

Die nächste Cacao-Auktion, Dienstag, den 11. c., wird zirka 4000 Sack umfassen.

Cacao-Bericht. London E. C., 15. Mai 97.

Die am 11. cr. abgehaltene Auktion über 5806 Sack verlief wiederum flau und kaum ein Viertel des Angebots wurde begeben.

Die Auktions-Umsätze betrugen: (cwt. fob London)

Trinidad	260 Sack	à 47/6	bis 56/—	
Grenada feine	450 »	» 48/—	» 49/—	
kourante		» 46/6	» 47/6	
St. Lucia	116 »	» 45/—	» 47/—	
Guayaquil	91 »	» 51/—		
Thomé	16 »	» 43/—	(ganz geringe Qualität)	
Ceylon	370 »			
für feine		» 60/6	» 67/—	
geringe bis herab		» 37/6		
Beschädigungen		» 27/—	» 31/—	

Total 1203 Sack.

Von kouranten Grenadas blieben zirka 300 Sack unbegeben, die à 47/— bis 47/6 pr. 50 Kilo fob London käuflich sind.

Die nächste Auktion, Dienstag, den 18. cr. wird zirka 3500 Sack umfassen.

Thomé-Cacao in guter Frage. Preise liegen gegenwärtig zwischen

43/6 bis 44/— für feine } pr. 50 Kilo
42/— » 43/— » courante } fob Lissabon

Die am 11. cr. in Lissabon gelandete Zufuhr betrug 6905 Sack gegen 4501 Sack zur gleichen Zeit im Vorjahre.

Bahia-Cacao in Cost- und Fracht-Verkehr noch nicht wieder offeriert. Loco freibleibend ca. 1000 Sack fair fermented à 45/— pr. 50 Kilo fob London Neugewicht.

Cacaobutter. Von einem englischen Exportgeschäft erhalten wir folgende Zuschrift: »Wie wir aus dem Gordian ersehen, wird deutsche Cacaobutter verschiedener Marken in Amsterdam zur Auktion gebracht. Wir selbst haben schon seit längerer Zeit mit deutscher Butter gehandelt. Würden Sie es nicht möglich machen können, dass diejenigen deutschen Fabrikanten, die für den Export arbeiten mögen, in jeder Nummer des Gordian ankündigten, ob sie und wieviel Cacaobutter sie abzustossen haben? Man könnte sich doch dann telegraphisch oder brieflich immer kurzer Hand an die richtige Adresse wenden. Ferner . . . . . .«

Wir geben diesen Brief hier wieder, weil er anscheinend einem berechtigten Wunsche Ausdruck giebt; wird er erfüllt, wird beiden Seiten gedient sein. Wir bitten jedenfalls, ihn durchzudenken.

Cacaobutter unter der Marke »Merkurstab mit Wage«. Hierzu wird uns geschrieben: »Auf Ihre Anfrage in der letzten Nummer Ihres Blattes, wer der Lieferant der in Amsterdam unter der Marke »Merkurstab mit Wage« angebotenen Cacaobutter sei, erwidere ich Ihnen höflichst, dass diese Cacaobutter aus meiner Fabrik stammt, und bin ich damit einverstanden, dass Sie dies auch in Ihrem Blatte veröffentlichen.«

Robert Berger,
Pössneck in Thüringen.

Vanillinzucker. Ehe noch der billiger gewordene Preis des Vanillins andere Leute veranlasst, mit Vanillinzucker zu hohen Preisen ein Geschäftchen zu versuchen, möchten wir empfehlen, dass die Herstellung und der Vertrieb von Vanillinzucker für Küchenzwecke von den deutschen Chocoladenfabriken in die Hand genommen werde. Zwanzig Gramm Vanillin sollen so kräftig parfümieren, wie ein Kilo gute Vanilleschoten. Es wäre also gut, wenn wir dieses Maass beibehielten und einen Vanillinzucker nur in diesem einen Verhältnis auf den Markt brächten. Damit ein solcher Vanillinzucker für alle Zwecke verwandt werden könnte, müsste feinste Staubraffinade genommen werden. Also man nimmt

1 Kilo Vanillin	125,— Mk.
löst es in 1 Liter Sprit	1,25 »
und vermischt es mit 50 Kilo Staubraffinade à —,55 Mk.	27,50 »
Dann hat man 51 Kilo Vanillinzucker, die	153,75 Mk.

ohne Arbeitslohn kosten. Das macht pro Kilo rund 3,10 Mk. Diesen Vanillinzucker versehe man mit einer Etikette, die die liefernde Firma und den Vanillingehalt mit 20 ‰ anzeigt, und man sage dazu, dass ein Kilo dieses Vanillinzuckers, der nur einen Preis von vielleicht 5 Mark im Einzelhandel hat, soviel Vanillearoma hergebe, als davon die Hausfrau aus einem Kilo Vanilleschoten, die 30 Mark im Einzelhandel kosten würden, gewinnen könnte. Man schaffe dann Packungen zu 1 Kilo für grosse Konsumenten, Konditoren, Hôtels, Cafés, Gastwirtschaften; zu 10 Gramm für den Privathaushalt, die dann mit 10 Pfg. für die Portion verkauft werden könnten und dann 10 Mark pro Kilo im Einzelhandel brächten. Diese Zehngrammtüten müssten ungefähr den folgenden Text tragen:

10 Gramm Vanillinzucker 20 ‰ stark wofür garantirt X Y in Z. Preis 10 Pfg. Diese 10 Gramm Vanillinzucker im Preise von 10 Pfg. ersetzen Gramm Vanilleschoten im Preise von

Die Vanillin-Fabrikanten werden dann sehr bald einsehen lernen, dass der billigere, auf Grund ehrlicher Kalkulation gefundene Preis, einen weit grösseren Umsatz hervorruft, als es möglich ist, wenn die Preise aus Profitwut künstlich auf einer Höhe gehalten werden, die an Wucher grenzt.

Der Bund der Industriellen in Berlin, der sich bereit erklärt hat, die deutsche Chocoladenindustrie dabei zu unterstützen, dass der Einfuhrzoll auf Cacaopräparate, Chocoladen und Zuckerwaren wesentlich erhöht werde, zählt bis jetzt nur 22 Firmen als Mitglieder:

Gaedke, P. W., Hamburg.
Schwarz & Grosse, Leipzig, Inselstr. 14-16.
Küppers & Holthöfer, M.-Gladbach.
Caspar, E., i. Firma: C. L. Friederichs, Rostock i. M.
Knape & Würk, Leipzig.
Kleefeld, Eduard, Hannover.
Lambertz Nachf., Henry, Aachen.
Wucherer & Co., W. F., Würzburg-Sanderau.
Weintraub, Leopold, Breslau, Klosterstrasse 49.
Richter, F. O., Leipzig-Neuschleussig.
Hoffmann & Tiede, Berlin, Belle Alliancestr. 81.
Thelen & Krämer, Köln a. Rh., Kamekestrasse 10.
Mix, G., Danzig, Langemarkt 4.
Riedel & Engelmann, Dresden-Plauen.
Peters & Rehmann, Lübeck.
Berger, Robert, Pössneck.
Aulhorn, Rudolf, i. Fa.: C. C. Petzold & Aulhorn, Dresden.
Weinberg, Emanuel, Herford.
Hempel, R., Charlottenburg b. Berlin.
Weise, Gebr., Frankfurt a. Oder.
de Giorgi, Herm., Essen a. d. Ruhr.
Häberlein, Heinrich, Nürnberg.

Es wäre zu empfehlen, dass weitere Firmen sich entschlössen, dem B. d. I. beizutreten. Deshalb bitten wir, sich aus Berlin die Satzungen u. s. w. kommen zu lassen. Der Jahresbeitrag ist sehr niedrig.

W. »Beifolgend gestatte ich mir, Ihnen eine 10 Pfg. Crême-Tablette aus Leipzig, welches Fabrikat mir als gut bekannt ist, zu übersenden, mit der Bitte, mir gefl. mitzuteilen, aus welcher Kouvertüre die Tablette hergestellt ist.

Ferner wäre es mir angenehm zu erfahren, in welcher Weise die dazu verwendete Kouvertüre, in Bezug auf Cacao, Butter und Zucker hergestellt ist und ob Sie glauben, dass eventuell Haselnuss oder Mandelcroquet darin enthalten ist.

Ebenso möchte ich Sie um Ihre Aeusserung bitten, was für Cacaosorten zu der Kouvertüre verwendet worden sind und von welchem Cacao der eigentümlich säuerliche Geschmack herrührt.«

Antwort:

Die eingesandte Crêmetafel ist mit einer ganz vorzüglichen Kouvertüre gedeckt und es ist auch nicht mit der Kouvertüre gespart worden. Sie steht meterhoch über der Durchschnittsware, kilometerhoch über der sogenannten Grossistenware, die mit 48, 50, 52, 55 Mark pro tausend 10 Pfg. Tafeln in Deutschland angeboten wird.

Und doch ist keinerlei Hexerei damit verbunden. Wenn Sie gut gerottete Cacaobohnen, Trinidad, Grenada, Lucia, Jamaica, gute Bahias, Thomés, kaufen, die hell und rötlich im Bruch sind, dann können Sie genau dieselbe Kouvertüre herstellen. Die rein empirische Prüfung ergab, dass sie aus

ca. 55 % Cacao
5 % Butter
30 % Staubzucker
10 % Nusskrokant

{ aus 5 % Nüsse,
5 % Zucker

hergestellt worden ist. Wie sie sich im Preise stellt, hängt jedesmal davon ab, wie und wo man Cacao einkauft, wie man ihn bezieht, wie man bei der Fabrikation verfährt. Nehmen wir Dresden als Fabrikationsort, so würden Sie ungefähr wie folgt zu rechnen haben:

Cacaobohnen kosten in Hamburg 48 Mk., mit Zoll und Fracht, Anfuhr u. s. w. 68 Mark pro Zentner; daraus kostet die flüssige, fein gemahlene Cacaomasse, berechnet nach den Verhältnissen mittlerer städtischer Fabriken 99 Mark. Das ist der Grundstoff, mit dem zu rechnen ist; wie Sie den Preis der Butter einstellen wollen, hat jede Fabrik eigentlich mit sich abzumachen, nur dürfen Sie damit nicht unter und nicht über den Marktpreis gehen, wenn Sie mit Cacaopulver in billigen und

mittleren Sorten konkurrieren wollen. Nehmen wir einen Butterpreis von 1 Mark fürs halbe Kilo an, dann würden Sie die uns bemusterte Kouvertüre berechnen müssen;

55 Pfd.	Cacaomasse	à 99	Pfg.	Mk.	52.25
5 »	Butter	à 100	»	»	5.—
30 »	Zucker	à 24	»	»	7.20
10 »	Nusskrokant aus				
5 Pfd.	Zucker	Mk. 1.20			
5 »	Haselnusskernen	» 2.—			
	Arbeit	» —.80		»	4.—

Es kosten Ihnen dann die hundert Pfund Kouvertüren Mk. 68.45 als Massenwert. Sie haben dazu die Herstellungskosten zu rechnen. Umgearbeitet in Crêmetafeln, die fertig 40 Gramm wiegen, werden Sie bei der eingesandten Form zu berechnen haben, dass in jeder Tafel durchschnittlich 28 Gramm Crême (Fondantzucker) und 12 Gramm Kouvertüre stecken.

A. schreibt uns:

An den Gordian, Hamburg.

Sie brachten zur Zeit einen Bericht, worin Sie mitteilen, dass der Hafer-Cacao-Fabrikant Hausen in Kassel verurteilt worden sei, weil er nicht gemäss seiner Patentschrift fabriziert hätte und deshalb auch sein Patent für nichtig erklärt wurde.

Wie Sie aus einliegender, in den letzten Tagen verteilter Reklame ersehen, schreibt Hausen nach wie vor **D. R. Patent.** Ich möchte Sie nun hiermit höfl. bitten, mir gefl. mitzuteilen, ob diese Handlungsweise seitens Hausen erlaubt ist. Ich glaube nach meinem Dafürhalten, wenn Ihr Bericht auf Wahrheit beruht, dass dieses eine strafwürdige Reklame ist. Die Sache hat für mich Interesse und würden Sie mich zum grössten Dank verpflichten, wenn Sie mir baldigst eine Rückäusserung zugehen liessen.

Mit Hochachtung A.

Zu derselben Sache schreibt uns G.:

Anbei empfangen Sie zwei gelbe Prospekte, die ich aus der »Kreuzzeitung« und aus der »Zeit« (Nr. 205 am 4. Mai), also aus zwei Berliner Zeitungen genommen habe. Auf diesen gelben Prospekten habe ich Ihnen einige Sätze angestrichen. Was sagen Sie dazu? Und besonders, wie können die Lieferanten sich erlauben, noch jetzt ihr Fabrikat als »patentiert« in Deutschland, Belgien, England, Norwegen u. s. w.« ausbieten, wo doch vor Gericht erwiesen worden ist, dass sie garnicht nach dem patentierten Verfahren arbeiten lassen. Wir haben nicht übel Lust, der Staatsanwaltschaft Anzeige davon zu machen, doch bitten wir Sie, uns Ihre Ansicht mitzuteilen.« —

Unsere Antwort ist kurz die: Diese Nummer des Gordian mit den beiden obigen anscheinend durchaus berechtigten Klagen wird ihren Weg dahin finden, wo ein öffentlicher Ankläger die Pflicht hat, Klarheit zu schaffen. Denjenigen Gordianlesern, die diese neu gedruckten und neu verteilten Prospekte nicht gelesen haben, werden wir einen Spass machen, wenn wir einige Sätze abdrucken.

Die Kasseler Firma schreibt:

Frische, Wohlbehagen und Kraft sind die Resultate vom regelmässigen Genuss des ächten Hausen's Kasseler Hafer-Cacao, aber auch nur dieser ächte, der nur in Kartons mit 27 Würfel, gleich 40 bis 50 Tassen für 1 Mark verkauft wird, enthält die so wichtigen Eiweissstoffe in richtigem Verhältnis und richtiger Menge. Deshalb lasse man sich durch keine Ueberredung irre machen und weise alle Nachahmungen zurück, die lose oder in anderer Packung von Händlern verkauft werden, die nur ihren eigenen Vorteil im Auge haben, eigne wertlose Mischungen von schlechtem Cacao und noch schlechterem Hafermehl dem Publikum aufzuhängen.

Man hüte sich, das wertlose Zeug zu kaufen, wenn auch der Preis billiger als der unseres Präparates ist, so kauft man doch teurer, weil die Masse keinen Nährwert enthält. Man glaube nicht etwa, dass Hausen's Kasseler Hafer-Cacao nur aus Hafermehl und Cacao besteht, wie so viele Neider dem Publikum vorreden, indem sie noch hinzusetzen, man kann sich die Mischung ja viel billiger herstellen. Allerdings kann man dies, man hat aber auch ein geschmackloses Getränk, ein billigere Mischung, ohne den hohen Nährwert, den Hausen's Kasseler Hafer-Cacao hat. Nur durch die Verwendung der vorzüglichsten Rohmaterialien und deren sorgfältigste Bearbeitung **nach patentiertem Verfahren** ist es möglich geworden, eine Mischung herzustellen, welche unerreicht ist und durch welche wir die Empfehlung von Tausenden von Aerzten erhalten haben, jede Hausfrau muss ja schon aus dem Preis der ihr angebotenen Nachahmungen sehen, dass es wertlose Ware ist, gewöhnliches Hafermehl oder Chocolademehl und geringer Cacao, für Kranke noch schädlich durch Saccharin-

zusatz. Hauptsächlich sind alle zuckerhaltigen Mischungen einem kranken Magen verderblich.

Auch ist sehr wohl zu beachten, dass eine Mischung von Cacao mit gewöhnlichem, billigem Hafermehl nach kurzer Zeit bitter, ranzig und sauer wird. Jeder Sachverständige kann bezeugen, dass darin sich Milben bilden. Man mache selbst die Probe und man wird das Gesagte bestätigt finden. Durch diese Erfahrungen ist ja unser Hausen's Kasseler Hafer-Cacao, dessen Haltbarkeit unbegrenzt ist, so weltberühmt geworden. Proben haben ergeben, dass Kartons in einfacher Packung Reisen nach Australien und Südamerika und zurück ohne jeden Schaden gemacht haben.

Der echte Hausen's Kasseler Hafer-Cacao wird unter ständiger Kontrolle des polizeilich vereidigten Chemikers Herrn Dr. Wackenroder-Kassel hergestellt, ausserdem übt die Gegenkontrolle Herr Professor Dr. Dietrich-Marburg. Durch diese letztere Einrichtung wird den Konsumenten die Gewähr gegeben, dass sie ein stets gleichbleibend gutes und reelles Präparat erhalten. Dessen tadellose Zusammensetzung ist nach vieler Mühe und endlosen Versuchen gefunden, unter Berücksichtigung des Wohlgeschmackes, der leichten Verdaulichkeit, Wohlbekömmlichkeit und des hohen Nährwertes. Hausen's Kasseler Hafer-Cacao ist aber trotz allen Geschreies und Lamentierens in der Qualität unerreicht«. — . —

Hier sind nicht bloss unerlaubte Dreistigkeiten, sondern unverschämte Lügen von der Firma Hausen & Co. ausgesprochen worden. Damit sie das glaubt, geben wir es ihr hier gedruckt und fordern die Herren auf, dass sie dem Gordian durch irgend welche Mittel das Gegenteil beweisen. Wir behaupten, dass Hausen & Co. mit ihrer Talmifachkenntnis nicht im stande sind, ihren Hafer-Cacao in der Tasse aus zehn anderen deutschen Sorten, die nur halbsoviel kosten, herauszufinden. Und ihre beiden polizeilich vereidigten wissenschaftlichen Kontrolleure, Dr. Wackenroder-Kassel und Dr. Dietrich-Marburg mögen sich nur bei uns melden, wenn sie etwa sich dazu befähigt finden, aus zehn Sorten gerade den Hausen'schen als den besten zu bezeichnen. Wir werden dann bereit sein, ihnen zehn verschiedene Sorten einzuschicken, damit sie sich ihre Zähne daran ausbeissen. Was weiss ein Chemiker in Kassel und in Marburg von dem Nährwert eines Hafer-Cacaos? Sind die Herren auch gleichzeitig Physiologen? Und sind alle Menschen auf der Erde mit denselben Verdauungskräften ausgerüstet, die sich die Physiologen bei ihren künstlichen — und zwecklosen — Verdauungsversuchen für ihren »Schweinemagen« zusammenmischen? —

An Kaiserlich statistisches Amt in Berlin.

Im Märzheft Seite 55, Position 670, wird die 1896er Einfuhrziffer von Cacaomasse mit 33 100 Kilo pro Januar/März angegeben. Das ist wohl ein Fehler. Im Märzheft 1896 Seite 51, Position 670, wird pro Januar/März 109 900 Kilo angegeben.

Welche Ziffer ist nun richtig?

Hochachtend
Redaktion des Gordian.

Uns wird folgende Zeitungsnotiz eingeschickt:

»Bettenhausen, 5. Mai. Wir hören mit Vergnügen, dass die Kasseler Hafer-Cacao-Fabrik Hausen & Co., Kassel, von Herrn Oekonom Sinning hier in der Nähe des Agathhofes ein 16 Acker grosses Grundstück erworben hat, das zur Erweiterung der Hafer-Cacao-Fabrik und zur Neu-Errichtung einer Fabrik für ein den Inhabern patentiertes Nahrungsmittel dienen soll. Bei letzterem Artikel soll es sich ganz besonders um ganz enorme Quantitäten für Volksernährung und Armeeverpflegung handeln, und ist mit Rücksicht darauf ein so grosses Terrain erworben, damit später etwaige weitere Vergrösserungen des Werkes ungehindert zur Ausführung gelangen können. Die erwähnte Firma hat sich zur Erwerbung eines Grundstückes in unserem Orte entschlossen, um den Schwierigkeiten, die solchen Unternehmungen in einer grösseren Stadt bereitet werden, aus dem Wege zu gehen. Die Gemeinde Bettenhausen legt Wert auf industrielle Anlagen und ist bemüht, sie durch weitgehendste Konzessionen nach Kräften zu fördern.«

Weiss ein Gordianabonnent uns zu sagen, um was für ein patentiertes Nahrungsmittel es sich hier handelt?

Zur Beachtung! Bis auf weiteres sind die Ausgabetage des Gordian der 5. und der 20. eines Monats. Weil die Cacaobutterauktionen in Amsterdam immer zwischen dem 3. und 5. eines Monats abgehalten werden und wir über den Ablauf zu berichten haben, ist es praktischer, wenn wir wie oben gesagt versenden.

Zucker.

(Deutsche Zucker-Industrie.)

In der verflossenen Woche war der Markt etwas ruhiger als in den vorher vergangenen acht Tagen gestimmt, er konnte sich aber im allgemeinen so ziemlich behaupten, und dies ist darauf zurückzuführen, dass sich die verschiedenen Einflüsse bis kurz vor Schluss der Woche die Waage hielten. Ungünstig wirkte auf die Tendenz zunächst ein, dass die amerikanische Nachfrage nachgelassen hat. Der Kontinental-Markt ist nun einmal als vorwiegender Verkaufsmarkt so in Abhängigkeit vom amerikanischen Begehr geraten, dass jede Zu- oder Abnahme des dortigen Begehrs bestimmend für den hier herrschenden Ton geworden ist, und natürlich rechnet mit jener sogleich die Hausse, mit dieser die Baisse, und in diesem Falle suchte die letztere sogleich von England aus durch billiges Angebot davon Nutzen zu ziehen. Indessen ohne Erfolg. Das am Kontinent eintretende kalte und nasse Wetter kam dem Markt zu Hilfe, und es herrschte auf demselben ein gleichmässiger stetiger Ton vor, bis sich zuletzt das Wetter etwas besserte, woraufhin sich namentlich das für neue Ernte bestandene Interesse einigermaassen abschwächte. Zu bedauern ist es, dass die deutschen Ausfuhrzahlen vom April nicht eher veröffentlicht worden sind. Sie wurden erst gestern, am 13. cr., vom Statistischen Amt mitgeteilt und sind daher noch nicht bekannt genug, als dass sie die günstige Wirkung, die sie haben sollten, schon hätten ausüben können, denn da sie eine Mehrausfuhr für April von zirka 60 000 t und für August bis April von 180 000 t ergeben, so bilden sie eine sehr bedeutende Besserung der deutschen Statistik, welche speziell ihren Ausdruck in der Verminderung der deutschen Bestände und deren Herabgehen unter die gleichzeitigen vorjährigen findet. Die Preisbewegung der Woche bestand in den letzten acht Tagen in unbedeutenden Schwankungen, die indessen zuletzt etwas nach unten neigen.

Der deutsche Markt verkehrte in Anfangs behaupteter, später etwas abgeschwächter Stimmung. Obgleich das Angebot kein sehr bedeutendes war, so konnte es schliesslich doch nicht ohne Preisnachlässe untergebracht werden. Dieselben betrugen bei Kornzucker 10 Pfg., bei Nachprodukten 5 Pfg. pro Ztr. Für Raffinierte war der Markt in dieser Woche ebenfalls ruhig, doch zeigte sich für spätere Lieferung etwas mehr Nachfrage bei unveränderten Preisen. Am Terminmarkte schwankte die Tendenz zwischen ruhig und stetig, und zum Schluss stellen sich Preise für nahe Lieferung um ca. 10 Pfg., für Oktober-Dezember um 7½ Pfg. niedriger.

Der englische Markt war in verflossener Woche ruhig stetig. Die amerikanische Nachfrage war während derselben unbedeutend, doch scheint sie gerade hingereicht zu haben, die Preise für nahe Lieferung nach einigen leichten Schwankungen wieder auf ihren letztwöchentlichen Stand zu bringen, während sich unter dem Einfluss der Nachrichten über das den Rüben ungünstige Wetter am Kontinent neue Kampagne etwas aufbessern konnte. Man notiert gestern Rübenzucker Basis 88 Prozent Mai und Juni 8/10½ Verkäufer, Oktober-Dezember 8—10½ Wert, Januar-März 9/0¾ Verkäufer. Von prompten Zuckern gingen etwas Nachprodukte namentlich in amerikanische Hände über, und zwar zu 7—7/1½ pro Cwt. Raffinierte waren ruhig bei im wesentlichen gegen die Vorwoche unveränderten Preisen. Letztere stellten sich für Granulated auf 10/7½, für Tates Würfel auf 15/3, für holländische Melis Pilés auf 12/, Kolonialzucker schliessen ruhig zu 10/7½ für Java Basis 96 Prozent.

Der französische Markt trägt jetzt in Folge der eifrig betriebenen Ausfuhr — es wurden, wie auch hier erwähnt sein möge vom 1. April bis 4. Mai 23 936 t Raffinierte und 26 453 t Rohzucker zur Ausfuhr abgefertigt, — ein etwas lebhafteres Bild, eine Aufwärtsbewegung der Preise ist damit jedoch nicht verbunden, denn Frankreich muss um eben dieser Ausfuhr willen auf Wetmarktsparität bleiben und da es mit seinem billigen Angebot letztere eher herabdrückt, so ist bei jetziger Verfassung der Auslandsmärkte ein erhebliches Anziehen der französischen Preise, abweichend von denen des Weltmarktes, vorerst völlig ausgeschlossen. Der Markt schliesst jedenfalls auf besseres Wetter hin matt bei folgenden Notizen für Weiss Nr. 3: Mai fr. 25—25,25, Juni fr. 25,25, Juli-August fr. 25,25, Oktober-Januar fr. 27,25. Brauner Zucker ist ruhig zu fr. 24,50. Raffinierte haben bei mattem Geschäft weitere 50 cts. eingebüsst und notieren jetzt fr. 95—95,50 für Brode zum Inlandsverbrauch.

Der österreichische Markt hielt sich in verflossener Woche trotz mancher Vorstösse der Baisse recht stetig und es fand die festere Haltung der Eigner eine Stütze an dem ziemlich lebhaften Begehr für prompte Ware, die auch zu stärkeren Umsätzen führte. Zum Schluss, wo die Stimmung allerdings wieder etwas ruhiger ist, notiert man für Rohzucker Basis 88 loko Aussig fl. 11,66 und für Oktober-Dezember Lieferung 11,67½. Raffinierte sind fest und mit fl. 32 vergeblich beboten, nachdem die kartellierten Raffinerien 10 Prozent des Gesamtkontingents für Juli freigegeben und den Verkaufspreis auf fl. 32,50 festgesetzt haben. In Pilés ist das Geschäft noch unverändert ruhig, und es dürfte darin auch nicht eher eine Besserung eintreten, bis im Orient wieder Frieden geschlossen ist, der, wie man hofft, ja nicht mehr allzu lange auf sich warten lassen kann. Die Preise für Centrifugals haben sich, jedenfalls angesichts der sich mehrenden Friedenshoffnungen, etwas aufgebessert und schliessen dieselben zu fl. 12,75 bis 13 gegen fl. 12,75 bis 12,87 vor acht Tagen.

War die Witterung im letzten Teile der Vorwoche feucht und kühl, so ist sie in dieser Woche, wenigstens bis zum Dienstag einschliesslich, als sehr nass und entschieden kalt zu bezeichnen. In diese Periode fielen augenscheinlich die selten ausbleibenden frostigen Maitage, die jedoch, da sie vom Sonntag bis Dienstag statt nach dem Kalender vom Dienstag bis Donnerstag reichten, um zwei Tage zu früh eingetreten sind. Die Temperatur ging bei rauhen meist nordöstlichen Winden bis nahezu auf den Gefrierpunkt herab, und die Kälte würde vielleicht noch intensiver und demgemäss schädigender aufgetreten sein, wenn dieselbe nicht fast allenthalben von reichlichen Niederschlägen, die allerdings, namentlich im Westen, als Schneefälle in die Erscheinung traten, begleitet gewesen wäre. Für den Rübenbau war natürlich beides gleich unerwünscht. Die Kälte hinderte die Weiterentwickelung der, wie schon bemerkt, befriedigend aufgegangenen ersten, sowie den Aufgang der späteren Saaten, und die Regen unterbrachen aufs neue die Bestellung der Rübenfelder, sodass der Rückstand hierin nur verschärft werden konnte. Nur in einigen östlichen Bezirken scheint in dieser Beziehung eine etwas günstigere Witterung geherrscht zu haben und sind auch dort in der letzten Woche die Saaten teilweise gut vorgeschritten. Zu einer Beschleunigung derselben, sowie des Aufganges der gesäten Rüben bedarf es jetzt dringend warmen trockenen Wetters, und solches schien sich, nachdem seit Mittwoch die Regen schwächer geworden bezw. aufgehört hatten und sich die Temperatur wieder merklich gehoben, auch einstellen zu wollen, doch ist im Augenblick, wo wir zur Presse gehen, wieder Regen niedergegangen.

Auch in Oesterreich war das Wetter im grössten Teile dieser Berichtswoche dem Rübenbau recht ungünstig. Es blieb anhaltend kalt und trübe,

wobei zahlreiche Regen niedergingen und die Temperatur des Morgens bis auf 2° R sank. Unter solchen Umständen konnte der rückständige Anbau nicht vorwärts kommen, dagegen wird konstatiert, dass die aufgegangenen Rüben im allgemeinen befriedigend stehen.

Frankreich hatte zu anfang der Woche ebenfalls nasskaltes Wetter, seit Donnerstag ist jedoch eine Besserung eingetreten. Die Rübensaaten sind bis zu drei Vierteilen beendet, und in dieser Woche hofft man, damit fertig zu werden. Der Aufgang der erst gesäten Rüben ist befriedigend.

Am lebhaftesten klagt Belgien über die ungünstige Witterung und deren Wirkung auf den Rübenbau. Die Landwirte fürchten, dort verschiedene Felder umpflügen und sie mit Futterkräutern bestellen zu müssen.

In Holland war es trocken und kalt, daher der Feldarbeit, nicht aber dem Aufgang der Rüben, günstig.

In Russland ist man sowohl mit dem Fortgange der Saatarbeiten, wie auch mit dem Stande der aufgegangenen Rüben weiterhin recht zufrieden. In einigen Distrikten scheint aber der Rüsselkäfer einigen Schaden anzurichten.

Die deutsche Produktion aller Betriebsstätten betrug im April 178 409 dz gegen 152 031 dz gleichzeitig im Vorjahr, und insgesamt sind bis Ende Aprii 17 696 637 dz gegen 15 629 988 dz im Vorjahr, mithin in diesem Jahre 2 066 649 dz mehr erzeugt worden. Die Rübenzuckerfabriken gewannen, abzüglich des Einwurfs, 17 120 067 dz gegen 15 140 484 dz, und ergiebt sich bis jetzt eine Ausbeute von 12,47 Prozent gegen 12,97 Prozent in 1895-96, mithin 0,5 Prozent weniger als in letzter Kampagne.

Auf grund der jetzt vorliegenden statistischen Daten würde man für die restlichen drei Monate der Kampagne zu folgenden Resultaten gelangen.

Bestände am 30. April		t 726 341
Produktion vom 1. Mai bis 31. Juli ..		t 65 000
		t 791 341
Verbrauch vom 1. Mai bis 31. Juli	t 150 000	
Endbestand	t 150 000	
		t 300 000
Bleibt zur Ausfuhr verfügbar		t 491 341
Im vorigen Jahre sind ausgeführt vom 1. Mai bis 31. Juli		t 281 531

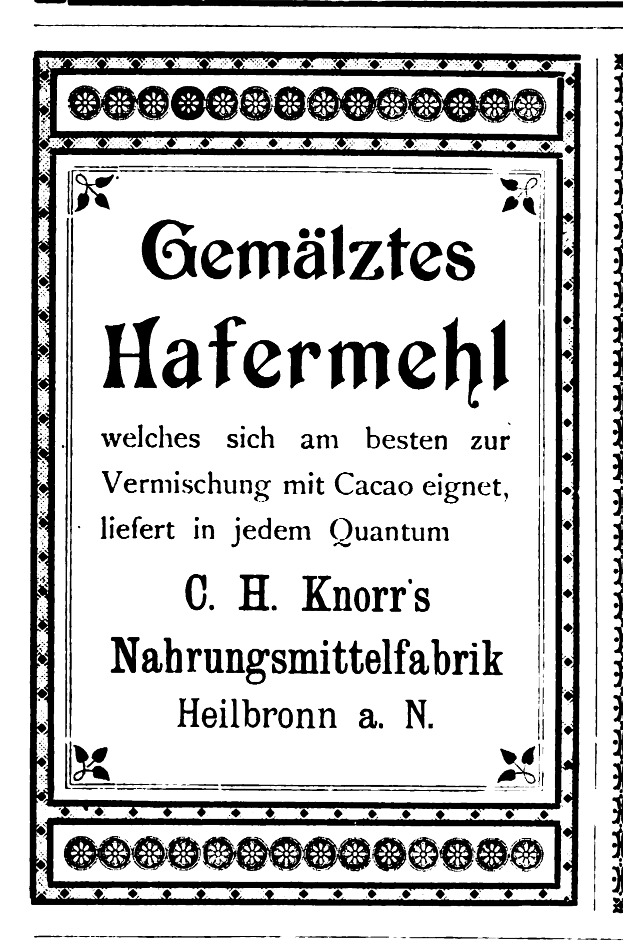



Paul Franke & Co., Maschinen-Fabrik
Leipzig-Plagwitz.
Specialität:
Maschinen für sämmtliche Arten feiner Schweizerbonbons.
Maschinen für gewöhnliche Karamelbonbons.
Dragéemaschinen.
Gravierte Walzen in Rotguss und Stahl (Marke „Diamant“).
Wärmtische und Kühltische verschiedener Konstruktionen.
Bonbonausstecher, Küchelmaschinen etc.
Ganze maschinelle Einrichtungen für Bonbonfabriken.

Für den Bezug von

doppelt präparirtem Hafermehl und **Malzhafer-Mehl**

empfiehlt sich **Emil Seelig A.-G., Heilbronn a. N.**



Spezialhaferpräparat.

Doppelt präpariertes Hafermehl

Präpariertes Hafermehl

Doppelt präparierte Leguminosen-mehle

Weizenpräparat.

Der Nährwert unserer Präparate ist ein so hoher, dass ihre Anwendung keine Verschlechterung darstellt. Der angenehme Geschmack derselben ermöglicht eine hohe prozentuale Zugabe.

Die Herstellung erfolgt nach einem eigenen Spezialverfahren unter Beobachtung streng hygienischer Grundsätze.

Unsere Präparate verbinden feinen Geschmack mit guter Löslichkeit und **jahrelanger Haltbarkeit**; ihre Hauptvorzüge sind aber, dass sie sich nicht breiig kochen (also nicht verkleiern), während gewöhnliche Zusatzmehle breiig kochen, fade schmecken und nur kurze Zeit haltbar sind.

Hohenlohe'sche Präservenfabrik
Gerabronn i. Württbg.
Spezialzusatzmehle z. Cacao- u. Chocoladefabrikation.

Maispuder

Kartoffelstärke

empfiehlt die Stärkefabrik von
C. Goernemann, Zahna.



Alwin Löwe
Dresden
Dampfsägewerk
Special-Fabrik für
Holz-Cartonnagen

Eigene Specialität:
Pappelkisten
mit
Doppel-Fournir-Boden und Deckel.

Diastasirtes Hafermehl

wegen seines hohen Nährwertes, leichter Verdaulichkeit und grösster Haltbarkeit zur Herstellung von **Hafer-Cacao** besonders geeignet empfiehlt die
Rheinische Präservenfabrik
Raffauf & Co., Coblenz a. Rh.

Massen-fabrikation.

Marzipan-Cigarren 1-, 2-, 3-, 5- und 10-Pfennig-Detailverkauf lose und gebündelt, jede Packung.

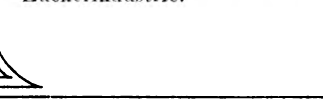
Billigste Preise bei franco Lieferung.
Muster zu Diensten.

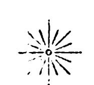
Gebrüder Jentzsch, Niedersedlitz i. Sa.

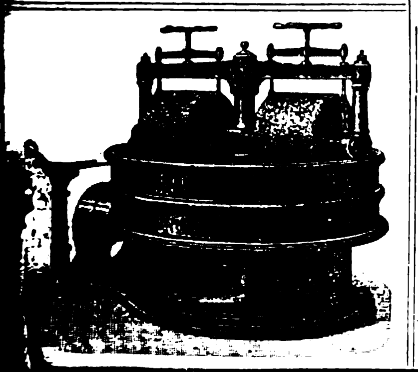
1897. III. Jahrgang. Hamburg, 1. Juni 1897.













Zur Cacaopulverfabrikation.

Wir empfingen folgenden Brief aus Holland, den wir, da er mancherlei typisches enthält, das für das Bestreben der Cacaofabrikanten aller Länder, ihr Fabrikat immer mehr zu verbessern, spricht, ganz abdrucken wollen:

»Ueberall in unseren Herr Gott Ländern wird Cacao gemahlen, gepresst, zerkleinert und gesiebt, und das Cacaopulver überschüttet die ganze Welt. Das braune Geheimnis ist im Besitze von jedem, der sich mit der Cacaopulverfabrikation beschäftigen will, und um Fabriken zu bauen und einzurichten, sodass sie alles leisten können, was Quantum und Qualität betrifft, ist fast nur ein einziges Ding nötig, nämlich Geld!

Die Gebäude kann man sich bauen lassen, die Maschinen und Arbeitskräfte kann man sich kaufen, und doch sieht der gewissenhafte Fabrikant sorgenvoll um sich her und fragt und denkt und studiert, welche wohl die allerbeste von den besten Maschinen ist, die er gebrauchen will. So geht es auch mir, und wie ein Blinder gehe ich herum mit der Frage: »Welches ist wohl das beste System und welche die beste Maschine zum Pulverisieren des entölten Cacaos?« Ich habe an alle bekannte Fabriken geschrieben, welche im Gordian anzeigen, um die gestellte Frage zu lösen. Aus Deutschland, Frankreich, England und Amerika kamen die Antworten ein, aber: »Da steh ich nun, ich armer Thor, und bin so klug als wie zuvor«.

Die Gelehrten sind uneinig auf diesem Gebiete. — Der eine lässt mich stampfen, der zweite will mahlen, der dritte walzen, der vierte zerschlagen, der fünfte reiben. — Der eine ordiniert Eiskälte zum Pulverisieren, der andere will unbedingt die Pulverisiermaschine mit Gas oder Dampf erhitzen, und der arme Cacaofabrikant, welcher seine Hunderttlialer-Scheine in der Hand hat, damit er das beste kaufen kann, weiss nicht, an wem er das liebe Geld zahlen muss.

Helfen Sie mir, Gordian, und hauen Sie den Knoten durch! Meine Fabrik ist nur klein; wenn ich täglich 100 Kilo Cacaopulver herstellen kann, würde ich zufrieden sein; ich fabriziere also nicht viel, aber das wenige muss dann auch so fein und wollig sein, wie man es nur wünschen kann und dabei von möglichst schöner und lebhafter Farbe. Sie haben nun wohl in Ihrem Buche eine ideale Cacaomüllerei und Sieberei beschrieben, Seite 142, Gordian, aber für eine kleine Fabrik ist diese Einrichtung nicht anwendbar. Schaffen Sie mir gefälligst Rat, »aus der Praxis für die Praxis«. Ich sehe schon voraus, dass Sie mir antworten werden: »Jedes System von bekannten Maschinenfabrikanten ist gut, wenn der Cacaofabrikant oder der Werkmeister nicht allein die Maschine, sondern auch seinen Kopf arbeiten lässt.« Gewiss! Aber die Frage ist auch vorher gestattet: »Welche Maschine soll ich mit meinem Kopf arbeiten lassen, damit ich das allerbeste erziele?» Auch fürchte ich, dass Sie sich nicht klar und deutlich über diesen Punkt im Gordian aussprechen wollen, denn wenn Gordian sagt: »Bringen Sie Ihr schönes Geld nach dem Fabrikanten X«, dann würde ein Gewitter losbrechen über Ihr wahrheitsprechendes, wertes Haupt. Und das mag ich nicht fragen! Wenn Sie es also besser finden, dann ant-

worten Sie mir bitte persönlich und brieflich, und ich versichere Sie, die Antwort werde ich mit ins Grab nehmen.

Das System, welches ich jetzt gebrauche, ist fast ähnlich wie das Stampfwerk von Lehmann Nr. 41 mit drehenden Töpfen, mit dem Unterschiede, dass die Stempel nicht vertikal arbeiten, sondern in schräger Richtung das Pulver zerreiben. Aus dem hierbei gehenden Muster Nr. 1 können Sie ersehen, dass dieses Pulver für nicht zu hohe Ansprüche genügt, ich möchte es aber lockerer und wolliger haben, so wie das Muster Nr. 2, welches von einer mir unbekannten Fabrik hergestellt ist. Dieses Pulver ist das Ideal, welches ich erreichen will und muss, und ich bitte Sie, Ihre grosse Kenntniss in unserer Branche in Arbeit zu stellen, um mir die Frage zu beantworten, mit welcher Maschine und auf welche Arbeitsart dieses Schöne, allen Anforderungen entsprechende Pulver hergestellt ist.

Hochachtungsvoll G.«

Herr G. hat uns zwei Proben geschickt, sein Cacaopulver und ein fremdes, und er ist einer von den wenigen, die vorurteilsfrei und ehrlich genug sind, sich und uns zu sagen, dass er das fremde Pulver für besser hält. Und was noch seltener vorkommt, wir sind ganz und gar nicht seiner Ansicht, wenn wir Qualität gegen Qualität halten und wenn wir übersehen wollten, dass das fremde Pulver seinen Vorzug eigentlich nur in der feineren Vermahlung und seiner feineren Absiebung hat.

Wenn G. seinen Cacao **vor** dem Pressen etwas feiner vermahlen lässt, und wenn er dann seinen Cacao **nach** dem Pressen durch ein feineres Sieb treibt, dann hat er den »feinen und wolligen« Zustand, den er bei dem mitgesandten fremden Fabrikate findet und rühmt.

Auf die Frage, welches ist das beste System von Maschinen zum Pulverisieren des entölten Cacaos, antworten wir frank und frei, dass es die Kollergänge oder Melangeure nach unserer Erfahrung und nach unserem Geschmack **nicht** sind. Ebenso beantworten wir die Frage, welche Maschinen zum Präparieren der Cacaomasse die besten sind, damit, dass wir dafür ebenfalls nicht das System der Melangeure für das beste halten. J. M. Lehmann in Dresden empfiehlt für die Arbeit des Präparierens seine Melangeure 9 oder 10 neuester Konstruktion, der eine intensive Heisswasserheizung unter dem feststehenden Bodenstein hat und dessen Mantel isoliert ist, damit die Arbeiter sich nicht die Kniescheiben verbrennen.

Wir halten diese Maschine für solche Fabriken, die Cacaopulver nur nebenbei fabrizieren, für ganz praktisch. Man kann sie für alle möglichen Zwecke verwenden. Aber da, wo Tag für Tag und in rationeller Weise Cacaopulver fabriziert werden soll, wo man das Bestreben zeigt, ein vollendet schönes Fabrikat herzustellen, da erscheint uns diese Maschine als ein Lückenbüsser, nicht aber als eine, die den Ansprüchen genügt, die ein denkender Cacaofabrikant stellen darf.

Warum nicht, wollen wir gleich sagen: Wer Cacaomasse präparieren will, der will aus 100 Pfd. Cacaomasse und
» Pottasche, die in
» heissem Wasser gelöst worden
sind, eine Emulsion machen, d. h. er will die 50 Pfd. Fett, die in den 100 Pfd. Cacaomasse enthalten sind, zwingen, dass sie eine Verbindung mit Wasser eingehen. Fett und Wasser hassen sich wie Feuer und Wasser, wie Eis und Sonne. Dieser Hass muss in Liebe verwandelt werden; beide Substanzen sollen sich verbinden, sollen eine einzige bilden. Dass das geht, sehen wir an jedem Stück Seife, das wir in die Hand nehmen. Was sich aber verbinden soll, muss in innige Berührung kommen. Diese innige Berührung wird bei der öligen, fast wasserflüssigen Masse in einem Melangeur mit feststehendem Bodenstein nicht so vollkommen erreicht, als es zu wünschen ist. Wir haben dieserhalb schon öfter mit J. M. Lehmann korrespondiert, aber wir haben bisher noch keinen Erfolg gesehen. Lehmann hält diese Maschinen für vollkommen, wir thun es nicht; viele Cacaofabrikanten thun es ebenfalls nicht, sie helfen sich, indem sie sich anderswo nach eigenen Angaben Präparierapparate bauen lassen, — und wir suchen immer noch einen Maschinenschlosser, der so recht Lust hat, den Cacaofabrikanten zu verstehen. Wir glauben ihm ohne weiteres einen Absatz von 60—80 Präparierapparaten in Aussicht stellen zu können. Damit man sieht, wie wir uns eine solche neue Maschine denken, wollen wir sagen, wie sie arbeiten soll.

Ihre Aufgabe lautet: Du sollst 50, 100, 500 Kilo ölige flüssige Cacaomasse und 15 bis 20 % wässerige Pottaschenlauge bei 50—60 ° C Wärme innig vermischen. Du sollst dafür sorgen, dass die natürliche Eigenschaft des Cacaoöles, an die Oberfläche zu steigen, sich also dem Einflusse des laugigen Wassers zu entziehen, fortwährend, in jeder Minute 20—30 mal, nicht zur Geltung kommt; Du sollst also die nach oben drängende Fettschicht immer wieder nach unten ziehen. Du musst Dich gut

verdecken, verschliessen lassen, damit während der ersten 2—3 Arbeitsstunden das Verdunsten des laugigen Wassers verhindert wird. Dann aber, wenn das Fett und die Lauge durch hohe Temperatur und fortwährendes Rühren sich gefunden und verbunden haben, dann soll der Deckel entfernt und das überschüssige Wasser entfernt werden — durch Verdunstung und Absaugung.

Bei den Melangeuren und Kollergängen wird dieser spezielle Zweck nur unvollkommen erreicht. Die obere Fettschicht bleibt leichter oben als sie es darf; die hinein gebrachte Feuchtigkeit, das Wasser, wird gleich mit verdunstet, der Kollergang ist offen. Das darf aber nicht sein. Erst muss das Wasser als Lauge seine Schuldigkeit thun und dafür muss man ihm 2—3 Stunden Zeit geben. Erst dann darf man es zum Verdunsten bringen, also wieder hinausjagen.

Wir haben verschiedene Skizzen über die Form einer solchen neuen Maschine entworfen, die wir den Herren Maschinenfabrikanten gern zur Verfügung stellen. Eine solche Maschine fehlt; ein Melangeur mit feststehendem Bodenstein kann da, wo man hohe Ansprüche an die Qualität des Cacaopulvers stellt, nicht auf die Dauer genügen.

Auch die Arbeit des Zerkleinerns der Presskuchen, der Cacaoblöcke, wenn sie aus der hydraulischen Presse kommen, wird von Melangeuren und Stampfwerken nicht so verrichtet, wie sie verrichtet werden kann. Die Cacaofabrikanten stehen heute nicht mehr so da, dass sie in behaglicher Ruhe es abwarten können, wieviel durch Aufwendung bestimmter Kosten an einem Tage fertig wird, sondern jeder einzelne muss genau rechnen. Wer das nicht thut, geht nicht mit — und es nutzt nichts, dass er den gerne einen Schleuderer nennt, der billigere Preise durch eine bessere Einrichtung stellen kann. Die Cacaomüllerei wird sich und will sich anscheinend in kurzer Zeit in der inneren Einrichtung von den hergebrachten Maschinen der Chocoladenfabrikation sondern. Neue Aufgaben erfordern neue Lösungen. Und die Fabrikation von Cacaopulver stellt eigentlich vom Einkauf der Bohnen an neue und andere Forderungen an den Fabrikanten, als es die Fabrikation von Chocoladen thut. Die Chocoladenfabrikation ist einfach im Vergleich mit der Cacaofabrikation. Wer einen Röster, eine Brechmaschine, einen Melangeur und ein Walzwerk hat, kann ebenso gut eine gute Chocolade fabrizieren, als einer, der noch ein halbes Dutzend Maschinen für Sonderzwecke hat. Aber wer Cacaopulver fabrizieren will, der muss — schon die Preisstellung der heutigen Zeit und die gestiegenen Ansprüche, die der Konsument stellt, erfordern das — mit den vollkommensten Apparaten und Maschinen ausgerüstet sein. Für Cacaopulver muss auch schon beim Einkauf der Bohnen grössere Sorgfalt verwendet werden, weil der Fabrikant irgend welchen Beigeschmack oder irgend welche Erntefehler nicht verdecken kann. Bei Chocolade kann man das; kleine Fehler oder ein Nebengeschmack wird durch Zucker, Gewürz oder Vanille, bei Kouvertüren durch Nusskrokant hinreichend verdeckt. Das Cacaopulver aber soll naturell oder höchstens ganz schwach parfümiert abgeliefert werden. Zweitens kann eine Chocolade mittlerer Qualität eher Anhängsel von Keimteilen und Schaalen haben, als Cacaopulver. Die Kerne für Cacaopulver müssen also mit viel grösserer Sorgfalt gesondert und gereinigt werden, als es für Chocolade verlangt wird. Drittens muss die Farbe des Cacaopulvers möglichst immer gleichmässig, immer aber schön braun sein; bei Chocolade achtet der Konsument weniger auf die Farbe. Der Fabrikant muss also beim Einkauf der Bohnenpartien für Cacaopulver ganz besonders scharf wählen, er muss darauf achten, dass sie richtig gerottet sind, eine richtige braune Cacaofarbe entwickelt haben. Bei Chocolade geht eher mal eine violette Partie mit durch, obgleich wir immer wieder raten, violette Partien einfach zurückzuweisen, damit die Cacaoproduzenten sich daran gewöhnen, keine Frucht zu verschicken, die nicht richtig behandelt worden ist.

Und wie ein Cacaofabrikant die Güte des Rohproduktes bei der Cacaopulverfabrikation schärfer prüfen muss, so muss er auch die Leistungsfähigkeit der Maschinen scharf prüfen. Dem Röster muss bei der Cacaopulverfabrikation unbedingt eine Bohnensortier- und Bohnenreinigungsmaschine vorarbeiten. Es dürfen nur Bohnen von einer Grösse zusammen geröstet werden; nicht wie sie aus dem Sack kommen, darf man sie rösten, weil eine grosse Bohne dann erst halbgar ist, wenn die kleine schon durch und durch gar geröstet ist oder weil die kleine Bohne dann schon überhitzt, also verbrannt ist, wenn die grosse gerade gar ist. Dann müssen bei der Arbeit des Entschälens nur die reinen Kerne, ohne Keimteile, ohne Gruss, ohne Schalen auf die Mühle kommen. Alle auf das Mahlen folgende Arbeiten, das Walzen, das Präparieren, das Pressen, das Zerkleinern der Pressblöcke, das Staubmahlen, das Staubabsieben, das

Verpacken soll mit der grösstmöglichsten Schnelligkeit und soweit das irgend geht, unter Abschliessung der Luft vor sich gehen, damit das schwache kostbare Cacaoaroma sich nicht verflüchtigt. Je schneller also der Fabrikationsprozess sich vollzieht, desto kleiner sind nicht bloss die Regiekosten, sondern desto kleiner ist auch der Verlust an Aroma.

Die von G. aus Holland eingesandte Cacaoprobe scheint uns aus einer Spezialfabrik zu stammen, die eben Cacaopulver nicht nebenbei und nicht mit den für die Chocoladenfabrikation üblichen Maschinen herstellt, sondern die sich eben für die Pulverfabrikation mit den hierfür gebauten Sondermaschinen ausgerüstet hat. Sondermaschinen treten in Funktion (und sind vorhanden resp. werden von Herm. Bauermeister in Ottensen seit einigen Jahren als Spezialität gebaut), sobald die Cacaopresskuchen die Presse verlassen. Bauermeister richtet seit 20 Jahren Dampfmühlen und Zerkleinerungsanlagen ein; er hat also hinreichende Erfahrung um zu wissen, was die Cacaofabrikanten wollen. Ausser mancher kleineren Anlage und Veränderung hat diese Firma kürzlich eine Anlage für Cacaopulvermüllerei gemacht, die mit verhältnismässig geringen Kosten, kleiner Betriebskraft und fast automatisch arbeitend 100 Zentner fertig gesiebtes Cacaopulver in 10 Arbeitsstunden liefert. Es ist dies ungefähr eine Anlage, wie sie im Gordianfachwerk Heft II, Seite 142 vorgeführt worden ist. Wenn man bedenkt, wieviel Melangeure, wieviel Kraft, wieviel Arbeiter nötig sind, um 100 Zentner Cacaopulver von der Presse an bis aus der Siebmaschine kommend in 10 Stunden abzuliefern, dann wird man einsehen, dass bei der Cacaopulverfabrikation technische Fortschritte möglich sind. (Wer über diese neuen Cacaomüllerei-Anlagen näheres wünscht, wird gut thun, seine Wünsche direkt an Herm. Bauermeister in Ottensen einzusenden.) — Es liegt uns eine Probe vermahlener Presskuchen vor, die noch nicht die Siebmaschine passiert haben und doch fast abgesiebt aussieht. Diese Probe ist auf dem Bauermeister'schen Desintegrator gemahlen; das Pulver kommt kalt zur Vermahlung und kalt über die Siebmaschine. Wie fein die Mühle (der Desintegrator) mahlen soll und wie fein die Siebmaschine bespannt sein soll, hat der Besteller zu bestimmen; er braucht nur eine Probe einzuschicken, die maassgebend sein soll.

Werden dann keine groben Fehler gemacht, dann ist ein lockeres, wolliges, feines Cacaopulver von schönem Aroma, hoher Ausgiebigkeit und schöner Farbe mit geringen Regiekosten herzustellen.

Im Anschluss hieran lassen wir einige kurze Mitteilungen folgen, die wir uns von der Firma Hermann Bauermeister in Ottensen ausgebeten haben. B. versucht darin sein System zu schildern:

»Mein Prinzip ist es, einen Druck sowohl beim Pulverisieren wie auch beim Absieben nach Möglichkeit zu vermeiden. Zum Pulverisieren verwende ich in erster Linie meine Zerkleinerungsmaschine; für Cacao baue ich dieselbe nach besonderer Konstruktion in Verbindung mit einem Kühlapparat. Meine Zerkleinerungsmaschine wirkt durch ein in dem gusseisernen Gehäuse rotierendes Stahlschlägerkreuz und liefert ein **lockeres, wolliges** Produkt, welches ein grösseres Volumen einnimmt, wie das mit Kollergängen oder Melangeuren hergestellte. Bei der dann folgenden Absichtung auf meinem Planrundsieb, welches ebenfalls ohne jeden Druck arbeitet und die Zentrifugalsichtmaschine an Leistung weit übertrifft, ergeben sich bei Seide No. 11 ca. 70 % fertiges Pulver. Die Ueberschläge vermahle ich auf einem Walzenstuhl mit Porzellanwalzen, die Wasserkühlung erhalten. Bisher verwandte man hierfür Glattwalzen aus Hartguss, mit denen man indessen nur eine quetschende Wirkung erzielen konnte, meine Porzellanwalzen sind dagegen durch ihre rauhe Oberfläche im stande, das Mahlgut im wahrsten Sinne des Wortes zu zerreiben; dieselben gebrauchen daher weniger Kraft und leisten mehr wie Hartgusswalzen.

Bei meinem System erziele ich mit wenig Maschinen eine grosse Leistung; auf einer Stelle befinden sich im Betrieb: 2 Zerkleinerungsmaschinen Nr. III, 2 Vierwalzenstühle 350/600, 2 Plansichter 1500 mm, 3 Sichtmaschinen 2500/700 und leistet diese Anlage **ca. 15 Zentner** fertiges Cacaopulver **per Stunde;** der Preis der ganzen Anlage inkl. Elevatoren, Schnecken, Aufstellung der Maschinen u. s. w. betrug ca. 23 000 Mark, und werden Sie als Fachleute selber wissen, dass nach dem älteren System eine Anlage für diese Leistung weit mehr Maschinen und höheren Preis bedingte.

Zur Zeit bin ich mit der Ausarbeitung eines Spezialkataloges für Cacaomüllerei beschäftigt und werde mir erlauben, Ihnen ein oder mehrere Exemplare nach Fertigstellung zuzusenden. Auch habe ich gegenwärtig eine grössere Anlage in Auftrag, und möchte, falls es Ihnen konveniert, um Ihren Besuch bitten, um sich die Maschinen anzusehen.«

Der holländische Cacaofabrikant sieht nun, dass wir ihm so ausführlich wie mög-

lich berichten, was wir wissen. Wir folgen den Verbesserungen, die in der Technik der Cacaofabrikation unbedingt gemacht werden müssen, mit Interesse und Pflichtbewusstsein, und stehen immer zu Diensten, wenn es zu helfen gilt.



Das Werkzeug in den Chocoladefabriken.

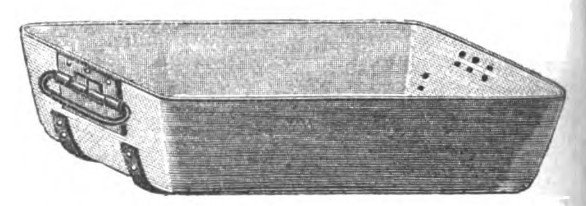
Im Frühjahr hatten wir Gelegenheit, in verschiedenen Teilen Deutschlands mehrere Fabriken zu sehen, grosse und kleine. Dabei ist uns mancherlei aufgefallen. Eins davon soll heute besprochen werden.

Fast überall trafen wir in den Arbeitsräumen, wo mit Kouvertüre, mit Cacaomasse, mit Chocolade gearbeitet wird, in den Formräumen und Ueberziehräumen Arbeiter, Burschen, Mädchen und Gehülfen, die wartend herumstanden. Fragte man sie, auf was sie warten, dann hiess es, sie warteten auf den und den »Kasten«, womit dieser oder jener arbeite. Es herrschte fast überall eine Knappheit an Geräten, in den grossen Fabriken sowohl als auch in den kleinen.

Wie kommt das, fragten wir uns, als wir aufmerksam hierauf geworden waren und als wir fanden, dass eigentlich dasselbe überall der Fall ist. Wir wissen keinen andern Grund als den, es fehlt an dem Angebot passender Geräte durch Spezialisten. Wenn der Fabrikant bei der Beschaffung seines Werkzeuges, seiner Geräte den Handwerkern seiner Stadt, den Klempnern und den Schlossern in die Hände fallen muss, dann kostet ihm die Beschaffung erstens viel Geld und zweitens wird nichts rechtes daraus, weil diese kleinen Meister nicht mehr recht auf die Herstellung neuer Geräte eingerichtet sind.

Endlich kamen wir auf eine fünfte Stelle und hier — es war ein abseits gelegener Ort, aber in einer ziemlich grossen Fabrik — fanden wir, besonders in den Abteilungen, wo Crêmechocoladen, Pralinés, Plätzchen, Pasten, Croquettes geformt und gemacht wurden, einen Ueberfluss an Chocoladekästen, an Blechen u. s. w. Und die Chocoladenkästen waren eiserner Bestand. Sie stammen aus Westfalen, aus Brackwede. Die liefernde Firma ist Castanien & Comp. in Brackwede i. W.

Wir haben uns bald darauf an diese Firma gewandt und uns ausführlichen Bericht über die Art derjenigen Geräte eingefordert, die sie passend für unsern Zweck fabriziert. Auch über den Preis haben wir uns eingehend mit der Fabrik unterhalten. Das Resultat ist folgendes. Die Fabrik will die Anfertigung von Chocoladenkästen aus einem Stück Stahlblech gestanzt, in grösseren Mengen übernehmen und die Preise wie folgt billigst stellen.



Chocoladekästen aus Stahlblech, gestanzt, aus einem Stück mit Gleitschienen, unverzinnt, mit Griffen, in vier Grössen, und zwar

	No. 1	2	3	4
kostet	3,40	3,60	3,80	4,— Mk.

Wir haben uns ein Stück zur Probe einschicken lassen; wir müssen sagen, sie bilden einen eisernen Bestand in den Fabriken. Alle aus Weissblech oder aus dünnem Schwarzblech zusammengenieteten oder zusammengelöteten Kasten sind leicht vergänglich, leicht zu verbeulen, werden undicht und reparaturbedürftig. Diese aus Stahlblech gestanzten Kästen aber sind anscheinend unverwüstlich — und preiswert. Wie wir hören, haben die Firmen Gebr. Stollwerck, Hildebrand, Hoffmann & Tiede und andere sie schon seit längerer Zeit im Gebrauch und zwar in sehr grossen Mengen. Aber man braucht das gar nicht zu wissen, man braucht als Fachmann nur einen solchen Kasten in die Hand zu nehmen, um sofort zu sehen, dass er seine 20 Jahre aushält. Verabredet ist unsererseits mit der liefernden Fabrik, dass sich die Preise der Chocoladekästen um je 10 Pfg. ermässigen, wenn die Besteller mehr als 25, mehr als 50, mehr als 100, mehr als 200 auf einmal bestellen. Also der Kasten No. 1, der 3,40 Mk. kostet, kostet bei mehr als 25 nur 3,30 Mk., bei mehr als 50 nur 3,20 Mk., bei mehr als 100 nur 3,10 Mk., bei mehr als 200 nur 3,— Mk.

Wir stellen anheim, sich je ein Stück zur Probe kommen zu lassen und seinen Bestand an Geräten nicht so knapp zu halten, damit der eine Arbeiter auf den andern nicht warten muss. Es geht dadurch mehr an Zeit und Geld verloren, als die einmalige Ausstattung erfordert.



Eine missverstandene Chocolademaschine.

Gegen eine wichtige kleine Maschine haben wir ein Unrecht gut zu machen, das wir begangen haben: Wir haben nie sonderlich viel von den sogenannten Chocolade-Teilmaschinen gehalten, weil uns glaubwürdig versichert worden ist, dass alle bisher für den Zweck des Abteilens gebauten Maschinen über kurz oder lang in die Ecke gestellt worden wären. In diesem Sinne haben wir die an uns gerichteten Anfragen beantwortet. Zwar haben wir auf die von J. M. Lehmann. Dresden, gelieferte Entluftungsmaschine No. 48 mit Teilapparat hingewiesen, auch die von Savy & Cie., Paris. gebauten — aber meist ist der Ankauf unterblieben, weil der ziemlich hohe Preis die Käufer abschreckte. Da aber die Lieferung kleiner Tafeln von 25, 30, 40, 50, 60—100 Gramm in den letzten Jahren recht gross geworden ist, so halten wir es für unsere Pflicht, auf den Nutzen hinzuweisen, der durch Ersparung an Arbeitslohn oder am Akkordsatz und — durch die grosse Zuverlässigkeit entsteht, mit dem die Chocoladen-Teilmaschine von Ludwig Henkel in Halle arbeitet. Wir nehmen daher gerne Veranlassung, diese Henkel'schen Teilmaschinen als ausserordentlich praktische und nützliche Hilfsmaschinen jedem Fabrikanten zu empfehlen. Unsere Empfehlung stützen wir auf die Gutachten von drei grösseren deutschen Fabriken, die wir eingeholt haben.

Die eine, Dresdner, Fabrik schreibt uns:

»In Erledigung Ihrer w. Anfrage vom 3. Mai teilen wir Ihnen bez. der angefragten Chocoladen-Gewichtsteilmaschine von Henkel in Halle-Giebichenstein gern mit, dass wir seit einem Jahre zwei Stück in täglichem Gebrauch haben und damit sehr zufrieden sind.

Die Maschinen arbeiten leicht und teilen die Chocoladen-Masse, wenn solche richtig, d. h. nicht zu weich und nicht zu fest, zur Verarbeitung kommt, ganz genau in jedes gewünschte Stück von 25—125 Gramm.«

Die zweite, Leipziger, Fabrik schreibt:

»Ihrem Wunsche mit gefl. Karte vom 3. Mai geben wir gerne Folge und teilen Ihnen mit, dass die von Ludwig Henkel, Halle a. S., bezogenen Teilmaschinen fortwährend in Gebrauch sind und zu unserer vollsten Zufriedenheit funktionieren.

Wir hatten gerade dieser Tage Gelegenheit, mit einem Ingenieur der Maschinenbranche über die Apparate zu sprechen und hörten von demselben zu unserem Erstaunen, dass dieselben von einigen Fabriken wieder bei Seite gestellt worden seien, weil sie sich in der Praxis nicht bewährt hätten. Einige andere Fabriken, so berichtete dieser Gewährsmann, arbeiten dagegen mit grossem Erfolge mit der Maschine.«

Die dritte, Hallische, Fabrik schreibt:

»Wir waren die ersten, die erkannten, dass die Henkel'sche Teilmaschine gut zu gebrauchen sei und haben uns sofort eine angeschafft. Wir arbeiten seit einigen Jahren permanent damit und teilen gut und sicher 50 Gramm, 100 Gramm, 125 Gramm-Tafeln damit. Für 50 Gramm-Tafeln haben wir ein Teilgitter von 50 Teilen. es wird also auf einmal 2,500 Kilo gewogen und geteilt, für 100 und 125 Gramm-Tafeln ein 30teiliges Gitter, es wird demnach 3 Kilo und 3,750 Kilo auf einmal gewogen. Der Vorteil liegt auf der Hand, wenn man 30 und 50 Tafeln zusammen wiegen kann. Es kann nicht soviel eingewogen werden. Eine Teilmaschine kann soviel teilen, wie vier Klopftische gebrauchen, die Ersparnis an Zeit und Arbeitslohn ist also ganz bedeutend. Einen Mangel hat diese Maschine nicht. Wir teilen alles mit der Maschine, selbst 30 Gramm-Tafeln. Wir bemerken, dass bis auf einige Gramm die Teile alle gleichmässig wiegen, wir wiegen ja alles Netto· genau 100 Gramm, 50 Gramm u. s. w. Wer aber z. B. Staniol-Gewicht u. s. w. abrechnen will, hat dies ganz genau in der Hand. Die Entluftungsarbeit wird nicht aufgehoben; selbstverständlich muss der Arbeiter sich erst einrichten. Wir können nur jedermann die Maschine empfehlen, dieselbe macht sich in kurzer Zeit bezahlt.« —

Der Fabrikant selber wurde von uns befragt, ob ihm bekannt sei, dass von seinen Maschinen einige wieder in den Ruhestand gesetzt worden seien; er antwortete hierauf und auf andere Fragen folgendes:

»Es ist Thatsache, dass es meines Wissens drei Fabriken giebt, die meine Maschine bei Seite gestellt haben, aber weniger, weil sich dieselbe nicht bewährt, sondern es beruht dies lediglich auf Abneigung des betreffenden Chocolatiers. Wenn Sie mit Maschinenwesen vertraut sind, so werden Sie finden, dass gerade bei Spezialmaschinen sich immer einige Fabriken finden, die wohl jede Neuerung anschaffen und wenn das denn nicht gleich so geht, sie dieselbe in die Ecke stellen. Sie handeln dadurch unrecht gegen den betreffenden Fabrikanten, da es doch weit richtiger ist, sich

mit seinem Anliegen u. s. w. an denselben zu wenden und um Abhilfe zu bitten. Es giebt unter den Arbeitern noch immer Leute, die eben jeder Neuerung feindlich gegenüber stehen, und dagegen ist nichts zu machen, höchstens, wenn man die Leute bestechen wollte, und dies liegt nicht in meinen Geschäftsgebräuchen.

Auf Ihre Fragen zurückkommend beantworte ich dieselben nachstehend in umgekehrter Reihenfolge:

1) Der Unterschied meiner Teilmaschine ist gegenüber Teigteilmaschinen folgender. Bei meinen Maschinen liegt ein Broncemesser (Metall also) **obenauf**, die Chocolade wird so nach dem Pressen hindurchgedrückt und kann, wenn das Messer geöffnet, mittelst der in der Maschine liegenden Blechscheibe irgendwohin zum Abnehmen der Teile getragen werden. Anders bei Teigteilmaschinen. Daselbst kommt nach dem Pressen das eiserne Messer von unten, schneidet die Masse und beim Oeffnen des Deckels geht die Tischscheibe selbstthätig nach oben, sodass die Teile auch obenauf liegen, nur können dieselben nicht weggetragen, sondern müssen an Ort und Stelle abgenommen werden. Da nun die in der Teilscheibe gehenden Messer immer etwas Luft haben, so bleibt, wenn in der Chocoladenfabrikation verwandt, immer etwas Chocolade hängen und sobald dieselbe erkaltet (da die Maschine nicht angewärmt werden kann) so sitzt das Messer fest und dieselbe ist nie wieder zu gebrauchen.

2) Der Preis einer kompleten Maschine franko Bahnhof Halle a. S. beträgt 436 Mk.

3) Die Maschine wird nur in einer Grösse gebaut (25—125 Gramm). Ich hatte schon die Absicht, früher eine kleinere Sorte zu bauen, für ca. 10—25 Gramm, allein der Kostenpreis würde fast derselbe sein (höchstens 100 Mark billiger) und dafür würden dieselben nicht gekauft. Technischerseits liegen keine Schwierigkeiten vor, aber ich bin des Preises wegen davon abgekommen.

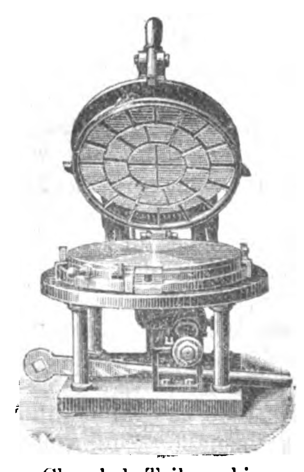
4) Die Maschine hebt die Funktion der Entluftungsmaschine nicht auf, ja beeinflusst sie nicht im geringsten; im Gegenteil, sie presst die Chocolade noch zusammen.

Was nun die Schnelligkeit beim Arbeiten und das Arbeitsquantum anbetrifft, so liegt dies viel an der Geschicklichkeit des betreffenden Arbeiters. Nimmt man einen tüchtigen Mann an, so darf man annehmen bei 250 Gramm bis 20 Zentner pr. 10 Stunden; bei 125 Gramm bis 18 Zentner; bei 100 Gramm bis 17 Zentner; bei 50 Gramm bis 16 Zentner und bei 25 Gramm bis 14 Zentner pro 10 Stunden. Wird gemischt geteilt, d. h. nicht immer ein Gewicht, so werden fast immer 17—18 Zentner erreicht und hat der betreffende noch ein paar Arbeitskräfte zum Abnehmen (wenn es ausnahmsweise treibt), so kann die Zahl noch bedeutend erhöht werden (bis 22 Zentner).

Wenn heute ein Mann bei gemischten Arbeiten täglich 6 Zentner abwiegt, so arbeitet er so, wie es sich gehört. Wenn ich nicht irre, war in verschiedenen Fabriken der Akkordpreis pro Zentner 0,60 Mk. (d. h. dies ist nur Annahme). Derselbe Mann würde, auch wenn die Maschine nicht soviel leisten würde, oder, wie in kleineren Fabriken, täglich nicht soviel Masse vorhanden ist, bei mindestens 50 % Abzug vom Akkordsatz (nehmen wir augenblicklich 14 Zentner an) noch viel Geld verdienen und dabei nicht überangestrengt arbeiten. Eine Fabrik müsste auf 14 Zentner mindestens 2 Mann beschäftigen und zahlt bei Ueberstunden 8,40 Mk. Akkordpreis. Bei Maschinenarbeit beschäftigt sie einen Mann ohne Ueberstunden und zahlt nach obiger Reduktion pr. Zentner 0,30 Mk. = 4,20 Mk. Es ist dies ohne die Maschine voll auszunützen eine Arbeitskraftersparnis von 50 % und erreicht pekuniär die Ersparnis die gleiche Höhe.

Bei alledem wird ein sauberes **genaues** Arbeiten garantiert und verweise noch auf meinen Prospekt. Was ein Klopftisch stündlich leistet, weiss ich nicht genau und kommt es dabei darauf sowie auch auf die Zahl der Klopftische nicht an, vielmehr auf die erreichte Zentnerzahl. Sämmtliche angegebenen Zahlen sind keineswegs übertrieben, vielmehr sind die Leistungen durchschnittlich noch höhere. Dabei jedoch ist und bleibt immer die sich gleichbleibende Genauigkeit zu berücksichtigen.«

Diese Teilmaschine hat folgende Form:



Chocolade-Teilmaschine
von Ludwig Henkel, Giebichenstein bei Halle a. S.

Hiermit hoffen wir die Ehre dieser Hilfsmaschine gerettet zu haben. Wenn durch ihre Benutzung 3 Mark am Tage an Arbeitslohn erspart werden können, dann würde sie sich ja in einem Jahre zweimal bezahlt machen, ohne daran zu denken, wieviel Masse beim Abwiegen verwogen wird, wieviel Gewichte bei den vielen kleinen Tafelwaagen verloren gehen.

Und wenn auf einigen Stellen die Maschinen gut arbeiten und täglich benutzt werden, dann ist darauf, dass sie anderswo keinen Beifall gefunden haben, nichts zu geben. Dann ist nicht die Maschine, sondern dann sind die Menschen unpraktisch.



ALLERLEI.

Cacao-Bericht von London.

Die am 18. Mai abgehaltene Auktion über 4182 Sack verlief in etwas besserer Tendenz.

Verkauft wurden:

Trinidad	460	Sack	à 48/6	bis	62/—
Grenada	2150	»			
kourante			» 46/6	»	47/6
feine bis zu			» 50/—		
St. Vincent	50	»	» 46/—	»	48/—
Jamaika	120	»	» 44/—	»	46/—
Surinam	44	»	» 45/—	»	56/6
Ceylon	120	»	» 54/—	»	40/—

Total 2944 Sack.

Seitdem fanden noch Abschlüsse in Grenadas statt zu zirka 47/—, auch wurde eine Partie neueingetroffener Bahias, zirka 1200 Sack, gehandelt.

Der hiesige Loko-Markt verhielt sich die Woche über ruhig.

Thomé-Cacao bleiben in guter Frage. Preise halten sich einstweilen auf
43/6 bis 44/6 für feine } pr. 50 Kilo
43/— » courante } fob Lissabon
Netto Kassa oder Accept gegen Konnossement (Trassierung zum jeweiligen 3 Monats-Kurse).

Eine neue Zufuhr wird in diesen Tagen in Lissabon erwartet.

Cacao-Bericht. London, 29. Mai 1897.

Die am 25. Mai hier abgehaltene Auktion brachte wenig passendes Angebot und verlief flau.

Verkauft wurden:

			pr. Cwt. fob.		
Trinidad	570	Sack	à 48/—	bis	54/—
Grenada	121	»	» 46/—	»	48/—
Dominica	10	»	» 47/—		
St. Lucia	58	»	» 46/6		
St. Vincent	66	»	» 45/6	»	58/6
Guayaquil-Caraquez	87	»	» 50/—	»	54/—
Seychelles	5	»	» 44/—	»	46/6
Ceylon	540	»	» 42/—	»	66/—

Total: 1457 Sack.

Beschädigungen:

Trinidad à 46/6 bis 34/6.

Das Loko-Geschäft lag die Woche über ganz still.

Grenada gut courant, sind jetzt à zirka 47/— pr. 50 Kilo cif für Juni/Juli-Lieferung zu kontrahieren.

Thomé-Cacao blieben in guter Frage und Preise behaupteten sich auf den im Bericht vom 22. c. angegebenen Werten; teils darüber.

Die Zufuhren in Lissabon bleiben reichlich; der in voriger Woche dort eingetroffene Dampfer brachte 6644 Sack.

Total-Zufuhren pr. Mai: 13549 Sack gegen 12188 Sack im vorigen Jahre.

Handelsverträge. Einige Gordianabonnenten machen uns darauf aufmerksam, dass die bestehenden Handelsverträge eine Zollerhöhung auf Chocoladen und Cacaopräparate bis auf weiteres nicht zulassen würden. Das ist ein Irrtum! Bei der Einfuhr von Cacao aus Holland, Kakes aus England, Chocoladen und Konfituren aus Frankreich hindern keinerlei Verträge den Bundesrat und den Reichstag, die Einfuhrzölle zu verdreifachen. Wir haben das ja vor zwei Jahren gesehen, dass die Zollerhöhung auf Cacaobutter am 22. April 1895 schlank durchging. Nur mit der Schweiz besteht ein Vertrag, dahin lautend, dass der Chocoladenzoll bis auf weiteres auf 80 Mark gebunden ist. Und das wird einstweilen zu ertragen sein. Wichtiger ist es, die französische und die holländische Einfuhr von Cacaopräparaten und die englische Einfuhr von Biskuits los zu werden, um einen Ersatz für die zweifellos und sicher zurückgehende Ausfuhr nach Amerika zu bekommen.

Gordian in Amerika. Der Dampfer »Paris« brachte uns am 28. Mai einen New-Yorker Brief, den wir, soweit darin allgemein interessierende wirtschaftliche Fragen behandelt werden und vom Gordian die Rede ist, abdrucken wollen. Bekanntlich wird das Fach-

werk »Die Deutsche Chocoladen- und Zuckerwaren-Industrie von Adolf Gordian« ins englische übersetzt. Eigentlich sollte diese Ausgabe schon Ostern 1897 geschehen. Mancherlei technische und wirtschaftliche Gründe aber haben die Ausgabe aufgehalten — nicht zum Schaden!! — und so wird sie erst zum Herbste 1897 erfolgen. Möglich ist, dass eine Reise des Verfassers nach New-York vorausgeht; sicher ist, dass diese Ausgabe in englischer Sprache so ausgeführt wird, dass sie auf Jahre hinaus maassgebend bleiben kann.

Unser Freund schreibt:

»Das Darniederliegen der Geschäfte hier ist zum grossen Teile die Ungewissheit betreffs des neuen Tarifs, und so lange die Herren in Washington sich streiten, wird eben nur das unternommen, was absolut geschehen muss. Soweit sich die Sachlage jetzt überschauen lässt, wird es Anfang August, vielleicht auch noch einige Wochen später werden, ehe die auf das schärfste sich bekämpfenden Interessen sich einigen und die sicher zu erwartende Kompromissvorlage zum Gesetze erhoben wird. Wie diese beschaffen sein und bis zu welcher Tragweite die verschiedenen Interessen affiziert werden mögen, entzieht sich aller Berechnung, und selbst die gewöhnlich am besten Unterrichteten sind vollständig im Dunkeln, da jeder Tag neue Abmachungen hervorbringen mag, die dann wieder andern Platz machen müssen. Dies weiss die Geschäftswelt und wartet, je nachdem, mit mehr oder weniger Geduld. Kurz nachdem die Sache endgültig entschieden, werden wir unzweifelhaft eine Hebung der Geschäftsthätigkeit zu konstatieren haben; ob dieselbe aber so ausgedehnt oder nachhaltig sein wird, wie man hofft, entzieht sich deshalb aller Berechnung, weil wir nach wie vor im Dunkeln bleiben werden, ob die Währungsfrage im allgemeinen Interesse gelöst werden wird. Bei den hiesigen Verhältnissen, wo die schwerwiegendsten und in die Geschäftsverhältnisse tief einschneidenden Fragen, in Uebereinstimmung mit dem sogenannten Volkswillen geregelt oder, besser gesagt, nicht geregelt zu werden pflegen, kommen sehr häufig unsinnige Maassregeln zu Tage, die ein anderes Land, das wirtschaftlich weniger günstig, als die Vereinigten Staaten gestellt ist, in absehbarer Zeit zu Grunde richten würde. Dennoch wird die Zeit kommen, wo die Vernunft die Oberhand erhält und dann wird die geschäftliche Lage sich wesentlich bessern, bis es unsern Gesetzgebern wieder zu wohl wird.

Die Gordian-Nummern sind uns geworden und richtig verteilt worden. Ein Exemplar mit Uebersetzung liegt jetzt dem Senats-Komittee in Washington vor und hat, wie man uns von befreundeter Seite mitteilt, berechtigtes Aufsehen erregt. Gelegentlich schreiben wir Ihnen mehr darüber, denn unser Gewährsmann weilt seit einer Woche in Washington und wird erst nächste Woche zurückerwartet.«

Wir wissen nicht, um welche Gordian-Nummer es sich handelt, die dem Senat in Washington vorliegt. Anscheinend ist die Nr. 48 gemeint, in der der Leitartikel »Mac Kinley als Erzieher« gestanden hat. Nun, wir werden anscheinend ja bald näheres hören.

Honig. D. Die uns eingesandte Honigprobe haben wir untersuchen lassen. Der Bericht lautet wie folgt:

1) Der mir zur Untersuchung übersandte Honig ergab bei der Prüfung folgendes Resultat:

Die Konsistenz ist normal.

Löslichkeit in Wasser ebenfalls normal, es fehlen fremdartige, nicht lösliche Zusätze.

Polarisation: 1) Die Lösung 1 Honig + 2 Wasser drehte im 200 mm Rohr: — 5,05 Wild.

2) Dieselbe Lösung 1 Honig + 2 Wasser drehte im 200 mm Rohr nach der Inversion: — 7,4 Wild.

Qualitativ vergleichende Reaktion auf Phosphorsäure ist normal;

desgleichen die Reaktion auf mit Gerbsäure koagulierbare Stickstoffsubstanzen ist normal.

Durch Kochen koagulierbares Eiweiss ist nicht nachweisbar.

Das Gesamtresultat der chemischen Prüfung ist darnach folgendes:

Der untersuchte Honig hat die übliche Zusammensetzung amerikanischen Honigs, nur ist die Linkspolarisation wenig geringer als gewöhnlich; diese verringerte Linkspolarisation ist veranlasst durch einen Gehalt an Rohrzucker, der aber in so geringen Mengen nicht selten im Honig enthalten ist. Wäre die Reaktion auf Phosphorsäure schwächer gewesen, oder wäre gleichzeitig auch die Fällbarkeit mit Gerbsäure geringer gewesen, so wäre berechtigt gewesen, einen Zusatz von nicht gut invertiertem Zucker anzunehmen. Möglicherweise hat auch im vorliegenden Falle ein solcher Zusatz stattgefunden, mit Bestimmtheit behaupten resp. nachweisen lässt sich dieser Zusatz hier aber nicht; zieht man die Art der Kristallisation in Betracht, so ist auch hieraus nicht wahr-

scheinlich, dass ein Zusatz resp. irgend ein erheblicher Zusatz stattgefunden hat.

Der Honig hat einen prägnanten Fassgeschmack; inwiefern dieser zur Beanstandung Veranlassung geben kann, ist von kaufmännischen Gesichtspunkten zu beurteilen.«

Unser Sachverständiger giebt zu, dass durch die Mittel, die bis heute dem Chemiker zur Verfügung stehen, selbst ein hoher Zusatz von gut invertiertem Rohrzucker bei amerikanischem Honig mit absoluter Sicherheit nicht nachzuweisen ist.

H. Sie fragen an, ob nicht nach dem Süden Afrikas Cacao, Chocoladen-Zuckerwaren zu exportieren seien. Wir antworten: Wir haben an den deutschen Konsul v. Herff in Prätoria geschrieben und ihn gebeten, uns zu sagen, ob die deutsche Industrie Aussicht auf Erfolg hätte, welche Marken dort eingeführt wären, wie gross der Bedarf in seinem Distrikt sei u. s. w. Wir warten nun ab, was wir hören werden. Die Verhältnisse sind dort ganz andere als hier. Arbeiter haben einen Tagelohn von 18—22 Mark; die Flasche Bier kostet 3,50 Mark, die Cigarre oder ein Schnaps kosten 1 Mark.

Vielleicht lohnt es sich, in Transvaal oder anderswo Filialfabriken anzulegen. Wenn der Gordian einmal 10000 Mk. Ueberschuss am »Gordian« erzielt, wird er eine Weltreise machen und sich die Länder daraufhin ansehen, ob sie empfänglich sind für den Ueberschuss deutscher Kraft.

Das kaiserliche statistische Amt in Berlin antwortet auf unsern Hinweis — siehe Gordian Nr. 50, Seite 836, folgendes:

Berlin, den 20. Mai 1897.

Die in Nr. 50 des Gordian erwähnte Abweichung der Cacaomasseneinfuhrziffern für 1. Vierteljahr 1896 in den Märzheften 1896 und 1897 rührt davon her, dass die im ersteren Hefte angegebenen Ziffern infolge unrichtiger Anschreibungen von Cacaomasse als Cacaopulver durch einige deutsche Zollämter zu hoch waren. Wenn Sie daher die bezüglichen Einfuhrmengen von Cacaopulver dagegen halten, werden Sie finden, dass die ganze zur Ungebühr unter 670 angeschriebene Menge von 768 D.-Z. bei 669 zugesetzt worden ist. Der hiernach verbleibende Unterschied von 10 D.-Z. ist auf eine Berichtigung zurückzuführen.

Kasseler Hafer-Cacao-Reklame. Zum Allerlei-Artikel aus Nr. 50 des Gordian, Seite 835, wird uns geschrieben:

C. »Wir nehmen heute Veranlassung, auf die von Ihnen gegeisselte Reklame der Firma Hausen & Co. einzugehen. Diese Firma bringt von einer gewissen Elisabeth Heidemann einen Aufsatz »Das beste Getränk« als Einleitung zu ihrer Reklame.

Wir können Ihnen sagen, wie solche Reklameartikel zu stande kommen. Das Blatt »Von Haus zu Haus« in Leipzig sucht sich dadurch Abonnenten und Inserenten zu verschaffen und zu erhalten, dass es Preise für kleine Aufsätze ausschreibt und die relativ besten Arbeiten dann zum Abdruck bringt, wenn sie das — Lob von Firmen singen, die in dem Blatt inserieren.

Erst in diesem Monat wurden uns gleich zwei dieser «Preisarbeiten» von der Redaktion zugesandt mit dem Angebot, dass das eine davon gratis aufgenommen würde, wenn wir einen entsprechenden Inseratenauftrag gäben. Natürlich lehnten wir das Anerbieten ab, da wir den Zusammenhang längst durchschaut haben. Die Kasseler Firma ist auf diese plumpe Schmeichelei hereingefallen, wenn uns nicht alles täuscht.

Wir geben es Ihnen anheim, diese Mitteilungen an geeigneter Stelle zu verwerten. Wir halten es übrigens für angebracht, wenn von möglichst vielen Seiten Strafklagen auf Grund des § 4 des Gesetzes zur Bekämpfung des unlauteren Wettbewerbs gegen die Firma eingebracht werden; wenn diese Klagen auch vom Gericht zusammengefasst werden, so bekommt doch der Richter eine deutliche Vorstellung von der hervorgerufenen Entrüstung.

Und weiter wird uns geschrieben:

»Wir wären Ihnen dankbar, wenn Sie in Ihrer nächsten Nummer folgendes veröffentlichen wollten:

»Eine Fabrik von Hafer-Cacao beabsichtigt gegen die Kasseler Firma in»folge der neuesten Reklame, worüber in »Nr. 50 berichtet worden ist, gerichtlich »vorzugehen. Dieselbe wünscht zu diesem »Zwecke sich mit anderen Fabriken zu »verbinden, welche ersucht werden, ihre »Adressen bei der Redaktion des Gordian »zu hinterlegen.«

Wir möchten Sie alsdann bitten, uns die einlaufenden Namen zur Kenntnis zu bringen.«

C. Sie schreiben: »Anbei sende ich Ihnen eine Probe Pottasche, die mir als doppeltgereinigte Pottasche verkauft worden ist. Ich habe sie in der Not hier am Platze gekauft, sonst benutze ich immer die von Dr. Hensel. Da mir der Cacao, der damit

hergestellt ist, nicht gefällt, möchte ich wissen, ob es wohl an der Pottasche liegen kann.«

Hierzu schreibt unser Sachverständige:

Die mir gesandte Probe Pottasche C habe ich untersucht und gebe Ihnen anliegend das Resultat.

Es handelt sich offenbar nicht um doppelt, sondern um einfach gereinigte Pottasche. Unter dieser Voraussetzung ist die Qualität der Ware recht gut. Sie enthält nur wenig Unlösliches — doppelt gereinigte Pottasche enthält solches gar nicht — und sieht gut aus.

Bei der Verwendung für Cacaofabriken kommt aber der hohe Sodagehalt und der Gehalt von schwefelsaurem Kali in Betracht. Beides macht die Ware minderwertig. Bezüglich des Gehalts an kohlensaurem Kali, der ja allein bezahlt wird, ist die Ware ca. 4 Mark per 100 Kilo weniger wert als die C. A. O. Sie müsste natürlich noch billiger geliefert werden, weil es eben keine doppeltgereinigte Pottasche ist.

Analyse von Pottasche Marke C, eingesandt von Expedition des Gordian:

Kohlensaures Kali	73,50 %
Kohlensaures Natron	12,41 „
Schwefelsaures Kali	0,29 „
Chlorkalium	2,96 „
Feuchtigkeit, unlösliche, nicht bestimmte Teile und Verlust	10,84 „

Analyse von doppeltgereinigter Pottasche Marke C. A. O., bestimmt für Expedition des Gordian:

Kohlensaures Kali	86,7 %
Kohlensaures Natron	2,1 „
Schwefelsaures Kali	0,0 „
Chlorkalium	2,2 „
Feuchtigkeit	9,0 „
Unlösliche, nicht bestimmte Teile und Verlust	0,0 „
	100,0 %

Aus den Analysen ist zu ersehen, dass die Marke C. A. O. von kohlensaurem Kali 13 % mehr enthält, als Ihre eingesandte Probe C. Sie haben also durchaus Recht, wenn Sie diese Pottasche nicht als doppeltgereinigte anerkennen. Sie können ja Ihrem Lieferanten diese Analysen vorlegen. Auf sehr vielen Stellen ist der laugige Geschmack und Geruch des Cacaos entwichen, sobald bei der Fabrikation eine bessere Pottasche verwandt und als auf diese bei jeder neuen Sendung mehr geachtet wurde.

Kühlanlagen von Kisch. Es wäre uns lieb, wenn die Besitzer von Kühlanlagen, die nun schon die warme Maisonne in ihrer Wirkung gespürt haben, mitteilen wollten, ob diese Anlagen auch bei wärmerer Witterung eine niedrige Temperatur halten, wie niedrig sie ist, und wie gross der Eisverbrauch an warmen Tagen ist. Da uns verschiedene Anfragen vorliegen, möchten wir aus der Praxis Urteile besitzen.

B. A. Nicht immer können derartige Anfragen prompt, d. h. binnen wenigen Tagen erledigt werden. Sehr oft müssen wir an mehreren Stellen nachfragen, und wenn man uns warten lässt, müssen wir wieder warten lassen. Unhöflich dürfen wir nicht werden, wenn wir Gefälligkeiten erwiesen haben wollen. Es ist eine grosse Zahl von Briefen, Karten, Mustern, Packeten, Telegrammen, die bei uns ein- und von uns ausgehen. In der Zeit vom 1. Mai 1896 bis 1. Mai 1897 haben wir 3894 Briefe, Karten, Telegramme, Muster, Packete versandt, gegen 4500 empfangen. Das ist fünfmal mehr, als Ihr Verband in seinem allerregsten zwanzigsten Jahre, im Jahre 1895/96, hinausgegeben hat.

In Gotha giebt es einen **Thüringer Weber-Verein,** dessen Vorsitzender der Landtagsabgeordnete C. F. Grübel ist. Dieser Verein nimmt Bestellungen an auf gewöhnliche gewebte Waren, Handtücher, Scheuertücher u. s. w. Bekanntlich leiden die Handweber überall bittere Not; sie haben nicht immer Arbeit und sie arbeiten sehr billig, wenn sie welche haben. Da in den deutschen Fabriken unserer Branche ein recht grosser Bedarf in Handtüchern und Scheuerlappen ist, so bitten wir, sich aus Gotha doch einmal ein Postpacket zur Probe kommen zu lassen. Die Ware ist handgewebt, stark und haltbar, und sie wird angefertigt von Leuten, die gerne und willig arbeiten möchten, um sich ihren Lebensunterhalt zu verdienen. Zu adressieren ist: An den Thüringer Weber-Verein. Die Verteilungsarbeit wird durch diesen Verein ohne jeden Profit geleistet.

Einfuhr und Ausfuhr im April.

Im April sind	1 201 300	Kilo	rohe Bohnen,
zur Veredelung	102 200	»	
ferner	800	»	Cacaobutter,
	40 500	»	Konditorwaren,
	10 700	»	Chocolade,
	46 600	»	Cacaopulver,
	111 200	»	Honig

eingeführt worden.

Ausgeführt wurden:

2100 Kilo Cacaoschalen,
1300 » Cacaobutter,
72400 » Konditorwaren,
37300 » Chocolade,
33900 » » davon aus dem Veredelungsverkehr,
4300 » Cacaopulver,
3300 » » davon aus dem Veredelungsverkehr,
800 » Cacaomasse,
600 » » davon aus dem Veredelungsverkehr.

Ausführliche Aufstellung folgt in Nr. 52.

Cacaobutter Auktion. Am 1. Juni standen in Amsterdam zur Auktion:

40000 Kilo Van Houten's Butter,
10000 » inländische in Ballen,
10000 » » in Kisten,
7000 » deutsche »Mignon«,
6000 » » ohne Marke.

Die Auktion verlief wie folgt:

Für Van Houten's Butter wurde durchschnittlich $50\frac{1}{2}$ cents pro $\frac{1}{2}$ Kilo bezahlt. Der höchste Preis war $51\frac{1}{2}$ c, der niedrigste $48\frac{3}{4}$ cents.

Von der anderen holländischen Butter wurden 4 Tons in Kisten für 50 cents verkauft.

Deutsche Butter fand keine Käufer, resp. wurde von den Verkäufern zurückgezogen.

Seit über 10 Jahren ist die Butter in Amsterdam nicht zu so niedrigen Preisen verkauft worden. Anfang April (Seite 793 des Gordian) schrieben wir, dass ganz sicher der Preis der Cacaobutter bis zum Herbst auf 40 cents zurückgehen werde. Als dann im Mai etwas höhere Preise galten als im April, schrieben uns einige Herren, wir hätten uns diesmal doch wohl geirrt. Wir haben dann gebeten zu warten, und wir sagen heute, dass der Preis für Butter von Monat zu Monat sinken und schon **vor** dem Herbst bei 40 cents ankommen wird.

Cacao-Auktion. Am 2. Juni sollen in Amsterdam

545 Sack Java, Taxe 20—42 c pr. $\frac{1}{2}$ Kilo,
168 » Surinam, » 28—30 » » » »
22 » Caracas, » 28 » » » »

verkauft werden.

Die Druckerei des Gordian, Gebrüder Lüdeking in Hamburg-Hoheluft, möchte gerne in Verbindung mit den deutschen und ausländischen Chocoladenfabrikanten treten und diesen einen Teil ihrer Drucksachen liefern. Ihre Druckerei und lithographische Anstalt ist eine der grössten Norddeutschlands; sie kann bei grösseren Auflagen ausserordentlich billige Preise stellen. Uns, der Redaktion des Gordian, wäre es sehr lieb, wenn die Gordianabonnenten diese Druckerei mit beschäftigten. Es ist uns in diesem Falle zugesagt, dass sie eine kolorierte Beilage gratis herstellen will, worin wir die Dessertbonbons, Karamels und Zuckerwaren aller Kulturländer nach und nach vorführen wollen.

Der heutigen Nummer liegt ein Abdruck von Probearbeiten bei. R. d. G.



Die Reorganisation der Vereine der Zuckerindustrie.

I.

In der Generalversammlung des Vereins für die Rübenzuckerindustrie des Deutschen Reiches, die Mitte des nächsten Monats in Hamburg stattfinden wird, soll eine Angelegenheit zur Entscheidung kommen, die eine lange Vorgeschichte hat und mit der sich die Vereine oft und viel beschäftigt haben. Schon lange bestand in der Industrie die Ansicht, dass die Organisation des grossen Vereins, die aus weit zurückliegenden Jahren stammt, den veränderten Verhältnissen der Industrie und den erhöhten Anforderungen der Zeit nicht mehr genüge. Dazu kam das ungleiche Verhältnis zwischen der Vertretung der Raffinerien und der Rohzuckerfabriken. Die ersteren waren Mitglieder des grossen Vereins und hatten daneben zur Wahrnehmung ihrer besonderen Interessen noch den Verein Deutscher Zuckerraffinerien, während eine analoge Spezialvertretung der Rohzuckerindustrie mangelte. Dies war einer der Gründe, die im Jahre 1894 dazu führten, den Verein der Rohzuckerfabriken ins Leben zu rufen. Nun waren drei Vertretungskörper vorhanden, und dieser Zustand erwies sich, obschon dabei keineswegs weder die Interessen der Rohzuckerfabriken noch die der Raffinerien zu kurz kamen, doch als die Quelle mancher Unzuträglichkeit, und es entstand der Gedanke, das ganze Vereinswesen der Zuckerindustrie zu reformieren. Da dies aber nur durch eine Um- oder Ausgestaltung des Gesamtvereins zu erreichen war, mussten die Bestrebungen nach Reorganisation in einer Aenderung des grossen Vereins gipfeln.

Der erste Versuch, der unternommen wurde, schlug fehl. Der Entwurf, den die erste sogenannte Reorganisations-Kommission behufs einer inneren Verbindung der drei Vereine im Herbst 1895 aufstellte und der vom Verein der Rohzuckerfabriken und dem der Raffinerien auch angenommen wurde, erwies sich als praktisch unausführbar. Dann setzte der grosse Verein eine Kommission ein, die einen vollständigen Plan ausarbeitete und für die Generalversammlung von 1896 vorbereitete. Aber dieses Projekt, obwohl in den Grundzügen mit dem jetzt vorliegenden übereinstimmend, stiess auf Widerspruch bei den beiden Spezialvereinen, hauptsächlich bei dem der Raffinerien, sodass der Ausschuss davon Abstand nahm, es auf der Münchener Generalversammlung zur Beratung zu stellen. Gleichwohl wurden dort die Reorganisations-Bestrebungen insofern wesentlich gefördert, als von den berufenen Vertretern der beiden

Spezialvereine die bestimmte Erklärung abgegeben ward, dass in denselben der Wunsch, für die gesamte Industrie eine gemeinsame Interessenvertretung zu schaffen, vorhanden sei. Zugleich aber, und schon vorher, wurde von den Vorständen der beiden Vereine betont, dass, wenn eine allen Teilen annehmbare Reorganisation geschaffen werden solle, dann auch die nächstbeteiligten Faktoren, nämlich die beiden Spezialvereine, an ihrer Herbeiführung mitwirken müssen. Demgemäss wurde in München von der Generalversammlung des grossen Vereins der Beschluss gefasst, dass die Leitung desselben mit dem Verein der Rohzuckerfabriken und dem Verein der Raffinerien in Verbindung trete und eine gemeinsame Kommission einen neuen Entwurf aufstelle.

Diese Kommission, bestehend aus 21 Vertretern der drei Vereine, begann im September 1896 ihre Beratungen, anfangs nicht unter den günstigsten Auspizien, fand aber schon in ihrer zweiten Sitzung einen gangbaren Weg und einigte sich auf eine Reihe von Festsetzungen, die in der Folge die Zustimmung sowohl des Ausschusses des grossen Vereins wie desjenigen des Rohzuckervereins sowie der Generalversammlung des Vereins der Raffinerien gefunden haben.

Dieser Entwurf soll nun der Beschlussfassung der Hamburger Generalversammlung unterbreitet, vorher jedoch noch in den Bezirksversammlungen des Rohzuckervereins besprochen werden. Die grundlegenden Bestimmungen desselben lauten:

1. Der Name des Vereins für die Rübenzucker-Industrie des Deutschen Reiches wird abgeändert in »Verein der Deutschen Zuckerindustrie«.
2. Dieser Verein bildet aus seinen Mitgliedern zwei Abteilungen, nämlich
   a) eine Abteilung der Rohzuckerfabriken,
   b) eine Abteilung der Raffinerien.

   Mitglieder, welche Rohzuckerfabrikanten und Raffineure gleichzeitig sind, haben die Wahl, welcher Abteilung sie sich anschliessen wollen, können aber beiden Abteilungen angehören.

   Die Abteilungen zeichnen unter dem Namen des Vereins mit Hinzufügung der betreffenden Abteilung, also, im Falle der Namensänderung des Vereins,
   zu a: Verein der Deutschen Zucker-Industrie, Abteilung der Rohzuckerfabriken, und
   zu b: Verein der Deutschen Zucker-Industrie, Abteilung der Raffinerien.
3. Der Verein der Rohzuckerfabriken d. D. R. und der Verein Deutscher Zuckerraffinerien gehen in den Abteilungen des Vereins der Deutschen Zucker-Industrie auf.
4. Den Abteilungen bleibt die selbständige Vertretung und Wahrnehmung der in ihnen vereinigten Spezialinteressen vorbehalten.
5. Ebenso ordnen die Abteilungen ihre inneren Angelegenheiten selbständig, jedoch dürfen ihre Statuten mit den Statuten des Vereins nicht im Widerspruche stehen.

Da somit in Zukunft nur **ein** Verein bestehen soll, tritt die Notwendigkeit ein, dass die jetzt bestehenden beiden Spezialvereine sich zugleich mit der Statuten-Aenderung des grossen Vereins **auflösen**. Allerdings wird die Auflösung nur eine Formsache sein, denn in demselben Akt werden die Mitglieder der beiden Vereine sich als »Abteilung« des Hauptvereins konstituieren. Der Verein der Rohzuckerfabriken d. D. R. geht in der »Abteilung der Rohzuckerfabriken« und der Verein deutscher Zuckerraffinerien in der »Abteilung der Raffinerien« auf.

Diese Abteilungen werden sich besondere Statuten geben, die nicht etwa Bestandteile der Satzungen des Hauptvereins sind, sondern, ebenso wie die Statuten der Zweigvereine, selbständig bestehen und nur denjenigen des Hauptvereins nicht widersprechen dürfen. Die beiden Abteilungen werden somit in der Lage sein, die bisherige Organisation der Sondervereine, also der Raffinerieverein: Vorstand, Generalsekretariat und Generalversammlung; der Verein der Rohzuckerfabriken: Vorstand, Ausschuss, Generalsekretariat, Generalversammlung, Bezirke u. s. w. ungeändert beizubehalten.

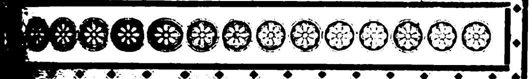
Ueber die Thätigkeit der Abteilungen giebt die Ziffer 4 vorläufigen Aufschluss, indem sie die Bestimmung trifft, dass dieselben bei der Wahrnehmung ihrer Spezialinteressen unabhängig vom Hauptverein sind. Die Angelegenheiten also, die nur das Interessengebiet der Rohzuckerindustrie berühren, werden nur von der Rohzucker-Abteilung, und diejenigen Fragen, die lediglich die Raffinerien betreffen, nur von der Abteilung der Raffinerien behandelt werden, und in diesen Angelegenheiten bleibt den Abteilungen auch die **selbständige Vertretung nach Aussen**, also gegenüber den Behörden, den Parlamenten und der Oeffentlichkeit.

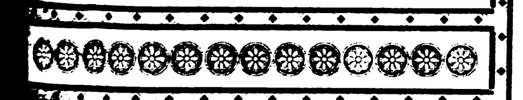
Damit ist jedoch die Aufgabe der Abteilungen bei weitem nicht erschöpft, da sich ihre Mitwirkung auch auf diejenigen Angelegenheiten erstreckt, welche die gemeinsamen Interessen der Gesamtindustrie berühren, und wir kommen auf diese Seite der Thätigkeit der Abteilungen im weiteren Verlaufe dieser Besprechung noch zurück.

Die neuen Gebilde, die an Stelle der jetzt bestehenden Spezialvereine treten sollen, charakterisieren sich somit zwar als Glieder des grossen Ganzen, aber mit eigener Organisation und Verwaltung, selbständig in allen inneren Fragen, und selbständig auch nach Aussen, soweit es sich um die speziellen Interessen ihrer Industriezweige handelt.

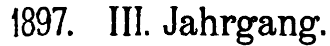
Eine scharfe Sonderung der Mitglieder der Abteilungen in Rohzuckerfabrikanten und Raffineure liess sich trotz vielfacher Bemühung nicht erreichen. Denn eine Reihe von Firmen treibt sowohl Rohzuckerfabrikation, wie Raffination, beides oft in gleich starkem Maasse, und es liegen deren Interessen thatsächlich oft nach beiden Seiten hin, sodass die Möglichkeit, den beiden Abteilungen anzugehören, offen gelassen werden musste.

(Deutsche Zucker-Industrie.)









Hamburg, 15. Juni 1897.



Hauptinhalt:



Der Schutz der Erfindungen.

Von E. Utescher, Handelschemiker und Patentanwalt. Hamburg.

Die fachmännische Tüchtigkeit der Fabrikanten resp. der Mitarbeiter desselben hat einen um so höheren Wert, je mehr die Resultate erfinderischen Schaffens geschützt sind. Dieser Wert kommt zunächst dem einzelnen Fabrikanten oder dem Erfinder zu gut, dann aber wird bei den heutigen Verkehrsverhältnissen mit seinem internationalen Warenverkehr jede gewerblich mit Vorteil verwertbare Idee and jede wertvolle Vervollkommnung der Fabrikation auch vielfach eine Vermehrung des Nationalvermögens zur Folge haben. Der Einzelne und die Gesamtheit haben also ein Interesse an dem ausgiebigen Schutz der gewerblich wertvollen Erfindungen.

Dieser Bedeutung des Erfindungsschutzes hat die neuere Gesetzgebung in umfangreichem Maasse Rechnung getragen.

Die eigentlichen Erfindungen werden durch Patente, und, sofern sie in einer neuen (äusseren) Anordnung oder Vorrichtung für Arbeitsgerätschaften oder Gebrauchsgegenstände oder Teile derselben bestehen, als Gebrauchsmuster geschützt; ebenso wird auf neue Muster ein Besitzrecht durch Eintragung in das Musterregister erworben.

Der Schutz ist allerdings, wie bekannt, für die Ergebnisse erfinderischen Schaffens zeitlich begrenzt, die Arbeit des einzelnen wird durch Ablauf einer bestimmten Frist auf jeden Fall Gemeingut; nur der Musterschutz, welcher im Sinne des § 15 des Gesetzes zum Schutze der Warenbezeichnungen unter Umständen gleichzeitig zum Ausstattungsschutze berechtigt ist, würde zeitlich unter den Voraussetzungen des § 15 des Ges. z. Sch. der Wz. nicht zeitlich begrenzt sein; im übrigen ist aber der Grund für die Begrenzung der Schutzfrist ein selbstverständlicher: das allgemeine Interesse verlangt für die angemessene Preisbemessung von Waren die Konkurrenz; nachdem während der Schutzdauer der Erfinder das Alleinrecht der Verwertung und genügend Zeit und Gelegenheit gehabt hat, sich die vorherrschende Stellung seines Betriebes und dauernde Vorteile, soweit sie die Erfindung zu bieten vermag, gegenüber der Konkurrenz auch in Zukunft zu sichern, soll die Konkurrenz nicht mehr beschränkt werden im Interesse der Konsumenten.

Man begegnet freilich oft der Ansicht, dass es doch eigentlich unmoralisch sei, wenn jemand für sich aus der Erfindung eines andern Nutzen zu ziehen sucht nach Ablauf der Schutzfrist; indessen passt diese Art Sittenlehre nicht in den Rahmen des Erwerbslebens, mit gleichem Rechte könnte man bei manchen unter Patentschutz stehenden Waren in bezug auf den hohen das zehnfache der Herstellungskosten und oft noch mehr betragenden Preis von Unmoralität reden, während doch im Preise nur der Wert der geschützten Erfindung zum Ausdruck kommt.

Muss sich nun der Erfinder mit der zeitlichen Begrenzung der Schutzdauer zufrieden geben, so wird er doch verlangen können, dass während dieser Zeit der Schutz und zwar speziell der Patentschutz ein möglichst vollkommener ist; das Gesetz hat dieser Forderung zu genügen versucht durch die Höhe der Strafen, welche für wissentliche Patentverletzung bestimmt sind, und durch die volle Entschädigungspflicht für wissentliche oder aus grober Fahrlässigkeit begangene Patentverletzungen. Prohibitivmaassregeln gegen die unbefugte Verwertung oder Benutzung fremder Patente sind nicht getroffen, im Gegenteil, die Herausgabe der Patentschriften seitens des Patentamtes, durch welche jeder Interessent mit Leichtigkeit sich über den Inhalt der Patente unterrichten kann, erleichtert die Patentverletzung. Deshalb ist wiederholt öffentlich in Anregung gebracht, ob es sich nicht empfiehlt, den Inhalt der Patente längere Zeit geheim zu halten, und dies wird im besonderen damit motiviert, dass seitens mancher Patentanwälte der Inhalt der Erfindungen anderen Interessenten des In- und Auslandes geflissentlich zugänglich gemacht wird, und dass dadurch die Resultate erfinderischen Schaffens weder dem Erfinder noch dem Nationalvermögen zu gute kommen. Namentlich in solchen Industrieen, in denen die Erfindungen zumeist neue Verfahren darstellen, deren Benutzung an der Beschaffenheit der Ware nicht erkennbar sind oder doch nicht mit Sicherheit nachweisbar sind, erscheint vom Standpunkte des Erfinders aus die Geheimhaltung der Patente für eine gewisse Zeitdauer wünschenswert.

Diejenigen, welche dieser Maassregel das Wort reden, weisen dabei gewöhnlich auf das Königreich Sachsen als Beispiel hin, in dessen Patentgesetzgebung diese Prohibitivmaassregel der Geheimhaltung der Patente aufgenommen war.

Ich will in Folgendem versuchen, die Gründe für und gegen die Geheimhaltung der Patente und

im Zusammenhange hiermit die Frage zu erörtern, ob resp. in welchen Fällen und in welchem Umfange die Geheimhaltung der Patente gerechtfertigt erscheint.

Sobald eine Patentanmeldung zur Auslegung gelangt ist, hat jeder Interessent Gelegenheit, von dem Inhalte der Anmeldung Kenntnis zu erhalten; die Auslegung dient einerseits zur weiteren Prüfung der Patentfähigkeit der Erfindung unter Mitwirkung der Interessenten, andererseits schafft sie Gelegenheit zur Geltendmachung der Rechtsansprüche anderer auf die vom Patentsucher angemeldete Erfindung.

Diese beiden Zwecke der Auslegung der Patentanmeldung sind mit der Geheimhaltung des Inhalts der Patentanmeldung unvereinbar. Gesetzlich geniessen nur die Patente, welche im Namen der Reichsverwaltung für die Zwecke des Heeres oder der Flotte nachgesucht sind, eine Ausnahmestellung, diese Anmeldungen werden nicht ausgelegt und die Patenterteilung erfolgt ohne jede Bekanntmachung; alle anderen Patente werden erst erteilt nach erfolgter Auslegung der Anmeldung. Würde es anders sein, d. h. würde die Patenterteilung auch für sonstige gewerblich verwertbare Erfindungen ohne Auslegung zugelassen, so wäre die nächste unausbleibliche Folge die Herabminderung des Wertes des Patentes; denn es kann nicht vorausgesetzt werden, dass die Mitglieder des Patentamtes in allen Zweigen der Fabrikation so bewandert sind, um allein ohne Mitwirkung der Interessenten die Patentfähigkeit beurteilen zu können.

Ausserdem ist die Verfolgung des Patentrechtes ohne Mitteilung des Inhaltes des Patentes garnicht denkbar, denn, sobald eine Patentverletzung konstatiert werden soll, muss doch der Inhalt des Patentes mitgeteilt werden und es müssen Sachverständige und Zeugen über den Sachverhalt vernommen werden. Solange der Inhalt des Patentes geheim gehalten wird, wäre eine wissentliche Verletzung desselben allerdings nach Möglichkeit verhindert, aber gleichzeitig würde in der Industrie eine grosse Beunruhigung Platz greifen, weil man niemals weiss, ob eine selbstgemachte Erfindung nicht bereits für einen anderen geschützt ist. Hat der zweite Erfinder Maschinen angeschafft und Vorrichtungen getroffen, um eine selbstgemachte Erfindung zu verwerten, so würde er einen empfindlichen Verlust erleiden, falls sich nachher herausstellt, dass seine Erfindung bereits früher schon von einem anderen gemacht und für diesen geschützt wurde. Allerdings lässt sich hiergegen anführen, dass man sich durch rechtzeitige Anmeldung der Erfindung davon überzeugen könnte, ob man in die Rechte eines anderen eingreift: wir würden damit — für manche Fälle wenigstens — zu einer Art Anmeldepflicht von Erfindungen gelangen. Würde dann eine zum Patentschutz angemeldete Erfindung nicht zum Schutze zugelassen, weil sie bereits für einen anderen geschützt ist, so würde allerdings auch dadurch die Geheimhaltung des Inhaltes des Patentes durchbrochen, denn es ist selbstverständlich, dass der Beschluss bezüglich der Uebereinstimmung zweier Erfindungen nicht erfolgen kann, ohne dass den Beteiligten genaue Kenntnis des Inhaltes der Patente gegeben wird.

So kämen wir schliesslich mit dem Prinzipe der Geheimhaltung des Inhaltes der Patente zu der Notwendigkeit der Schutzerteilung ohne jede Vorprüfung; letzteres — d. h. der Mangel der Vorprüfung — ist bekanntlich bei dem Gebrauchsmusterschutz der Fall. Es ist ja bekannt, welcher Missbrauch oft mit der Anmeldung des Gebrauchsmusterschutzes getrieben wird, viele Dinge, wie Salbenmischungen und dergl., die dem Wesen nach garnichts mit dem Gebrauchsmusterschutz zu thun haben, werden als Gebrauchsmuster angemeldet zu mehr oder weniger unzulässigen Zwecken. Es wäre daher wünschenswert, dass der Inhalt der Gebrauchsmusterschutz-Anmeldung einer beschränkten Vorprüfung unterworfen würde, zum mindesten insoweit, ob die vermeintliche Erfindung überhaupt als Gebrauchsmuster, seine Neuheit vorausgesetzt, schutzfähig ist.

Jedenfalls liegt es nicht im Interesse der Erfinder und ebenso wenig im Interesse der Industrie, die Patenterteilung unabhängig zu machen von einer Prüfung, wie es die strikte Durchführung der Geheimhaltung der Patente erfordern würde; die Erteilung der Rechte, die jetzt durch eine gänzlich unabhängige erfahrene Behörde erfolgt, würde sonst den Gerichten und den Sachverständigen übertragen werden, und das ist kein wünschenswerter Zustand. Welche Unsicherheit und welche Widerwärtigkeiten für die Beteiligten eine Rechtsprechung mit sich bringt, die zumeist auf die Ansichten Sachverständiger sich stützt, das wissen wir zur Genüge aus der Rechtsprechung auf dem Gebiete der Nahrungsmittelgesetzgebung.

Also die Prüfung der zum Patent angemeldeten Erfindungen auf ihre Schutzfähigkeit durch eine unabhängige Zentralinstanz muss auf alle Fälle bestehen bleiben; schon infolge dessen könnte das Prinzip der Geheimhaltung der Patente und Patentanmeldungen nicht durchgeführt werden, ganz abgesehen von den übrigen bereits dargelegten entgegenstehenden Gründen.

Bei richtiger Ueberlegung werden aber auch diejenigen, welche das frühere Patentrecht Sachsens in dieser Hinsicht als nachahmenswertes Vorbild hinstellen, zugestehen, dass gar kein Bedürfnis dafür vorliegt, alle Patente geheim zu halten. Ein grosser Teil der Patente wird ja durch die Verwertung der Erfindungen sofort bekannt; eine neue Konstruktion von Kühlmaschinen, oder neue maschinelle Vorrichtungen und dergleichen sind sofort bekannt, sobald der patentierte Gegenstand in den Handel kommt. Die Geheimhaltung hat also nur dann einen Zweck, wenn das Wesen der Erfindung nicht an den Produkten, welche nach dem Patent hergestellt sind, ohne weiteres erkennbar wird; Erfindungen der letzteren Art bestehen hauptsächlich in Verfahren zur Herstellung von Fabrikaten.

Damit die Interessenten selbst beurteilen können, ob es notwendig oder wünschenswert ist, dass die in Herstellungsverfahren bestehenden patentierten Erfindungen geheim gehalten werden, müssen die einschlägigen Rechtsverhältnisse hier etwas näher dargelegt werden.

Zunächst ist darauf hinzuweisen, dass derjenige, welcher eine patentfähige Erfindung gemacht und, ohne dieselbe zum Patent anzumelden, in Benutzung genommen hat, jedem anderen gegenüber, der dieselbe Erfindung später macht und zum Patent anmeldet, trotz des für den letzteren erteilten Patentes nach wie vor berechtigt bleibt, die Erfindung weiter zu benutzen. Die frühere Benutzung der Erfindung schafft also gegenüber dem späteren Anmelder ein Recht der weiteren Benutzung.

Unter Umständen könnte natürlich die Patentfähigkeit einer Erfindung des Anmelders, die bereits von einem anderen benutzt ist vor der Anmeldung, die Schutzfähigkeit in Frage stellen, nämlich dann, wenn die Erfindung öffentlich von dem früheren Erfinder in Benutzung genommen war. Es liegt aber meist nicht im Interesse des ersten Erfinders, in solchen Fällen gegen die Schutzfähigkeit der von einem andern angemeldeten Erfindung Material zu beschaffen, vielmehr wahrt man seine Rechte am besten dadurch, dass man dem Anmelder die bereits erfolgte Benutzung der Erfindung nachweist und den Anmelder zur Anerkennung der Berechtigung, die Erfindung zu benutzen, auffordert. Diese Art der Wahrung berechtigter Interessen setzt selbstverständlich, wie ich hierbei wiederum hervorheben möchte,

die öffentliche Auslegung der Patentanmeldungen voraus, und es ist nicht unwichtig für die Fabrikanten, von dem Inhalte der ausgelegten Patentanmeldungen Kenntnis zu nehmen, denn man kann sonst nicht wissen, ob man nicht seine aus der früheren Benutzung sich herleitenden Rechte dem Anmelder gegenüber zu wahren hat; das muss rechtzeitig geschehen, weil die Beweisführung später wesentlich erschwert sein kann. Das Verhältnis zwischen dem früheren Benutzer einer Erfindung und dem späteren Anmelder und Inhaber des Patentschutzes auf dieselbe und zwar selbständig von letzterem gemachte Erfindung ist also folgendes: Der frühere Benutzer behält das Recht der Benutzung für seinen Betrieb, dagegen hat der spätere Anmelder ein Ausschlussrecht gegen jeden anderen und gleichzeitig das Recht, anderen nach Belieben das Recht der Benutzung zu erteilen.

Die neuere Gesetzgebung — das Gesetz zur Bekämpfung des unlauteren Wettbewerbes — lässt übrigens den Benutzern der nicht geschützten Erfindung einen beschränkten Schutz angedeihen in Form des Schutzes des Betriebsgeheimnisses gegen Verrat durch Angestellte. Dadurch wird, soweit es notwendig und möglich erscheint, ohne Beschränkung der persönlichen Freiheit im Erwerb, manche Erfindung auch ohne Patent in gewissem Umfange geschützt, und zwar gerade für solche Erfindungen, deren Bekanntmachung den Schutz mehr oder weniger illusorisch machen könnte, ist dieser Umstand von einiger Bedeutung

Sache des Fabrikanten ist es, diejenigen Betriebsbeamte oder Arbeiter, welche Mitwisser des Betriebsgeheimnisses sein müssen, an sich zu fesseln, da mit Lösung des Vertragsverhältnisses — wenn nicht durch besondere Vereinbarung etwas anderes bestimmt ist — der Beamte das Betriebsgeheimnis für sich oder andere verwerten darf.

Nun kann allerdings nicht in Abrede gestellt werden, dass für manche Betriebsgeheimnisse dieser Schutz gegen Verrat der Angestellten ein recht problematischer ist, und dass erst ein Ausschlussrecht gegen Dritte einen wirklichen Schutz darstellen würde.

Das Patentgesetz wahrt unter ganz bestimmten Umständen dem Erfinder und befugten Benutzer des Betriebsgeheimnisses auch thatsächlich das Ausschlussrecht, nämlich dann, wenn der wesentliche Teil der angemeldeten Erfindung der bereits von einem anderen benutzten Erfindung entnommen ist. Der erste Benutzer der Erfindung hat dann ein Einspruchsrecht gegen die Erteilung des Patentes und ihm wird ausdrücklich das Recht zugesprochen, nunmehr selbst die Erteilung des Patentes für sich zu beantragen mit der Gültigkeitsdauer vom Tage vor der Veröffentichung der zurückgewiesenen Patentanmeldung des anderen. Allerdings kann der mit seiner Patentanmeldung abgewiesene erstere Anmelder nicht daran behindert werden, in eigenen oder fremden Werkstätten für die Bedürfnisse seines eigenen Betriebes die Erfindung auszunutzen, falls er die Erfindung bereits in Benutzung genommen oder die zur Benutzung erforderlichen Veranstaltungen getroffen hatte.

Es ist selbstverständlich, dass zur Wahrung der Rechte auf die Erfindung, welche als Betriebsgeheimnis behandelt ist, gegenüber dem unbefugten Anmelder wiederum nur gewahrt werden kann durch die Oeffentlichkeit des Vorprüfungsverfahrens bezw. durch Auslegung der amtlich vorgeprüften Anmeldung.

Aber noch ein weiterer und sehr wichtiger Grund spricht für die Veröffentlichung der Patentanmeldungen bezw. gegen die Geheimhaltung des Inhaltes der Patente; ebenso, wie mit der Veröffentlichung der Patente Missbrauch getrieben werden kann, ebenso kann auch mit der Geheimhaltung derselben Missbrauch getrieben werden, es können in ziemlich unkontrollierbarer Weise Besitzrechte fälschlicher Weise auf Erfindungen oder auf bestimmte Verfahren behauptet werden, zumal bei dem Mangel einer Prüfung oder doch einer ausreichenden Vorprüfung der Schutzfähigkeit, diese Befürchtung liegt um so näher, da bereits in bezug auf den Warenzeichenschutz und den Gebrauchsmusterschutz trotz der Oeffentlichkeit so vielfach widerrechtlich Schutzansprüche gegen andere unter Bedrohung mit gerichtlichem Vorgehen aus erfolgten Eintragungen hergeleitet werden, was für den Bedrohten und für die Industrie überhaupt Beunruhigung und Rechtsunsicherheit zur Folge hat, die man nur unter Aufwendung von Kosten durch Hilfe des sach- und rechtskundigen Beistandes abwehren kann. Es muss hierbei leider konstatiert werden, dass manche Patentanwälte — wenn man nicht annehmen will, dass sie auf diesem Rechtsgebiete zu unwissend sind — wider besseres Wissen die unberechtigten Ansprüche ihrer Mandanten zur Geltung zu bringen suchen durch Drohung mit Klagen. Vielmehr ist solcher Missbrauch möglich, wenn der Inhalt eines Schutzes — speziell das Patent — geheimgehalten würde, es würde nur die rücksichtslose Konkurrenz ermutigen, im Trüben zu fischen versuchen.

Eine gründliche Erwägung aller in Betracht kommenden Verhältnisse führt somit zur Anerkennung, dass die Veröffentlichung der Patente in den Patentschriften und die öffentliche Auslegung der Patentanmeldung im allgemeinen aus Gründen der Rechtssicherheit nicht entbehrt werden kann, und dass auch die begründeten Rechte desjenigen, welcher eine Erfindung als Betriebsgeheimnis wahren will, in ausreichender Weise geschützt sind ohne einen besonderen Erfindungsschutz, soweit es eben ohne Beschränkung der Erwerbsfähigkeit des einzelnen möglich erscheint.

Dem Missbrauch, welchen die Veröffentlichung der Patente fördert, kann teilweise dadurch entgegengetreten werden durch die Abfassung der Patentbeschreibungen, die durchaus nicht alles zu enthalten brauchen, was der Erfinder weiss, sondern nur das, was zur Beurteilung der praktischen Verwertbarkeit und Schutzfähigkeit erforderlich ist — teilweise auch dadurch, dass man Verfahren, besonders die leicht missbräuchlich benutzt werden können, überhaupt nicht zum Patente anmeldet, sondern wenn möglich als Betriebsgeheimnis wahrt. »Hilf Dir selbst« ist auch hier der beste Rat, und in diesem Sinne wird auch der sachkundige Vertreter seine Mandanten beraten.



Kamerun-Cacao.

In Nr. 29 des Gordian auf Seite 492 haben wir mitgeteilt, dass sich in Hamburg eine Kamerun-Cacao-Gesellschaft gebildet hätte mit der Absicht, dem in deutschen Kolonien gewachsenen Cacao Ansehen und Verbreitung zu verschaffen. Wie alles neue im Anfang bespöttelt, belächelt, bekämpft, und ungeprüft

nur zu leicht verurteilt wird, so ist es auch diesem Vorhaben ergangen. Nach und nach aber hat sich doch der Kamerun-Cacao schon eingebürgert. Es ist selbstverständlich, dass »man« (sei dieser »man« nun Individuum, Reisender, Kommis, Lehrling, Schreiber, oder sei dieser »man« eine Gesellschaft mit »Beschränkung«) bei dem Angebot eines Kamerun-Cacaos darauf hinweist, dass er auf deutschem Boden gewachsen ist, und dass »man« dem deutschen Konsumenten es nahe legt, den Produkten, die deutsch durch und durch sind, den Vorzug zu geben. Das ist eigentlich nichts anderes, als wenn ein anderes Individuum **seine** Marke gesetzlich schützen lässt und nun immerfort den Leuten predigt, seine Marke sei die beste. Wir wollen nicht verletzen, wir wollen keine Namen nennen, aber wir wollen doch bitten, das, was man für sich selber beansprucht, doch auch für andere zu gestatten, so lange, bis wir die Verteilungsarbeit der hergestellten Güter vernünftiger als heute vollziehen lassen.

Da die Angriffe, die die Kamerun-Cacao-Gesellschaft in letzter Zeit erfahren hat, mehr »den Handel« angehen als uns hier, so begnügen wir uns heute damit, das im Gordian wiederzugeben, was uns zu Gesicht gekommen ist.

Am 30. März stand in der Kolonialw.-Zeitung folgendes:

»Cacao aus deutschen Kolonien. Um unsere deutschen Kolonien zu unterstützen, hat der Verein Stettiner Kaufleute, nach vorheriger sorgfältiger Prüfung, den Cacao der Kamerun-Cacao-Gesellschaft in Hamburg angeschafft, und dafür den Alleinvertrieb am Platze übernommen. Die Ware wird mit 2,40 Mk. die 1/1 Pfd.-, 2,50 Mk. die 1/2 Pfd.-Dosen an den Konsum abgegeben, und die deutsche Kolonialgesellschaft, Abt. Stettin, hat sich bereit erklärt, solche Firmen, die deutsche Kolonialartikel in ihren Geschäften führen, zum öfteren durch zwei Stettiner Zeitungen bekannt zu geben. Einen garantiert reinen, recht guten Cacao geben die Mitglieder des Vereins bereits mit 1,20 Mk. lose ab, in Folge günstigen Vereinsbezuges.« —

Hier wurde also mitgeteilt, dass die vereinigten Stettiner Kaufleute »nach sorgfältiger Prüfung« für den Kamerun-Cacao sich den Alleinvertrieb gesichert hätten. Mit den Pflichten eines Kaufmannes ist es schlechterdings unvereinbar, für einen Cacao 2,40 Mk. zu fordern, ihn in den Verkehr zu bringen, wenn er nicht überzeugt ist, dass dieser Cacao gut oder den vom Lieferanten geforderten Preis nach seiner festen Ueberzeugung wert ist. Da die vereinigten Stettiner Herren den Kamerun-Cacao aufgenommen haben, ihn für 2,40 Mk. feil halten, so müssen wir doch annehmen, dass diese Kaufleute in gutem Glauben handelten, denn sie sagen, sie hätten eine sorgfältige Prüfung vorgenommen.

Im wirtschaftlichen Leben giebt es verschiedene Werte: a) den Herstellungswert, b) den Nutzwert, c) den eingebildeten Wert. Den letzteren bestimmt die Nachfrage, der Konsument. Wer es »versteht«, die Nachfrage zu verstärken, der versteht es, seinen Produkten einen hohen Wert, d. h. einen höheren, als auf seine Herstellung entfällt, zu geben. Greifbar wird dies ausgedrückt im Preise. Nicht jeder versteht es, hohe Preise für seine Produkte zu »erzwingen« und wir möchten gerne dazu sagen, die Betriebe sind für unsern Geschmack die ehrlichsten und die volkswirtschaftlich besten, die all ihr Sinnen und Trachten auf die Erzeugung verwenden können. Da das aber heute nicht möglich ist, da es eine Kleinigkeit ist, Güter über Güter zu produzieren, da es aber ungeheure Opfer kostet, diese produzierten Güter an den Mann zu bringen, so urteilen wir milder, wenn bei dieser Thätigkeit der eine den andern umzulaufen strebt.

Aber mit dem milden Urteil ist es nicht gethan, man muss auch gerecht sein.

Am 23. April fanden wir in derselben Kolonialw.-Zeitung folgende Sätze:

»Zum Artikel: »Cacao aus deutschen Kolonien«, den wir in Nr. 25 unter »Kleinen Mitteilungen« brachten, wird uns geschrieben:

»Gautzsch-Leipzig, 17. April 1897.

Sehr geehrter Herr Redakteur! Lediglich um uns keiner Unterlassung schuldig zu machen, kommen wir, wenn auch etwas verspätet, auf den in Nr. 25 Ihrer geschätzten Zeitung befindlichen, mit »Cacao aus deutschen Kolonien« überschriebenen Artikel zurück.

Der Preis von 2,40 Mk. bezw. 2,50 Mk. per 1/2 Kilo, für Kamerun-Cacao, rechtfertigt sich schon durch den Preis der Rohware nicht, und besonders die Waren-Einkaufsvereine sollten Veranlassung nehmen, der K.-C.-G. deshalb Vorhaltungen zu machen.

Wir sind, falls es gewünscht wird, gern zur Beweisführung erbötig, und zeichnen

mit vorzüglicher Hochachtung

Riquet & Co.«

Wir können dem Hinweis auf den unverhältnismässig hohen Preis des Kamerun-Cacaos nur beipflichten. Vielleicht kommen

wir demnächst dazu, mitzuteilen, woher der hohe Preis stammt, und zu welchen »edlen« Zwecken der deutsche Patriotismus der Cacaotrinker beizutragen bestimmt zu sein scheint!« —

Redaktion der Kolonialw.-Zeitung.

Die Redaktion der Kolonialw.-Zeitung hat — wir nehmen das wenigstens an — wohl nicht die Absicht gehabt, das von ihren Stettiner Freunden vorher abgegebene Urteil ohne weiteres umzustossen. Gethan hat sie es, indem sie sagt, sie pflichte dem Hinweis der Herren Riquet & Co. bei; damit hat sie, ohne es zu wollen, den vereinigten Stettiner Kaufleuten einen Verweis erteilt, den jene Herren wohl noch zurückweisen werden. Sie werden aber wohl sagen: Ueber den Geschmack lässt sich nicht streiten; wir haben gefunden, dass der Kamerun-Cacao eben 2,40 Mk. pr. Pfund wert ist; hätten wir ihn niedriger eingeschätzt, so hätten wir ihn nicht aufgenommen. —

Am 11. Mai wurde folgender Aufsatz in der Kolonialw.-Zeitung veröffentlicht:

»Kamerun-Cacao und Geschäfts-Patriotismus.

Nachdem wir in unseren Kreisen die Anregung gegeben haben, unseren deutschen Kolonialprodukten eine erhöhte Aufmerksamkeit zuzuwenden, halten wir uns für moralisch verpflichtet, auch da das Wort zu ergreifen, wo mit der Begeisterung, die unseren Kolonialprodukten entgegengebracht wird, ein förmliches Geschäft betrieben werden könnte.

Als Vertreter der Interessen unseres Kleinhandels sind wir stets bemüht, gegen alles, was den ehrlichen Erwerb der Detaillisten schädigen könnte, Front zu machen, wie wir uns andererseits bemühen, den Detaillisten auf die Vorteile hinzuweisen, die ihm im Existenzkampfe zu Gebote stehen. Die Hauptaufgabe der heutigen Detaillisten ist es, sich das Vertrauen des kaufenden Publikums zu erringen und zu erhalten. Mit seinem Namen muss der Detaillist für Qualität und Gewicht seiner Ware einstehen; nicht soll er der blosse Handlanger fremder Kapitalisten sein, hinter deren Namen er sich nichtssagend verkriecht, und am allerwenigsten soll er sich an seiner Kundschaft versündigen, indem er sich in den Dienst einer Reklame stellt, um zu hohen Preisen minderwertige Waren in den Konsum zu drücken. In unserer Zeit der Konsumvereine und Versandgeschäfte lauern unsere Gegner nur darauf, uns als »Lebensmittelverteurer« zu brandmarken, und die Existenz der Konsumvereine wie die Prosperität der Versandtgeschäfte mit der »Unfähigkeit« des Detaillisten, seiner Kundschaft die günstigsten Einkaufsbedingungen zu verschaffen, zu motivieren. Darum heisst es, die Augen auf haben, wenn neue Artikel zu unverhältnismässig hohen Preisen an den Markt kommen.

Seit kurzem bringt nun die Kamerun-Cacao-Gesellschaft unter der Bezeichnung »Kamerun-Cacao« Präparate zum Verkauf, von denen sie behauptet, dass sie aus Cacaobohnen hergestellt seien, die in deutschen Kolonien geerntet worden sind. Den Preis für die Ware hält sie so hoch, dass wirklich ein flammender Patriotismus dazu gehört, ihn anzulegen. Die Gesellschaft schmeichelt aber unseren Detaillisten, indem sie sie veranlasst, ebenfalls einen hohen Nutzen an der Ware zu nehmen, — wahrscheinlich, um dadurch das Interesse an dem Artikel rege zu halten. So ist es dahin gekommen, dass dieser Kamerun-Cacao billigst mit 2,40 Mk. das Pfund, in Aachen z. B. aber mit 2,80 Mk., und in Ost- und Westpreussen sogar mit 3 Mark das Pfund verkauft wird.

Jeder Einsichtige muss sich doch sagen, dass das ein Verfahren ist, dem sehr leicht der Artikel selbst zum Opfer fallen kann. Auf der einen Seite bemühen wir uns, gute und billige Cacaosorten einzuführen, um Cacaopräparate immer mehr zu einem Konsumartikel zu machen, und hier werden reine Gigerl-Preise gemacht, die nur von Narren bezahlt werden können. Und zu welchem Zwecke denn eigentlich? — Uns liegt der Gründungs-Prospekt der Kamerun-Cacao-Gesellschaft vor, der an einen beschränkten Kreis von Kapitalisten versandt worden ist, — daraus lässt sich die Antwort leicht konstruieren.

Das von der Kamerun-Cacao-Gesellschaft vertriebene Cacaopulver besteht aus einer Mischung von einem Fünftel Arriba- und vier Fünfteln Kamerun-Cacao. Die Arriba-Bohne stammt aber aus Süd-Amerika, sie ist also kein deutsches Kolonial-Produkt. Es mag dahingestellt bleiben, ob die Gesellschaft nicht allein schon durch diese Mischung und die fälschliche Bezeichnung mit Kamerun-Cacao gegen das Gesetz zur Bekämpfung des unlauteren Wettbewerbes (falsche Angaben über die Art des Bezuges §§ 1 und 4) verstösst. Die alleinige Verarbeitung der Kamerun-Bohne würde ein ungenügendes Fabrikat ergeben, aber nichts hindert die Gesellschaft, das gelieferte Fabrikat richtig als eine Mischung zu benennen. Unter Fachleuten ist es ja längst kein Geheimnis mehr, dass die in unseren deutschen Kolonien geerntete Cacaobohne ohne Vermengung mit einer anderen charaktervollen Bohne

zur Cacaopulver-Fabrikation wenig verwendbar ist.

Die Kamerun-Cacao-Gesellschaft ist ja auch nicht zur Hebung unserer Kolonien gegründet worden, sondern sie dient den rein persönlichen Interessen der Gesellschafter. Auf grund eines Vertrages, den die Kamerun-Cacao-Gesellschaft mit der Kamerun-Plantagen-Gesellschaft geschlossen hat, bezieht die letztere einen um 7½ Pfennige pro Pfund höheren Preis, als der Marktpreis jeweilig ist, für die minderwertigen Kolonialprodukte. Aus 2 Pfd. Bohnen wird zirka 1 Pfd. Cacaopulver hergestellt; der deutsche Konsument bezahlt also für seinen Patriotismus und für seine Kolonialfreude zunächst eine Steuer von 15 Pfennigen pro Pfund, und zwar an eine Anzahl reicher Plantagenbesitzer. Die Gesellschafter der Plantagengesellschaft erhalten aber 5 Prozent Zinsen auf ihr Kapital, und 12½ Prozent vom Reingewinn der Kamerun-Cacao-Gesellschaft. Eine bessere Verzinsung können sich die Herren Jantzen, Thormählen & Dollmann nicht wünschen, umsomehr, als sie auch gleichzeitig als Gesellschafter der neuen Gründung am Gewinn beteiligt sind. — Die Kamerun-Cacao-Gesellschaft besitzt keine eigene Fabrik, sie ist mit der Fabrik von Hoenig & Bauhardt in Ottensen durch einen Fabrikations-Vertrag verbunden, der auch nicht zur Verbilligung des Cacaopulvers beiträgt. Es heisst zwar, dass die Firma Hoenig & Bauhardt sich nur mit einem mässigen Fabrikationsgewinn begnügen soll, und diese »Mässigkeit« wird durch die Vergleiche mit den verschiedenen Kosten anderer leistungsfähiger Fabriken illustriert. Die Fabrik fabriziert indes nicht nur teurer als andere Fabriken, sondern sie nimmt auch noch 10 Prozent von dem Reingewinn der Gesellschaft, der nach Abzug von 5 Prozent für die Gesellschafter verbleibt. Man müsste annehmen, dass die Fabrik der Gesellschaft unentbehrlich sei; thatsächlich besteht jedoch für die Fabrik ein Abhängigkeitsverhältnis zu der Gesellschaft, denn diese giebt ihr Kapitalbeihülfe. Der erste Geschäftsführer der Kamerun-Cacao-Gesellschaft bezieht 10 000 Mark Gehalt und 5 Prozent vom Restgewinn, der andere Geschäftsführer erhält 5 Prozent vom Restgewinn.

In ihrem Gründungs-Prospekt rechnet sich die Gesellschaft, selbst bei ungünstigen Verhältnissen, einen Verkaufsgewinn von 60 Mk. für den Zentner Cacaopulver, und von 50 Mk. für den Zentner Chocolade heraus. Sie rechnet so:

Bei 1900 Zentnern Cacaopulvern und bei 350 Zentnern Chocoladen wird ein Gewinn von		131 500 Mk.
erzielt, von welchem Betrage für Reklame und Reise	45 000 Mk.	
für Gehalt an den ersten Geschäftsführer	10 000 »	
zusammen		55 000 »
bezahlt werden, sodass an Reingewinn verbleiben:		76 500 Mk.
Von diesem Reingewinn erhalten die Gesellschafter an Zinsen und Superdividende zirka 20 Prozent vom Stammkapital (250 000 Mk.)		49 300 »
und den Rest von		27 200 Mk.

erhält die Plantagen-Gesellschaft, die Fabrik und die Geschäftsführer als Tantièmen.

Wie kalkuliert die Gesellschaft? Sie hat den Marktpreis mit 44 Mk. für 100 Pfd. Kamerunbohnen angegeben. Der Marktpreis richtet sich nach der Qualität und dem allgemeinen Ernteergebnis. Bei Erscheinen des Gründungsprospektes kostete ein Bahia-Cacao, der ungefähr der Qualität des Kamerun-Cacao entspricht, etwa den gleichen Preis. Als vorsichtige Rechner haben die Unternehmer einen Durchschnittspreis von

etwa	50,50 Mk.
der Rentabilitätsrechnung zu Grunde gelegt; zu diesem Preise kommen	7,50 »
(vertragsmässige Lizenzgebühr an die Plantagengesellschaft), Zoll und Abfuhr	18,— »
zusammen	76,— Mk.
ab: für minderwertigen Grus	10,40 »
verbleiben für 72 Pfd. zum Cacaopulver verwertbare Kerne	65,60 Mk.

Es kosten also 100 Pfd. Kerne	91,11 Mk.
abzüglich 33,6 Pfd. entzogene Cacaobutter à 1,20 Mk. =	40,32 »
also	50,79 Mk.

für 66,3 Pfd. Cacao-Kuchen.

100 Pfd. Kamerun-Cacao-Kuchen kosten 76,50 Mk., 100 Pfd. Arriba-Cacao-Kuchen hat die Gesellschaft mit 126,50 durchschnittlich bewertet.

Um 500 Pfd. Cacaopulver herzustellen, sind erforderlich:

400 Pfd. Kamerun-Cacao-Kuchen à 76,50 Mk. =	306,— Mk.
100 Pfd. Arriba-Cacao-Kuchen à 126,50 Mk. =	126,50 »
zusammen	432,50 Mk.

100 Pfd. Kuchen, aus dem das sogenannte, bereits vermengte Kamerun-Cacaopulver besteht, kosten	86,50 Mk.
für Fabrikation und Löhne sind pro 100 Pfd. noch hinzuzurechnen	36,40 »
sodass 100 Pfd. loses Kamerun-Cacaopulver	122,90 Mk.

kosten würden. **Was würde nun ein dem Kamerun-Cacaopulver qualitativ gleichwertiges Cacaopulver kosten?**

100 Pfd. beste Bahiabohnen kosten heute franko Fabrik	50,— Mk.
Zoll und Anfuhr	18,— »
	68,— Mk.
für minderwertigen Grus (13 Pfd. à 80 Pfg.) ab	10,40 »
sind	57,60 Mk.
für 72 Pfd. verwendbare Kerne, für 100 Pfd.	80.— Mk.
ab für 33,6 Pfd. Butter mit dem heutigen höchst erzielbaren Preise von 90 Pfg. pro Pfd.*)	30,24 »
bleiben für 66,3 Pfd. Cacao-Kuchen	49,76 Mk.

d. h. pro 100 Pfd.	75,— Mk.
dazu Fabrikation und Lohn	36,40 »
zusammen	111,40 Mk.

Wenn man aber berücksichtigt, dass jeder andere deutsche Fabrikant sich bei grösseren Abschlüssen mit wenig mehr als der Fabrikationsvergütung allein für Unkosten und Gewinn begnügen würde, die die Kamerun-Cacao-Gesellschaft berechnet, so erklärt es sich, dass heute reiner leicht löslicher Bahia mit 115—120 Mk. pro 100 Pfd. lose inklusive und franko an Wiederverkäufer abgegeben werden kann. Bestes Pulver von Ia Superior Sommer-Arriba (die Sommer-Ernte liefert das beste Gewächs) bietet heute jeder deutsche Fabrikant, trotz des um 30 Pfg. billigeren Butterpreises, lose für 185—190 Pfg. für 100 Pfd. inklusive und franko an Wiederverkäufer an.

Wenn z. B. unsere Einkaufsvereine

400 Pfd. Bahia à 115 Mk. für	460 Mk.
und 100 Pfd. Arriba à 185 Mk.	185 »
kaufen und mischen, dann haben sie 500 Pfd. Cacaopulver mindestens von der Qualität, wie ihn die Kamerun-Cacao-Gesellschaft in Büchsen für 2 Mk. pro Pfund liefert,	
für den Preis von	645 Mk.

oder pro Pfund von 1,29 Mk. lose.

Den Durchschnitt der Dosen-Verpackung hat die Kamerun-Cacao-Gesellschaft mit 26,80 Mk. für 100 Pfd. angesetzt. Für diesen Preis kann sich jeder die Packung selbst besorgen, denn man kann sie höchstens mit 20 Pfg. pro Pfund anschlagen. Das Pfund Cacao, in Qualität des Kamerun-Cacaos, verpackt in Dosen, kostet dann 1,50 Mk. Der Detaillist kann das Pfund zu 2 Mk. verkaufen, während er jetzt als Einkaufspreis 2 Mk. an die Kamerun-Cacao-Gesellschaft bezahlen muss. Wir halten uns, wie gesagt, für moralissh verpflichtet, dem deutschen Kleinhandel unserer Branche durch Vorführung von Zahlen die Augen zu öffnen.

Kein Detaillist, der sich infolge unserer Darlegungen von der Kamerun-Cacao-Gesellschaft abwendet, wird dadurch sein patriotisches Gewissen beschwert fühlen; denn es ist wahrhaftig keine patriotische That, den reichen Plantagenbesitzern und den Gründern Extravorteile auf Kosten der Konsumenten zuzuführen. Bestände die Kamerun-Cacao-Gesellschaft nicht, so würde auch ohne sie der Kamerun-Cacao auf den Markt gebracht, und ohne die künstliche Steigerung wie alle anderen Marken abgesetzt werden, gerade so wie vor der Gründung.«

Auf diese, augenscheinlich von einem gut unterrichteten Fachmann stammenden Darlegungen antwortete die angegriffene Kamerun-Cacao-Gesellschaft am 11. Juni folgendes:

Von der Kamerun-Cacao-Gesellschaft in Hamburg erhalten wir folgende Zuschrift, für deren Inhalt wir bei unseren Lesern allgemeines Interesse voraussetzen dürfen:

Hamburg, den 2. Juni 1897.

In Ihrem geschätzten Blatte vom 11. v. Mts. ist ein Artikel: »Kamerun-Cacao und Geschäftspatriotismus« enthalten, der geeignet ist, unsere Gesellschaft sowohl als auch unsere Fabrikate in den Augen Ihrer Leser herabzusetzen. Ein Angriff gegen diese unsere Fabrikate abseiten der Firma Riquet & Cie. in Leipzig befindet sich bereits in der Ausgabe vom 23. April d. J. abgedruckt. Aus nachstehendem werden Sie und Ihre Leser ersehen, dass diese Angriffe nicht gerechtfertigt sind.

Die in dem eingangs erwähnten Artikel

*) Da heute für Cacaobutter, selbst wenn sie nach Holland zur Auktion geschickt wird, nach Abzug aller Unkosten und unter Hinzurechnung der Steuervergütung nur 95 Pfg. höchstens erzielt werden, so verteuert sich das Produkt um 30 Pfg. gegen obige Kalkulation.

enthaltene Kalkulation über Kamerun-Cacao-Pulver entstammt zweifelsohne unserem Prospekt und ist den thatsächlichen Verhältnissen genau entsprechend auf Grund derjenigen Preise aufgemacht, die zur Zeit der Abfassung des Prospektes (März v. J.) dafür maassgebend waren. Schon seit längerer Zeit aber sind die einzelnen Positionen beregter Kalkulation nicht mehr zutreffend. Kamerun-Cacao-Bohnen erfuhren kurz nach Beginn unserer Fabrikation (Juli v. J.) eine fortgesetzt höhere Taxierung, so dass selbst der unserer damaligen Kalkulation zu grunde gelegte, nach unserem Dafürhalten schon sehr hochgegriffene Durchschnittspreis von **58 Mk.** per 100 Pfd. thatsächlich noch überschritten wurde. Wir mussten z. B. für eine Partie von 736 Sack à ca. 100 Pfd. **48,089 Mk. 91 Pfg. = 61 Mk. 50 Pfg.** per 100 Pfd., für kleinere Partien sogar bis **63 Mk. 50 Pfg.** per 100 Pfd. bezahlen. Vereinzelte kleine Ankünfte Kamerun-Cacao, von anderer Seite an den offenen Markt gebracht, erzielten noch höhere Preise, **66 bis 70 Mk.** per 100 Pfd., und lediglich durch die mit den in Frage kommenden Plantagenbesitzern getroffenen Vereinbarungen, wonach diese unserer Gesellschaft ihr Produkt zu einem Preise liefern müssen, der um $7\frac{1}{2}$ Pfg. per Pfd. den jeweiligen Marktpreis von Guayaquil-Cacao übersteigt, sind wir in der Lage gewesen, den Kamerun-Cacao billiger zu beziehen als jeder sonstige Fabrikant, der ihn am Markt kaufen muss. Ia Arriba-Cacao, von dem wir bekanntlich ca. 20 Proz. dem Kamerun-Cacao beimengen, um den zu charaktervollen und kräftigen Geschmack des letzteren zu mildern, ist im Preise zwar zurückgegangen; wir bezahlten **63 Mk. 50 Pfg.** per 100 Pfd. im Durchschnitt, dagegen erzielten wir für das Abfallprodukt Gruss überhaupt nur 70 Pfg. per Pfd. (gegen 80 Pfg. der Kalkulation). Ebenso bewegten sich die Preise für Cacaobutter in stetig absteigender Preislage; heute bietet man uns **95 Mk.** per 100 Pfd. gegen **120 Mk.** unserer Kalkulation, so dass auch hier zu unserem Nachteil der erzielte Durchschnittspreis gegen die im Voranschlage zurückgeblieben ist. Wir sind mit Vergnügen bereit, die Richtigkeit dieser Darlegungen durch Beibringung sämtlicher dazu nötigen Original-Belege zu beweisen, und hoffen, durch offene Klarstellung der Thatsachen nicht nur Ihnen und Ihren Lesern einen Dienst zu erweisen, sondern auch der Firma Riquet & Cie., der wir auf diese Weise genügend Anhaltspunkte gegeben zu haben glauben, um nun ihrerseits darzulegen, warum der Preis von **2 Mk. 40 Pf.** für unser Kamerun-Cacao-Pulver nicht im Einklange mit dem Wert des von uns verarbeiteten Rohmaterials steht. Die Firma Riquet & Cie. wird auch ohne Zweifel nicht einen Augenblick zögern, durch Veröffentlichung ihrer Kalkulation den Beweis zu erbringen, dass der Preis von **2 Mk. 80 Pf.**, den sie für ihre Dosenware fordert, durch den Wert des von ihr verwandten Rohmaterials gerechtfertigt ist. Gleich uns und der Firma Riquet & Cie. werden wohl auch viele andere Fabrikanten nunmehr ihre Kalkulation veröffentlichen und so dem Kleinhändler die Wahl unter den vielen Cacao-Fabrikaten sehr erleichtern!

Die in dem Schlusssatze Ihres Artikels ausgesprochene Ansicht, Kamerun-Cacao-Bohnen seien jetzt ebenso leicht abzusetzen, wie vor der Gründung unserer Gesellschaft, ist nicht zutreffend. Jetzt erzielt Kamerun-Cacao wohl hohe, ja sogar sehr hohe Preise, vor der Gründung unserer Gesellschaft aber ging der Kamerun-Cacao, von den deutschen Fabrikanten fast gar nicht beachtet, zu sehr niedrigen Preisen an die Händler und nahm dann seinen Weg meist ins Ausland (Russland, Polen). Deutsche Fabrikanten erklärten früher Kamerun-Cacao als zur Cacao-Fabrikation nicht geeignet, und es sind uns Herren namhaft gemacht worden, die geradezu erklärten, mit Kamerun-Cacao sei nichts anzufangen.

Die Plantagen waren bis zum Jahre 1897 nicht in der Lage, einen irgendwie erheblichen Gewinn zu erzielen. Erst seitdem unsere Gesellschaft dem deutschen Cacao die Anerkennung verschafft hat, die er verdient, gestaltet sich der Anbau der Plantagen gewinnbringend. Vor kurzer Zeit noch war es schwer, auch nur geringe Kapitalien für koloniale Zwecke, speziell Kamerun, zu gewinnen, und nicht zum wenigsten unserem Unternehmen ist es zu danken, dass hierin eine Wandlung eingetreten ist und in letzter Zeit Millionen zusammengekommen sind für die weitere Ausnutzung dieser Kolonie, die nach den Berichten des Herrn Professor Dr. Wohltmann zu Bonn einen geradezu idealen Boden für Cacao-Anpflanzungen hat.

Hochachtungsvoll
Kamerun-Cacao-Gesellschaft m. b. H.
Jantzen. Thormählen.

Die Redaktion der »Colonial-Zeitung« bemerkt dazu:

»Dem Vorstehenden haben wir noch einige Bemerkungen anzufügen. Unsere Leser wissen, wie sich in unseren Kreisen von Hause aus grosse Sympathie für die deutschen Kolonien zeigte, bis plötzlich das Projekt des deut-

schen Kolonialhauses auftauchte, wobei die koloniale Begeisterung in den Dienst reiner Geldinteressen gestellt werden sollte. Wir haben das Projekt sofort energisch bekämpft und mit uns die Kreise der organisierten Detaillisten. Inzwischen ist das »Deutsche Kolonialhaus« trotzdem auf der Bildfläche erschienen, aber als Privatunternehmen des Herrn Bruno Antelmann in Berlin, der erst jüngst, zur Osterzeit, »jeder Kolonialfreundin und jedem Kolonialfreunde« Gelegenheit bot, »der guten, kolonialen Sache ein Scherflein zu bringen«. Es berührt unangenehm, wenn jemand für die »koloniale Sache« »Scherflein« sammeln geht, während er doch nur Geschäfte machen will. In diesem Zusammenhange steht unsere Stellungnahme gegen die Kamerun-Gesellschaft, wozu uns der Gründungsprospekt, dessen Richtigkeit oben bestätigt wird, Veranlassung bot. Wir mussten uns sagen: Hier ist eine Cacaofabrik, wie andere auch; ob nun sie oder eine andere deutsche Fabrik die paar Tausend Zentner Kamerun-Cacao, die wir vorläufig gewinnen, verarbeitet, ist völlig gleich. Wozu nun auch hier die Kolonialbegeisterung in den Dienst einer Gesellschaft von Unternehmern stellen? — Die obige Erklärung stellt nun fest, dass Kamerun-Cacao inzwischen teurer geworden ist, ferner, dass Kamerun-Cacao charaktervoller und kräftiger im Geschmack ist, und dass Arriba-Cacao dazu genommen wird, um ihn zu mildern; ferner, dass Kamerun-Cacao von deutschen Fabrikanten fast gar nicht beachtet und zu niedrigen Preisen ins Ausland verkauft wurde, bis die Kamerun-Gesellschaft, im Interesse auch der deutschen Kolonien, ihm Geltung verschaffte. Diese Punkte sprechen durchaus günstig für die Kamerun-Cacao-Gesellschaft, und sie haben auch nur das Eine gegen sich, dass bedeutende deutsche Cacaofabrikanten fast in jedem Punkte das direkte Gegenteil behaupten. Zum Beispiel, dass der rohe Kamerun-Cacao um Absatz nicht verlegen gewesen sei (eine Fabrik allein bezog 1895/96 ca. 30000 kg zu durchschnittlich 50 Mk.), dass er aber nur wenig am Markte war und jetzt ganz vom Markte verschwunden ist. Hinsichtlich der Qualität hörten wir von verschiedenen Seiten, dass Kamerun-Cacao infolge seiner dünnen Schalen ergiebiger in der Ausbeute, aber dem Guayaquil nicht ebenbürtig ist. Alle diese Fragen berühren indes das Interesse unserer Detaillisten nur indirekt; ein direktes Interesse lag für uns vor, die Kolonial-Reklame, an der auch wir uns bereitwilligst beteiligt hatten, in die Grenzen ihrer Berechtigung zurückzuführen. Die hierüber gepflogene Diskussion hat unseren Lesern nur Nutzen gebracht.«

Nach unserem Gefühl wird hierauf noch eine Erwiderung kommen. Wir lassen daher die kräuselnden Wellen sich glätten, ehe wir hierzu das Wort nehmen.



ALLERLEI.

Cacao-Bericht. London, 5. Juni 1897.
Die am 1. c. abgehaltene Auktion verlief schleppend.

Verkauft wurden:

Trinidad	175 Sack	à	47/—	bis	49/—
Grenada	458	» »	46/6	»	50/6
Jamaika	141	» »	44/6	»	45/—
Samana	44	» »	46/—	»	46/6
Jeremie	20	» »	43/—		
Bahia	26	» »	47/—		
Thome	40	» »	48/—		
Ceylon	230	» »	44/—	»	63/—

Total: 1134 Sack.

NB. Seitdem fanden Umsätze statt in Arriba à 63/—, Machala und Caraquez zu 54/— und 52/6.

Die nächste Cacaobutter-Auktion findet am 6. Juli in Amsterdam statt. Es ist heute noch nicht bekannt, welches Quantum zum Verkauf angeboten wird.

T. Der Minister des Innern Van Houten in Holland ist, wie wir auf Nachfrage hören, nicht verwandt mit dem Cacaofabrikanten gleichen Namens.

A. — W. — C. — P. und andere. Ja es ist übersehen worden, die Maasse der gestanzten Chocoladenkästen in der vorigen Nummer mit aufzuführen. Wir holen das hier nun nach, übrigens stehen sie auch in der Anzeige der heutigen Nummer.

Also Nr.	1	ist	500 mm	lang,	320 mm	breit,
»	2	»	550	» »	340	» »
»	3	»	600	» »	360	» »
»	4	»	650	» »	380	» »

Ob die Firma noch grössere Kästen anfertigt, wissen wir nicht. Wir haben angefragt. Ausgeschlossen aber ist, dass nach eingesandten Maassen gearbeitet werden kann. Wir bitten gelegentlich um Bescheid, ob die Kästen gut ausgefallen sind.

Das Werkzeug in der Chocoladefabrikation. Mit diesem Aufsatze in Nr. 51 des Gordian haben wir anscheinend sehr vielen Chocoladefabrikanten einen sehr nützlichen Wink gegeben. Wir hören wenigstens, dass sehr viele Anfragen in Brackwede bei Castanien & Co. eingelaufen sind. Unter diesen haben sich auch solche befunden, die nach grossen Kästen, 'nach Walzenkästen, suchten. Die unter Nr. 1—4 angebotenen gestanzten Kästen sind als Walzenkästen nicht gross genug, sie sind Arbeitskästen. Es lassen sich aber auch die grösseren Walzenkästen in den Grössen

700 × 400 × 180 mm,
750 × 420 × 200 »

aus einem Stück Stahl stanzen, womit dann wohl das vollkommenste in eisernen Walzenkasten geschaffen wäre, was man sich denken kann. Die Firma in Brackwede ist bereit, sich auf diese grossen Kästen einzurichten, wenn ihr aus dem Kreise der Gordianabonnenten die geforderten Maasse genannt werden und wenn ihr eine Uebersicht über den Bedarf gegeben wird. Erst dann kann sie es wagen, die hohen Kosten für die Einrichtung solcher grossen Kästen, die gegen 1200 Mk. bei einer Grösse betragen, zu riskieren.

Eine Warnung für Dampfkesselbesitzer erlässt ein Ottensener Blechwarenfabrikant unterm 4. Juni 1897:

»Ich halte es für meine Pflicht, den Herren Dampfkesselbesitzern zur Warnung die nachstehende, mir von dem Herrn Maschinenfabrikanten J. F. Ahrens, Altona-Ottensen, Friedens-Allee 71, durch die Herren R.-A. Lassen & Dr. Engelbrecht zugestellte Klage wörtlich zu unterbreiten.

Kläger wird beantragen:

Den Beklagten durch vorläufig vollstreckbares Urteil zu verurteilen:

Das Pfeifen mit der auf seiner Fabrik, Friedens-Allee 73, befindlichen Dampfpfeife, bei Vermeidung einer Geldstrafe von Mk. 5,— für jeden Uebertretungsfall zu unterlassen.

Auf dem unmittelbar an das Grundstück des Klägers grenzenden Maschinenhause der Fabrik des Beklagten, etwa in Höhe von 10 Fuss und etwa in einer Entfernung von 20—25 Schritt von den Fenstern des klägerischen Hauses, vor den Fenstern des Schlafzimmers des Klägers, befindet sich eine Dampfpfeife.

Augenscheinseinnahme. Mit dieser Dampfpfeife lässt der Beklagte einer hiesigen Unsitte gemäss täglich zu Beginn und Ende der Arbeitszeit in seiner Fabrik übermässig laut und lange pfeifen. So täglich morgens 6 Uhr, 8½ und 9 Uhr, mittags 12 Uhr, nachmittags 1½ und 6 Uhr. Diese unsinnige Pfeiferei ausserhalb der Fabriken, die zu den angegebenen Zeiten die Stadt durchdröhnt, beruht auf einer aus Amerika herübergekommenen Unsitte. Jeder Handwerker, der sich einen Motor angeschafft hat, hält es für nötig, eine Pfeife auf sein Dach zu setzen und mit derselben durch einen ganz unnötigen Lärm seine Nachbaren zu belästigen. Er kommt sich dann als »Fabrikant« vor.

Der Zweck, den Arbeitern in der Fabrik den Anfang und das Ende der Arbeit morgens, abends und bei den Arbeitspausen anzuzeigen, lässt sich viel besser, zweckmässiger und ohne Belästigung der Nachbaren dadurch erreichen, dass in der Fabrik eine Glocke, eine Dampfpfeife oder eine elektrische Glockenanlage errichtet wird. Was geht es die übrigen Einwohner der Stadt an, wenn ein Fabrikant in seiner Fabrik mit der Arbeit anfängt oder aufhört? Auch der angebliche Zweck des Pfeifens ausserhalb der Fabrik, dass zu der Arbeit gehende Arbeiter durch die Pfeifen zur Eile angespornt werden sollen, ist völlig illusorisch. Einmal könnte dieses doch nur zutreffen, wenn die Arbeiter wirklich zur Fabrik gehen, also morgens 6 Uhr und mittags 1½ Uhr, jedenfalls nicht um 8, 8½ und 6 Uhr, wenn die Arbeiter in der Fabrik sind; ausserdem ist aber auch kein Arbeiter im stande, bei der wüsten allgemeinen Pfeiferei, die 6 Uhr früh und 1½, täglich aber 3 bis 4 Minuten dauert, die Pfeife der eigenen Fabrik herauszuhören.

Die Belästigung des Klägers durch dieses Pfeifen ist eine sehr grosse. Er wird jeden Morgen um 6 Uhr aus dem Schlaf gestört, ein Umstand, der nicht jedem angenehm ist. Bei etwaigen Krankheiten im Hause ist dieses gellende, plötzliche Pfeifen unter Umständen geradezu gefährlich. Ausserdem wird der Kläger in der Besitzung seines Gartens dadurch gestört, dass plötzlich und unerwartet ein gellendes, langandauerndes Pfeifen in unmittelbarer Nähe losgeht und jedesmal einen unangenehmen Schrecken zur Folge hat. Das Nachbarrecht befugt den Kläger, das Unterlassen dieser Störung zu verlangen, da dieselbe in keiner Weise für eine ordnungsmässige Benutzung des bekl. Fabrikgrundstücks nötig ist.

Für den Kläger:
(gez.) Lassen.

Ich bemerke noch, dass der Kläger, Herr Maschinenfabrikant J. F. Ahrens, mich dreimal ohne Erfolg bei der Altonaer Polizeibehörde angezeigt hat. Ich habe das Pfeifen seit Jahresfrist auf das grösste Minimum beschränkt, und ist die in der Klageschrift gegebene Behauptung, dass ich 3 bis 4 Minuten lang das Signal gebe, nicht der Wahrheit entsprechend. Es ist mir einfach unerklärlich, wie ein Maschinenfabrikant, welcher selbst Dampfkessel-Anlagen liefert, sich in obengenanntem Sinne belästigt fühlen kann.

Sollte vielleicht der Umstand in Frage kommen, dass ich mir eine neue Anlage anderweitig beschaffte und Kläger bei einer von mir ausgeschriebenen Konkurrenz unberücksichtigt blieb?«

Wir haben den Eindruck, als würde der Verklagte verurteilt werden müssen. Wenn kein Mensch Rücksicht auf andere zu nehmen hätte, dann möchte man lieber auf Kreta als in Kulturländern leben mögen. Der Kläger Ahrens und der Beklagte Geissler scheinen Zuwiderwurzeln zu sein. Der eine will nicht dem andern ein gutes Wort gönnen. Wenn Ahrens dem Geissler seine Klage höflich, persönlich, privatim vorgetragen hätte, dann müsste Geissler entweder ein übernervöser Mensch oder ein absichtlich rücksichtsloses Individuum sein, wenn er eine solche berechtigte Klage unberücksichtigt gelassen und nun erst recht zu pfeifen angeordnet hätte. Geissler würde vielleicht die Klage des Ahrens recht verstehen, wenn er selber eine solche Dampfpfeife vor seinem Schlafzimmer hätte. Wir wollen es ihm nicht gönnen, aber wenn es ihm passierte, dass ihm seine Frau eines Tages Drillinge bescheerte, oder dass er selber zu Bette liegen müsste, oder dass der Pastor die Leiche seines Vaters um $1^1/_2$ Uhr einsegnete, dann würde er ohne Zweifel auch empfinden, wie es thut, den geschäftlichen Lärm anhören zu müssen — und er wird auch Versuche machen, diesen Lärm auf das Maass herabzusetzen, das nicht zu vermeiden ist. — Der Schlusssatz spricht weniger für den Verklagten; es giebt eben recht viele Menschen, die da glauben, alles, was geschieht, geschieht nur aus Konkurrenzneid. — Das ist hässlich!

Zuckerprämie im Staate New-York. Wie andere Staaten der Union hat nun auch der Staat New-York eine Prämie für Rübenzuckerproduktion eingeführt, ohne dass bisher eine Zuckerfabrik in diesem Staate besteht. Ein Gesetz vom 19. Mai gewährt jährlich Doll. 25000 insgesamt und pro Pfd. Rübenzucker 1 Cent. Ist der Zuckerfabrikant selbst Rübenbauer, so soll die Prämie nicht gezahlt werden. Auch erhalten diejenigen Fabrikanten die Prämie nicht, die ihren Rübenlieferanten weniger als Doll. 5 pro Tonne Rüben bezahlt haben.

Gesundheitsschädliche Farben für Genussmittel etc. In Ausführung des Gesetzes vom 5. Juli 1887, die Verwendung gesundheitsschädlicher Farben betreffend, sind im Dezember 1896, wie alljährlich, aus Zuckerwarengeschäften, Pfefferküchlereien und Spielwarengeschäften von Berlin Proben der ausgestellten Waren entnommen und chemisch untersucht worden. Insbesondere aus dem Gebiete der Zuckerwaren-Industrie und der Pfefferküchlerei — aus deren Geschäften 114 Proben entnommen wurden — ist zu bemerken, dass in keinem Falle die farbigen Umhüllungspapiere von Pfefferkuchen etc. bezüglich der Wahl der Farben einen Grund zur Beanstandung boten. Die meist gelbgefärbten Papiere zeigten lediglich organische metallfreie Farben, so dass die früheren verwendeten chrom- und bleihaltigen Papiere nahezu vollständig verdrängt zu sein scheinen. Ueber die Einzelheiten der Untersuchungen wird berichtet:

»In einer kleinen Anzahl von Fällen (5) befand sich, wie die »Drog.-Ztg.« schreibt, auf Chocoladenfiguren und auf Marzipan in geringerer oder weiterer Ausdehnung die Verwendung von Zinkoxyd als weisse oder mit Ultramarin hergestellte Mischfarbe, was durchaus unzulässig ist. Es ist dieser Befund um so bedauerlicher, als es sich anscheinend um neuere Erzeugnisse handelte. — Mit der vorgeschrittenen Technik des Dekorierens finden sich — gewissermaassen von selbst sich bietend — auf Zuckerwaren, Baumbehang oder Pfefferkuchenwaren vielfach Steindruckbilder vor, welche zwar, wenn lediglich als Umhüllung oder auf der Umhüllung von Nahrungsmitteln verwendet, gesetzlich nicht zu beanstanden sind, jedoch in direkter Berührung mit den Zuckerwaren oder dem Honigkuchen bedenklich erscheinen, da sie Bleiweissölfarben enthalten. Dasselbe gilt von Verzierungen, zu denen unechter Goldschaum, Golddruckleisten etc., aus Papier gepresst, verwendet werden, weil es sich hierbei um Metallfarben handelt, die Kupfer in Legierung enthalten. In mehreren Fällen ist teils auf Federn, teils auf grünen Blättern als Verzierung von Marzipanobjekten Pikrinsäure als gelber, mit blauen oder grünen Farbstoffen gemischter Farbstoff, und ins-

besondere auch in mehr Fällen, als im vorhergehenden Jahre als Umhüllungsmittel und gleichsam als Rostschutzdecke dienender Ueberzug von Drahtstielchen, Seidenpapier, mit Chromgelb gefärbt, beobachtet worden, was sanitätspolizeiliche Bedenken erregen muss. — Arsen und Metallgifte sind überhaupt nicht vorgefunden worden. Was die Kontrolle der Spielwaren anlangt, so gaben von den untersuchten 22 Proben 9 Fälle zu Beanstandungen Anlass. Die Untersuchung hat ergeben, dass man im allgemeinen bei der Erzeugung neuer Spielwaren nach Möglichkeit bestrebt ist, den gesetzlichen Forderungen gerecht zu werden, und wo dies nicht geschehen, Missgriffe in teils verfälschten, teils als giftig nicht bekannten Farben auf seiten der Fabrikanten vorliegen, die von diesen vielleicht selbst nicht geahnt werden. — In keinem Falle sind Farben beobachtet worden, welche Arsen als konstituierenden Bestandteil enthielten, ebensowenig Arsen-Kupfer- und Kupferfarben. Es handelte sich bei den Beanstandungen lediglich um bleihaltige Farben. Von unzulässigen Bleifarben wurden, da bei ihnen insbesondere auch die Art ihrer Anwendung, wie für Chromgelb, Chromorange, Chromrot, die etwaige Benutzung als Firniss- oder Lackfarbe in Frage kommt, in Leimfarbe beobachtet: Bleiweiss, Mennige, Chromgelb, Chromorange, mit Bleiweiss bezw. Bleiglätte gemischte fleischrötliche oder ockerfarbige Farbtöne, ferner in verhältnismassig reichlichen Fällen bleihaltige organische Lackfarben, z. B. Azofarben, Eosinfarben, Fluoresceïn u. a. Vermutlich lag die Verwendung von Bleisalzen als Fällungsmittel organischer Farbstoffe vor, die übrigens leicht vermieden werden kann. In einzelnen Fällen machte das Vorhandensein von Bleifarben den Eindruck, als ob dasselbe auf technischen unbeabsichtigten Verunreinigungen beruhe. — In einem Tuschkasten fand sich in einer orangegelben Farbe eine erheblich bleihaltige Fluoresceïnlackfarbe vor, von welcher angenommen werden muss, dass der Fabrikant selber nicht gewusst hat, dass er in den als »giftfrei« bezeichneten Farben eine bleihaltige Farbe verarbeitet hatte. Auch die Grundfarbe einer fleischrötlichen Tuschfarbe desselben Objektes war in leichtem Grade bleihaltig.« (Drog.-Ztg.)

Anzeigen.



Diastasirtes Hafermehl

wegen seines hohen Nährwertes, leichter Verdaulichkeit und grösster Haltbarkeit zur Herstellung von **Hafer-Cacao** besonders geeignet empfiehlt die

Rheinische Präservenfabrik

Raffauf & Co., Coblenz a. Rh.



Raffinade- und bunte Küchel,

Dragées

liefert bei grossen Bezügen zu billigsten Preisen

F. O. Richter

Leipzig - Neuschleussig.

Dampfkesselraum. Maschinenraum. Arbeitsraum.

Wegelin & Hübner

HALLE A.S.

Specialfabrik
von Kühleinrichtungen für Chocolade-,
Marzipan- & Zuckerwaarenfabriken.

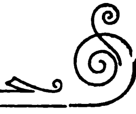
Kühlraum. Vorraum.

Digitized by Google

1897. III. Jahrgang. Hamburg, 1. Juli 1897.



Hauptinhalt:





Zollkrieg mit den Vereinigten Staaten.

»Der Senat hat, wie bekannt, den Differentialzoll auf Zucker aus Prämien gewährenden Ländern, ebenso wie die besondere Zollermässigung von 1/10 Cent pro Pfund Rohzucker aus Java und den Philippinen angenommen, und es ist kaum noch ein Zweifel, dass das Repräsentantenhaus diesen Beschlüssen zustimmen wird. Jede der beiden Maassregeln wäre für sich allein eine Verletzung der zwischen den Vereinigten Staaten und den Staaten Europas bestehenden Verträge. Darum erscheint mehr und mehr ein Zollkrieg Europas mit Nordamerika unvermeidlich.

Das Deutsche Reich und Oesterreich sind durch den klaren Wortlaut ihrer Protestnoten gezwungen, zu Repressalien überzugehen, sobald der Differentialzoll in Kraft tritt, und was Frankreich betrifft, so scheint dort ebenfalls der ernste Wille vorhanden zu sein, Vergeltung zu üben. Mehrere Abgeordnete haben in der Kammer bereits einen Antrag eingebracht, wonach die französischen Einfuhrzölle auf amerikanische Erzeugnisse verdoppelt (und die aus der Erhöhung etwa erfliessenden Mehreinnahmen zur Herabsetzung der Zuckersteuer verwendet) werden.

Sehr erfreulich ist es, dass nun auch die Blätter des Handels die Notwendigkeit, einer gründlichen Auseinandersetzung mit den Vereinigten Staaten einzusehen beginnen. So schreibt die »Berliner Börsen-Zeitung«:

Gerade den Vereinigten Staaten gegenüber besitzen wir die besten und schneidigsten Waffen in der Aufhebung der Meistbegünstigung des amerikanischen Getreides. Das wäre eine Maassregel, durchaus geeignet, die Amerikaner zur Besonnenheit zu führen. Erst wenn ihnen die Ueberzeugung beigebracht worden ist, dass die amerikanische Getreideeinfuhr entbehrlich oder ersetzbar ist, dass der deutsche Getreidebedarf sehr wohl durch Russland, Oesterreich-Ungarn, Rumänien oder Argentinien gedeckt werden kann, wird man jenseits des Ozeans das Thörichte der zollpolitischen Behandlungsweise einsehen und andere Saiten aufspannen. . . . . .

Deutschland könnte sich darauf berufen, dass es unter völliger Aufrechterhaltung der Vertragstreue verfährt, wenn es nach dem Bruch derselben, durch die Vereinigten Staaten, deren Getreide dem alten Zollsatz von 5 Mark unterwirft. Milde ist hier nicht am Platze, Ueberstürzung nicht erforderlich und zweckmässig, da sich die Amerikaner für längere Zeit mit deutschem Zucker versorgt haben; der Protest, welchen die deutsche Regierung gegen die Zollbehandlung des Zuckers durch ihren Gesandten hat einlegen lassen, hat keine Beachtung gefunden. Man muss nun den Amerikanern zeigen, dass das deutsche Volk nicht gewillt ist, angesichts der offensichtlichen wirtschaftlichen Kriegserklärung ruhig die Hände in den Schooss zu legen, sondern dass es Rückgrat genug besitzt, die Interessen seiner Industrie und Landwirtschaft im gegebenen Augenblick in nachdrücklichster Weise zu vertreten.

Es giebt kein anderes Mittel, den Amerikanern ihre handelspolitischen Brutalitäten gegen das Ausland abzugewöhnen, als ausgiebige Zollerhöhungen, die ihre hauptsächlichsten Ausfuhrprodukte, wie Getreide, Petroleum, Wolle u. s. w. treffen und daher tief in ihre Erwerbs- und Handelsverhältnisse einschneiden. Vermutlich wird der Zollkrieg nur von kurzer Dauer sein und bald zu geordneten Zuständen führen.«

Den obigen Aufsatz finden wir in der »Deutschen Zuckerindustrie«. Wir können es verstehen, dass es der deutschen Zuckerindustrie als eine handelspolitische Brutalität erscheint, dass sich die Amerikaner in Zukunft ihren Zucker selber fabrizieren wollen. Aber trotzdem muss man doch gerecht sein, auch wenn der sogenannte Konkurrenzneid das nur schwer zulassen will. Wir fragen bloss immer: Hat Mac Kinley sein Präsidentenamt übernommen, um den Deutschen die Möglichkeit zu lassen, an amerikanischen Konsumenten Profite zu machen, oder hat er die Pflicht, den in den Vereinigten Staaten arbeitslos herumlungernden 3—4 Millionen Individuen dadurch Arbeit zu verschaffen, dass das, was im Lande erzeugt werden kann, auch im Lande erzeugt wird? Mac Kinley kann es abwarten, dass man in Europa amerikanische Ausfuhrgüter boykottiert. Die Vereinigten Staaten haben für ca. 72 Millionen Menschen 9 450 000 Quadratkilometer Bodenfläche zur Verfügung; wir Deutschen aber haben für 52 Millionen nur 540 483 Quadratkilometer. Was wir Deutschen nach Amerika ausführen, verkaufen können, sind alles Dinge, die die Amerikaner sich ebenso gut im Lande fabrizieren können. Denn von der Haupt-

sache, vom Grund und Boden, haben sie fünfzehn mal mehr als wir. Wie kann Deutschland es wagen, wirtschaftlich mit einem uns so weit überlegenen Volke einen Zollkrieg eingehen zu wollen. Kauft Deutschland keinen Weizen aus Amerika, gut, dann wird er in Amerika verbraucht. Können wir Deutschen denn die amerikanischen Hauptprodukte, wie Getreide, Petroleum, Wolle, uns ohne weiteres, oder so leicht, selber produzieren, als die Amerikaner sich den Zucker produzieren? Doch ganz gewiss nicht! Also wir brauchen Amerika, aber Amerika braucht uns nicht.

Das geben wir zu bedenken! Man soll nicht erst Pfeile spitzen, wenn sie doch nicht abgeschossen werden dürfen! Man macht sich bloss lächerlich! Man soll bedenken, dass in wirtschaftlichen Fragen jedes Land das Recht hat, so zu rechnen, wie es am besten fürs eigne Land ist. Wir machen es in Deutschland doch nicht anders!

In den Vereinigten Staaten wird sich nun ohne Zweifel innerhalb ganz kurzer Zeit eine eigene Rübenzuckerindustrie entwickeln. Deutsche Ingenieure und deutsche Maschinenfabrikanten werden sie zum Teil mit einrichten, und zehn Jahre lang wird in den V. St. die amerikanische Zuckerindustrie »blühen«. Dann wird auch dort der Krach kommen; amerikanischer Rübenzucker wird absatzsuchend über die Grenzen hinauswollen; man wird auch dort Ausfuhrprämien fordern und bekommen, und genau derselbe unvernünftige Hexentanz um den Absatz der Güter wird dort aufgeführt, den wir in Europa schon lange so fein tanzen können.

Aber in Amerika wird's noch etwas schneller kommen: Hawaii und Kuba werden jedenfalls (Hawaii ist es schon) an die Vereinigten Staaten fallen; es wird aus diesen, auf die Zuckerproduktion angewiesenen Ländern, die wirtschaftliche Störung weichen, und mit dem politischen Frieden wird dann die Rohrzuckerproduktion bis ins Unendliche gesteigert werden. Wir lesen in der »D. Z.«:

»Es wird immer deutlicher, dass Mac Kinley, wenn er in vier Jahren aus dem Weissen Hause scheiden muss, den Ruhm hinterlassen möchte, den Vereinigten Staaten Kuba und Hawaii verschafft zu haben.

Mit Hawaii wird der Anfang gemacht, und der neue Zolltarif bietet die Handhabe zur Annexion dieser Inselgruppe. Seit 1875 nämlich besteht zwischen der Union und Hawaii ein Vertrag, demzufolge die Zuckerproduzenten der Inselgruppe ihren Zucker zollfrei in die Union einführen. Auf diese Weise haben sie dieselben Vorteile wie die Produzenten in den Vereinigten Staaten selbst, also wie z. B. die Fabrikanten in Louisiana, von den amerikanischen Zuckerzöllen, d. h. sie verkaufen ihren Zucker zum amerikanischen Inlandspreis und stecken, wie jene, den Zuckerzoll als reines Geschenk in die Tasche. Mit Hilfe dieses Vertrags entwickelte sich die Zuckerindustrie der Inselgruppe zu beträchtlicher Höhe (auf jetzt nahezu 200 000 t jährlich), und würde der Vertrag beseitigt, so wäre dies, wie begreiflich, für die hawaiische Industrie ein schwerer Schlag. Um nun die Regierung der Inseln mürbe zu machen, liess Mc. Kinley im Senat bei der Beratung des neuen Zolltarifs den Beschluss fassen, dass der Vertrag mit Hawaii aufgehoben und der Zucker der Inseln künftig ebenso verzollt werde wie der andere ausländische Zucker. So hatten die Inseln nur die Wahl, entweder ihre Zuckerproduktion preiszugeben oder in den Anschluss an die Vereinigten Staaten zu willigen. Die Folge war, dass zwischen den beiden Regierungen ein Vertrag zu Stande kam, der am 16. d. M. dem Senat der Vereinigten Staaten zur Genehmigung zuging. Derselbe enthält folgende Abmachungen:

1. Hawaii tritt sein ganzes Gebiet ab und bildet fortan einen Bestandteil der Vereinigten Staaten. 2. Die Vereinigten Staaten verleihen den Inseln nicht nur ihren Schutz, sondern erkennen auch deren Staatsschuld bis zum Betrage von vier Millionen Dollars an. 3. Sämtliche Einwohner der Inseln, mit Ausnahme der Chinesen, werden Bürger der Vereinigten Staaten. 4. Die gegenwärtige Regierung und das gegenwärtige Parlament des Inselstaates bleiben im Amte, bis der Kongress eine neue Verfassung ausgearbeitet hat.

Der Vertrag ist natürlich ganz im Sinne der hawaiischen Zuckerpflanzer, vornehmlich des bekannten Klaus Spreckels, ob er aber die Bestätigung des Senats und des Repräsentantenhauses der Vereinigten Staaten findet, steht noch dahin.

Was Kuba betrifft, so hat Mc. Kinley die Einmischungspolitik bekanntlich damit begonnen, dass er vom Kongress 50 000 Doll. zur Hilfeleistung für die notleidenden Bürger der Vereinigten Staaten auf Kuba verlangte, was von den beiden Häusern auch bewilligt wurde. Aber ehe die Verteilung begonnen, stellte sich heraus, dass es unterstützungsbedürftige Amerikaner auf Kuba garnicht giebt und dass die Unterstützung nur ein Versuch ist, in die kubanischen Wirren einzugreifen. Zunächst glaubt man, dass Mc. Kinley an Spanien

das Ansinnen stellen werde, Kuba volle Selbstverwaltung zu gewähren, woraus sich bald eine Oberhoheit der Vereinigten Staaten entwickeln könnte. Uebrigens bestätigen die neuesten Berichte aus Kuba, dass der Aufstand wieder im Zunehmen ist. Es heisst, die Insurgenten beraten ungestört über Einsetzung einer provisorischen Regierung und ein Telegramm vom 22. d. M. meldet, dass General Weyler die Stadt Havana verlassen hat, »um die Operationen gegen die Aufständischen zu leiten«. Die auf der Insel eingetretene Regenzeit dürfte den letzteren neuen Vorschub leisten.«

Wie ist es nun möglich, dass man in Deutschland trotz dieser Aussichten immer noch den Mut hat, neue Zuckerfabriken zu errichten, alte umzubauen und zu vergrössern? Deutschland, Russland und Dänemark haben im Jahre 1897 grössere Ackerflächen mit Rüben besetzt, als im Jahre 1896, wie aus folgender Aufstellung zu ersehen ist.

Es stellt sich der Rübenanbau Europas im Vergleich zum Vorjahre wie folgt:

	1897	1896	Vermehrung (+) resp. Verminderung (—) gegen 1896
	Hektar		
Deutschland . .	436 993	425 004	+ 2,8
Oesterreich-Ung.	302 950	347 400	—12,8
Frankreich . .	231 110	249 056	— 7,2
Russland . . .	399 500	357 150	+11,9
Belgien . . .	52 939	71 275	—25,7
Holland . . .	32 343	44 387	—27,1
Schweden . . .	23 665	28 360	—16,5
Dänemark . .	12 890	12 330	+ 4,5
Summa	1492 390	1534 962	— 2,7

In Europa kann schon lange kein Land den Zucker verzehren, den es produziert, mit Ausnahme von England. Holland und Belgien scheinen die vernünftigsten zu sein; wenigstens haben sie in diesem Jahre ihren Anbau um 25 Prozent verkleinert. Die beiden Länder sehen daher mit Ruhe der amerikanischen Zuckerzollerhöhung entgegen und reden nicht von Zollkrieg und »Brutalität«.

Wir möchten wünschen, dass wir in Deutschland uns davon abwenden, zu verlangen, dass andere Länder sich wirtschaftlich so aufführen, dass eben wir daran eine grössere Freude haben als sie selber.





Zucker.

Gesamtbericht. Berlin, 25. Juni. Die europäischen Rohrzuckermärkte traten auch in der soeben beendeten Berichtswoche aus ihrer seit längerer Zeit beobachteten ruhigen Haltung nicht heraus, und es bietet daher der Verkehr, der wie das Wetter — dieses durch den Eintritt grosser Hitze, jener durch ausserordentliche Geschäftsstille schon ganz das Gepräge des Hochsommers angenommen hat, nur geringen Stoff zur Berichterstattung. Das Angebot war nirgends sehr bedeutend, aber es reicht, besonders was greifbare Ware anlangt, für den bescheidenen Bedarf aus. Am Terminmarkt befleissigt man sich jetzt einer abwartenden Haltung, da es an Momenten fehlt, welche nach der einen oder anderen Seite zu aussichtsvollen Operationen Veranlassung geben könnten. Amerika blieb auch in dieser Woche dem europäischen Markte fern, war aber fortgesetzt fest. Letzteres nur deshalb, weil die Eigner die in ihrem Besitz befindlichen Zucker nicht eher abgeben wollen, bis der Preis die Parität des neuen Zolles, dessen Inkrafttreten Anfangs oder Mitte Juli erfolgen dürfte, abwarten wollen. Durch seine jetzt 650 000 t betragenden Bestände ist Amerika auf mehrere Monate hinaus versorgt, und die dann später heranreifenden Rohrzuckerernten würden ihm auch, wenn seine Bestände aufgezehrt sind, den Rübenzucker zunächst entbehrlich machen. Es würde jedoch der Taktik des Trust nicht entsprechen, wenn er sich dann nur auf erstere stützen wollte, und es ist daher anzunehmen, dass er schon, um die Rohrzuckereigner in Schach zu halten, auch den europäischen Markt aufsuchen wird, sobald das Herabgehen der Bestände zu neuen Einkäufen nötigt. Freilich darf dabei nicht übersehen werden, dass die neue amerikanische Zollgesetzgebung dem Rohrzucker einen weiten Vorsprung vor dem prämiierten europäischen Rübenzucker verschafft.

Die diesseitigen Märkte schliessen auf der ganzen Linie in sehr ruhiger Haltung bei gegen die Vorwoche wenig veränderten Preisen.

Der deutsche Markt fand in dieser Woche durch den fortgesetzt guten Absatz von Raffinerien einige Anregung und legten diese auch für die ihnen passenden Partien Kornzucker gegen Ende der Woche 5 Pfg. mehr an. Andererseits blieb der Export angesichts der schwachen Auslandsmeldungen wieder fast ganz unthätig. Raffinierte waren reger gefragt und gehandelt und schliesslich 12½—25 Pfg höher. Der Terminmarkt verkehrte anfangs stetig, später still; die Preise haben sich für laufenden Monat behauptet, für Oktober-Dezember-Lieferung um 2½ Pfg. nachgegeben.

Am englischen Markt, wo infolge der Jubiläumsfeierlichkeiten der Verkehr an und für sich schon ein äusserst beschränkter war, herrschte auch im übrigen eine sehr ruhige Stimmung, und fanden nur einige wenige Umsätze an Raffineure statt, während die Spekulation und Amerika dem Markte fern blieben. Bei dem wenigen Geschäft bewegten sich die Preise auf der gleichen Linie wie in der Vorwoche und schlossen dieselben gestern wie folgt: Juni 8/7½, August 8/9—¼, Oktober-Dezember 8/9+¼ und Januar-März 9/—¼. In Raffinierten konnte sich in der Berichtswoche ebenfalls kein lebhafteres Geschäft entwickeln, und sind auch deren Preise im wesentlichen unverändert: 10/7½ für prompte Granulated, 15/3 für Tate's Würfel und 12/1½ für holländische Melispilés. Kolonial-

zucker verkehrten schleppend und notieren Javas, Bas. 96 Prz., zuletzt 10/4½.

Am französischen Markte herrschte eine Zeit lang infolge eines den Rüben ungünstigen Wetters eine etwas festere Stimmung vor. Dieselbe hat aber in den letzten Tagen, wahrscheinlich auf gebesserte Ernteaussichten hin, wieder eine Abschwächung erfahren und schliesst der Markt sehr ruhig und bei schwachem Geschäft zu folgenden Preisen für Weiss Nr. 3. Juni fr. 25,50—25,75, Juli fr. 25,75, Oktober-Januar fr. 27,00—27,25 Januar-April fr. 27,25. Auch brauner Zucker ist ruhig zum unveränderten Preise von fr. 24,85—25,00. Raffinierte gingen wieder langsam um. Doch haben sich die Preise auf dem letztwöchentlichen Stande von fr. 94,50—95,00 für Brode zum Inlandsverbrauch, von fr. 32,50 zur Ausfuhr, behauptet.

Der österreichische Markt, für die Plazierung des recht mässigen Angebots nur auf die Nachfrage und den Bedarf der Inlandsraffinerien angewiesen, verkehrte unausgesetzt in ruhiger Haltung, und wenn die Preise gelegentlich auch eine Schwankung nach oben ausführten, so ist dies dem jeweiligen Ton der Auslandsnachrichten zuzuschreiben, auf welche Oesterreich immer schnell zu reagieren pflegt. Zuletzt notiert man in Prag fl. 11,52½ für promptes Aussig, d. i. 2½ kr, über dem tiefsten Stand der Woche. Neue Ernte schliesst mit fl. 11,65 Käuferpreis. Raffinierte sind fortgesetzt sehrfest. Nachdem am 19. cr. wieder 5 Prz. des Kontingents freigegeben wurden, entwickelte sich ein sehr reges Geschäft, dem auf fl. 33,50 ab Fabrik, fl. 33,75 ab Prag erhöhten Preise stehen jedoch noch die meisten Käufer zögernd gegenüber. Triest ist für Pilés stetig und notiert wie vor acht Tagen für Centrifugals fl. 12,87—13,25.

Die Witterung der verflossenen Berichtswoche setzte kühl und veränderlich ein, und es sind in den ersten Tagen verschiedentlich Regenschauer niedergegangen, während die Luftwärme bisweilen auf einen verhältnismässig sehr niederen Stand herabsank. Besonders kalt war es in der Nacht vom Sonntag zum Montag. Seitdem hat sich mit aber dem Eintritt südlicher Winde wieder eine Besserung vollzogen, und Dienstag — also ziemlich genau zu Sommers Anfang — hat ein entschiedener Umschwung, welcher heisses, trockenes Wetter brachte, stattgefunden. Der Grundzug der Witterung dieser Woche war also, wennschon es anfangs, wie bemerkt, hier und da geregnet hat, Trockenheit, die zeitweise noch durch lebhaften Wind erhöht wurde. Für den Rübenbau waren diese Witterungszustände nicht ganz nach Wunsch, und es lauten daher auch die an den Verein der Rohzuckerfabriken eingesandten Berichte in dieser Woche weniger günstig. Zufrieden ist man im allgemeinen in Schlesien, Mecklenburg, Königreich Sachsen, und in dem bei Halberstadt und nördlich und westlich von Mageburg gelegenen Theilen der Provinz Sachsen, in Anhalt und im östlichen Teile Braunschweigs, doch wird auch in einzelnen dieser Bezirke über Verunkrautung der Felder geklagt. Aus Posen wird zwar guter Wuchs der Rüben, aber starke Schäden durch Ungeziefer gemeldet. In Westpreussen und Brandenburg hat anhaltende Dürre geschadet. In Pommern haben diese Woche Regen eine Auffrischung gebracht, doch ist der Boden noch fest und trocken. In der Halle'schen Gegend ist der Rübenstand sehr verschieden. In Hannover ist der Boden teilweise verkrustet und der Stand hier und da lückenhaft.

Der schon vor acht Tagen an dieser Stelle als wünschenswert bezeichnete warme durchdringende Regen ist auch in dieser Woche ausgeblieben. Nach der Hitze der letzten Tagen ist er um vieles notwendiger geworden.

In Oesterreich leiden nach dem amtlichen Saatenstandsberichte von Mitte Juni die Zuckerrüben vielfach durch die Verkrustung des Bodens, durch Insekten und Unkraut sowie auch durch Wurzelbrand, die Ernteaussichten seien indes nicht gerade zu ungünstig, vorausgesetzt, dass eine baldige Durchführung der rückständigen Kulturarbeiten möglich werde.

In Ungarn entwickeln sich, ebenfalls amtlicher Mitteilung zufolge, die Zuckerrüben im ganzen Lande schön, nur an wasserreichen Orten ist die Rübe schwächer.

In Frankreich haben ausserordentlich starke Stürme in letzter Woche vielfach Schaden angerichtet, weniger wie es scheint an den Rübenkulturen, doch war auch für diese das Wetter nicht günstig, und es wird zu ihrem Gedeihen mehr Wärme, Trockenheit und eine gleichmässigere Temperatur gewünscht.

Auch Belgien und Holland sind von Stürmen heimgesucht worden, für die Rüben war das Wetter teilweise zu kalt um eine regelmässige Entwickelung zu gestatten, auch ist das überhandnehmende Unkraut dort einer solchen hinderlich.

In Russland wird der Stand der Rüben teilweise noch als befriedigend bezeichnet, zum Teil soll aber nach der »Now. Wremja« infolge unaufhörlicher Regen, namentlich im Gouvernement Podolien, die Ernte als verloren zu betrachten sein.

Der diesjährige Rübenanbau Deutschlands beträgt nach den amtlichen Ermittelungen vom 10. cr. 436 993 ha gegen 425 004 ha im vorigen Jahre, mithin 11 989 ha oder 2,8 Proz. mehr als in 1896. Durch die Umfrage der internationalen Vereinigung für Zuckerstatistik ist für dieses Jahr eine Anbaufläche von 430 143 ha ermittelt worden, und es zeigt sich damit, dass zwischen beiden Erhebungen ein nennenswerter Unterschied nicht stattfindet. Der 1897 er Gesamtanbau der der Statistischen Vereinigung angehörenden Länder (Deutschland, Oesterreich-Ungarn, Frankreich, Russland, Belgien, Holland, Schweden und Dänemark) stellt sich nunmehr auf 1 492 390 ha gegen 1 534,962 ha in 1896, und findet somit eine Abnahme von 2,7 Proz. statt.

Aus den Kolonien. In den Zuckerdistrikten Louisianas ist während der am 12. Juni cr. endigenden Berichtswoche allerorts Regen niedergegangen, der zwar gleichmässig verteilt war, aber nicht den Wünschen der Pflanzer genügt. Der Norden klagt auch über zu kaltes Wetter. Nach dem »L. Pl.« ist das Rohr im Wachstum zurück, und günstiges Wetter nötig, um den Rückstand auszugleichen. Von Kuba wird gemeldet, dass noch 3 Fabriken in Thätigkeit sind, und in letzter Woche 2000 t zur Ablieferung gelangten. Der Aufstand scheint nach den letzten Nachrichten eher wieder an Kraft zu gewinnen. Demerara hatte in der mit dem am 9. Juni zu Ende gehenden 14 tägigen Berichtsperiode sehr günstiges Wetter, indem reichliche Regen mit Sonnenschein wechselten. Auf Mauritius war das Wetter im Mai fortgesetzt sehr trocken und hat besonders im mittleren und nördlichen Teil der Insel darunter bedeutend gelitten. Man schätzt die diesjährige Ernte auf 95 bis 100 000 t gegen 150 000 t im Vorjahr. Die Ausfuhr der Philippinen betrug vom 1. Januar bis 8. Mai ds. Js. 81 920 t gegen 110 321 t und 137 792 t in den beiden Vorjahren. Die diesjährigen Zahlen bestätigen, wie man sieht, die Annahme eines bedeutenden Erntedefizits. Willett & Gray schätzen jetzt die Produktion von Kolonialzucker auf 2 885 000 t gegen 2 968 811 t im Vorjahre. Die jetzige Schätzung für dieses Jahr ist um 7500 t höher als vorherige, um welchen Betrag die Zahlen für Kuba erhöht worden sind.

»D. Z.-I.«





ALLERLEI.

Cacao-Bericht. London, 19. Juni 1897.
Ablauf der Auktion am 15. c.

Verkauft:

Trinidad	1100	Sack	à 47/6	bis	54/—
Grenada	900	»	» 46/6	»	49/—
St. Lucia	152	»	» 46/6	»	48/—
Dominica	26	»	» 46/6	»	47/—
St. Vincent	11	»	» 47/6		
Jamaika	249	»	» 45/6	»	48/6
Surinam	86	»	» 46/—	»	51/—
Arriba	20	»	» 58/—		
Venezuela	10	»			
Ceylon	220	»	» 40/—	»	66/—

Total: 2774 Sack von angebotenen 4693 Sack.

Tendenz unseres Marktes ist fest und es wurden seit der Auktion teils höhere Preise bezahlt.

Bahia fair fermented in direkter Abladung Juni/Juli oder Juli-Verschiffung à 45/— pr. 50 Kilo cost und fracht Bahia-Gewicht. Accept oder Check gegen Konnossement. (Trassierung zum 3 Monats-Kurse.)

Thomé momentan höher als zuletzt notiert.

NB.: Der Jubiläums-Feierlichkeiten wegen fällt Dienstag, den 22. c., die Auktion aus.

Cacaobutter-Auktion in Amsterdam. Am 6. Juli a. c. werden hier zur Auktion kommen:

Cacaobutter:

70 Tons Van Houten,
20 » andere holländische Fabrikate, wovon 10 Tons in Kisten,
10 » in Ballen,
10 » Suchard,
5 » Mignon,
2 » ohne Marke.

Ferien. Es haben »für den Sommer« bei uns recht viele Herren ihren Besuch angemeldet. Hierzu bemerken wir, dass vom 15. Juli bis zum 15. August Gordianferien sind. Da ziehen wir die Stiefel aus und laufen barfuss irgendwo an der See oder irgendwo im Walde herum. In diesen vier Wochen werden nur ganz dringende Fragen direkt erledigt. Alles, was nicht eilt, muss zurückgelegt werden und kommt erst nach dem 15. August an die Reihe. Und die Besucher können während dieser Zeit nur ihre Visitenkarten auf den leeren Schreibtisch legen, Gordian ist nicht zu Hause.

Russland. Bonbon Iris. Die eingesandten □ Karamelbonbons nennen wir in Deutschland Rahmbonbons oder Sahnekaramels. Meist werden sie hier aber mit mehr Cacaomasse angesetzt. Ihre Probe dürfte wie folgt hergestellt sein:

8 Pfd. Raffinade und
2 » Glukose

sind mit Wasser verdünnt und dann bis zur schwachen Karamelprobe gekocht worden. Dann wird der Kessel auf ganz schwaches und möglichst indirektes Feuer gebracht, und es kommen 2 Liter süsse Sahne,
1/2 Pfd. ungesalzene Butter
hinein. Unter beständigem Umrühren wird das Wasser aus der Sahne verdampft. Dann kommen 200—250 Gramm aufgelöste Cacaomasse, ein wenig Vanillin und ein wenig Cumarin dazu. Die Masse wird auf eine gut geölte kalte Platte geschüttet, ausgerollt, mit einer Rillrolle nachgerollt und geschnitten. Ihre Probe ist sehr schön; einige Versuche werden Sie aber in den Stand setzen, dasselbe herzustellen.

F. H. Marzipantorten kann wohl jeder Gehilfe, der akurates Arbeiten gewohnt ist, machen. Die Marzipanmasse kaufen Sie am besten aus einer Spezialfabrik, z. B. von

L. C. Oetker, Ottensen,
Michelmann & Schlüter, Ottensen.

Die Formen dafür liefert

B. Keinke in Hamburg,
Carl Schröder in Lübeck.

Die Tortenschachteln liefert Ihnen jede grössere Kartonnagenfabrik. Die Torten beginnen mit einem Durchmesser von 10 cm; es folgen dann 13 cm, 15 cm, 17 cm, 19 cm, 21 cm, 23 cm, 25 cm, 27 cm, 29 cm, 31 cm bis zu 40 cm Durchmesser. Wenn Sie 5—600 Mark für Formen ausgeben, können Sie sich schon ganz hübsch einrichten.

W. Seidene Bänder liefert

Hermann J. Hahlo, Berlin,
Seidenbandweberei Liestal bei Basel,
A. Rossack, Magdeburg.

Walzenkästen aus einem Stück Siemens-Martin-Stahlblech. Die Firma Castanien & Co. in Brackwede teilt uns mit, dass sie nun auch eine grössere Sorte Chocoladekästen, aus einem Stück gestanzt, anfertigt und zwar Nr. 5 in der Grösse

700 × 400 × 180 mm.

Die Anfragen nach dieser Grösse, die also als Walzenkasten gelten und mindestens 50 Kilo Masse fassen, sind so zahlreich eingelaufen, dass die Fabrik ohne Bedenken sich darauf eingerichtet hat. Damit wird die Not mit den ewig verbeulten Schwarzblechkästen ihr Ende haben. Vielleicht folgt später eine noch grössere Sorte, da auch dafür Anfragen eingelaufen sind. Diese Nr. 5 sind in der heutigen Anzeige mit angeboten; die Preise sind dabei genannt.

W. Honig. Ueber die eingesandte Honigprobe berichtet unser Chemiker:

23./6. 97. Die mir eingesandte Probe Honig wurde ihrem Auftrage gemäss untersucht. Das Ergebnis ist folgendes: Der Honig steht nach Geschmack und Aroma und physikalischer äusserer Beschaffenheit dem deutschen Kunsthonig nahe.

In chemischer Beziehung war

Polarisation in 200 mm Rohr, Lös. $1 + 2 =$ $8{,}8^{0}$ W.

Koagulierbares Eiweiss ist nur in minimalen Spuren vorhanden. Fällung mit Gerbsäure (nicht koagulierbare eiweissartige Verbindungen) reichlich. Fällung mit Uranacetat (Phosphat) reichlich. Die chemische Prüfung ergab also in diesen Punkten die Eigenschaften normalen Naturhonigs und die vergleichsweise Prüfung mit Kunsthonig liess die Unterschiede in bester Weise erkennen. Der Honig ist demnach als rein zu bezeichnen.«

Ferner berichtet unser Sachverständiger folgendes:

»Die Probe war für die Untersuchung von hohem Interesse. Ich hätte den Honig nach Geschmack, Aroma u. s. w. für Kunsthonig gehalten, und doch gab die chemische Prüfung durchaus Resultate, wie bei reinem Honig, und zwar sogar so, dass ich nach fester Ueberzeugung den Honig als unverfälscht ansehen muss — wenn nicht etwa die Kunsthonigfabrikation in letzter Zeit gewaltige Fortschritte gemacht hat. Doch glaube ich letzteres nicht, denn dann wäre die Fabrikation unbedingt als zum Zwecke der Täuschung gesetzlich angreifbar.«

x. Durch verschiedene Zeitungen werden folgende Sätze gejagt:

Herr Mohr in Altona-Bahrenfeld versendet, wie die »Rh.-Wf. Ztg.« schreibt, an Verleger oder Expeditionen und Redaktionen zahlreicher Provinzblätter seit einigen Tagen je Postpackete, $^1/_2$ Pfd. ff. Mohr'sche Margarine, $^1/_2$ Pfd. ff. Mohrenkaffee, $^1/_2$ Pfd. ff. Mohrencacao, mit der Bitte, diese Waren gefl. prüfen und alsdann im redaktionellen Teile einen entsprechenden Artikel darüber bringen zu wollen. Für Redakteure, denen die Abfassung einer Reklame Schwierigkeiten macht, legt Herr Mohr in liebenswürdiger Weise Material zur Benutzung bei. Die »Liegn. Ztg.« bemerkt dazu: »Das ist das non plus ultra bereitwilligen Entgegenkommens der Herren Lieferanten den Redakteuren gegenüber. Findet das Mohr'sche Beispiel Nachahmung, dann wird es künftig in den Zeitungsredaktionen wimmeln von Wurst, Schinken, Margarine, Cacao, Kaffee, Sekt, Cognac und sonstigen ess- und trinkbaren Sachen«. —

Wir müssen nun offen gestehen, wir halten es nicht für besonders geschmackvoll, dass A. L. Mohr die Zeitungen in dieser Form poussiert. Aber es giebt doch wohl nicht allzuviele Zeitungen, die eben auch ihr Geschäft machen wollen und die empfänglich für »Naturalien« sind. Hier in Hamburg ist es Mode, dass zur Weihnachtszeit ein Reporter Stadtreisen macht, die Weihnachtsausstellungen ansieht, darüber lange Hymnen verfasst, sie abdrucken lässt. — Und die Moral? — Es wird keine Marzipantorte zurückgeschickt! —

Deutsches Zucker-Syndikat. (Eintragung in das Handelsregister.) Unter Nr. 1941 des Gesellschaftsregisters ist die Firma »Deutsches Zucker-Syndikat, Gesellschaft mit beschränkter Haftung« mit dem Sitze zu Magdeburg eingetragen. Die Gesellschaft ist begründet durch Vertrag vom 30. Januar 1897, welcher sich in den Beilageakten zum Gesellschaftsregister Bd. 97, Bl. 6 u. f. befindet.

Gegenstand des Unternehmens ist, den Absatz der Erzeugnisse der deutschen Rübenzuckerindustrie zu regeln, sowie diejenigen Einrichtungen und Maassnahmen zu treffen, welche einer Entwertung der Produkte vorbeugen.

Insbesondere ist die Gesellschaft berechtigt:

1. die diesen Zweck erfüllenden Verträge mit den Rübenzucker-Fabriken zu schliessen;
2. eine Zentralgeschäftsstelle mit den erforderlichen Zweigniederlassungen zu errichten;
3. ein statistisches Büreau zu unterhalten.

Das Stammkapital beträgt Mk. 76500.

Der Vorstand der Gesellschaft wird aus einem oder mehreren Geschäftsführern gebildet.

Rechtsverbindliche Willenserklärungen und Zeichnungen für die Gesellschaft erfolgen, falls nur ein Geschäftsführer bestellt ist, durch diesen oder durch zwei Prokuristen,

falls mehrere Geschäftsführer bestellt sind, durch je zwei derselben oder durch einen Geschäftsführer und einen Prokuristen, oder durch zwei Prokuristen. Die Zeichnenden fügen der Firma der Gesellschaft ihre Namensunterschriften, Prokuristen mit einem das Prokurenverhältnis andeutenden Zusatze bei. Oeffentliche Bekanntmachungen erfolgen im »Deutschen Reichsanzeiger« und in der »Deutschen Zuckerindustrie«.

Geschäftsführer ist Dr. Carl Hager in Charlottenburg.

Magdeburg, den 2. Juni 1897.
Königl. Amtsgericht A. Abth. 8.

R. Sie schreiben uns:

»Zweck unseres heutigen ist, uns von Ihnen über einige Zahlen in dem Aufsatz »Eine Petition des Verbandes deutscher Chocoladefabrikanten« Auskunft zu erbitten. Danach würden 758 900 Kilo Chocoladen und 286 800 Kilo Cacaopulver pro Jahr nach Nordamerika aus Deutschland ausgeführt, und diese Zahlen sollen ca. 41 % bez. ca. 78 % der deutschen Gesamtausfuhr in Chocoladen bez. Cacaopulver entsprechen. Die Gesamtausfuhr würde sich demnach auf ca. 1 850 000 Kilo Chocoladen und ca. 367 000 Kilo Cacaopulver beziffern.

Dagegen geben Sie in Nr. 46 auf Seite 759 die Gesamtausfuhr aus Deutschland pro 1896 für Chocoladen auf 485 700 Kilo, für Cacaopulver und Cacaomasse auf 46 500 Kilo an.

Wir bitten Sie, uns über die auseinandergehenden Zahlen gefl. Aufschluss zu geben; unserer Ansicht nach werden die in Nr. 46 gegebenen Ausfuhrziffern richtig sein.

Mit bestem Dank im voraus empfehlen wir uns Ihnen. Hochachtungsvoll!«

Antwort: Bis Ende vorigen Jahres sind die aus dem Veredelungsverkehr (aus solchen Fabriken, die unter Zollkontrolle arbeiten) ausgeführten Cacao-, Chocoladen- und Zuckerwaren von der Statistik nicht mitgefasst worden. Sie finden in den grünen statistischen Heften auf Seite 3 den folgenden Satz: »Während vom Veredelungsverkehr bisher nur der Mühlenlager-Verkehr mit Getreide und Oelsämereien und der Verkehr mit Reis zur Reisstärkefabrikation in den Spezialhandel einbezogen waren, wird mit Beginn des laufenden Jahres auf grund der zum Gesetz, betr. „die Statistik des Warenverkehrs, erlassenen Ausführungsbestimmungen vom 29. Oktober 1896 die gesamte auf inländische Rechnung im Inlande erfolgende Veredelung zollpflichtiger Waren aufgenommen. Die auf diesen Verkehr entfallenden, in den Summenzahlen enthaltenen Mengen sind bei der Einfuhr mit »zur Veredelung«, bei der Ausfuhr mit »im Veredelungsverkehr« bezeichnet. Die zur Veredelung eingeführten Waren sind unter der Voraussetzung der Wiederausfuhr zollfrei abgelassen.«

Und seit dem 1. Januar finden Sie in der Statistik in kleiner Schrift immer den Satz »im Veredelungsverkehr«. Da diese Anmerkung Unklarheit zuliess, so hatten wir am 28. Mai an das Kaiserliche statistische Amt in Berlin folgenden Brief geschrieben:

«An Kaiserlich statistisches Amt in Berlin.

In neuerer Zeit wird in den monatlichen Nachweisen der Veredelungsverkehr bei den Positionen 668, 669, 670 besonders aufgeführt. Zum Beispiel steht bei 668, Seite 131, Chocolade Märzausfuhr 152 100 Kilo. Darunter steht klein: »im Veredelungsverkehr« 142 000 Kilo. Sind nun in den 152 100 Kilo die 142 000 Kilo enthalten, oder heisst es so, dass 152 100 Kilo aus dem freien Verkehr **und ferner** noch 142 000 Kilo aus Zollfabriken ausgeführt wurden?

Wir bitten höflichst um gefl. Bescheid.

Und wenn wir uns erlauben dürfen, hierzu einen Vorschlag zu machen, so wäre es der: Wenn die 142 000 Kilo in den 152 100 Kilo schon enthalten sind, so wäre zu drucken:

Chocolade 152 100 Kilo,
davon im Veredelungsverkehr 142 000 »

Oder wenn sie nicht darin enthalten sind, dann wäre zu drucken:

Chocolade 152 100 Kilo,
ferner im Veredelungsverkehr 142 000 »

Darauf ging folgende Antwort beim Gordian ein:

Berlin, den 1. Juni 1897.

Der in der gefälligen Zuschrift vom 28. v. Mts. erörterte Vermerk »im Veredelungsverkehr« bei Nr. 668 Seite 131 der monatlichen Nachweise und bei anderen Nummern ist, wie sich auch aus Absatz 3 der Vorbemerkungen auf Seite 3 dieser Nachweise ergiebt, dahin aufzufassen, dass die für den Veredelungsverkehr angegebenen Mengen bereits in den anderen grösseren Mengen enthalten sind.

Ihrer Anregung entsprechend, haben wir veranlasst, dass der fragliche Vermerk künftig in »davon im Veredelungsverkehr« geändert wird.

Kaiserliches Statistisches Amt.
In Vertretung:
Herzog.

Nun wird in Zukunft kein Zweifel aufkommen können.

○ Aus Wiesbaden empfangen wir untenstehenden Brief:

Wiesbaden, im Juni 1897.

Hiermit erfüllen wir die traurige Pflicht, Sie von dem Hinscheiden des Begründers, des langjährigen alleinigen Leiters und in den letzten drei, bez. zwei Jahrzehnten, neben den unterzeichneten bisherigen stellvertretenden Direktoren, ersten Direktors des Laboratoriums, des

Herrn Geheimen Hofrat
Professor Dr. C. Remigius Fresenius

in Kenntnis zu setzen mit der Bitte, ihm ein ehrendes Andenken bewahren zu wollen.

Der Betrieb des Laboratoriums wird von den Unterzeichneten, welche mit dem Dahingeschiedenen in drei, beziehungsweise zwei Jahrzehnten leitend zusammen arbeiten durften, nach den alten bewährten Grundsätzen weiter geführt, sodass in der Geschäftsführung des Laboratoriums ein Wechsel nicht eintreten wird. Die aus dem Laboratorium hervorgehenden Atteste, Gutachten u. s. w. werden auch in Zukunft gezeichnet sein wie bisher und in der Regel die Ihnen bekannte Unterschrift von zweien der Unterzeichneten tragen.

Chemisches Laboratorium
von Dr. R. Fresenius.
Prof. Dr. H. Fresenius.
Dr. Th. W. Fresenius. Dr. E. Hinz.

W. Ja, wie wir hören, richtet die Firma A. L. Mohr sich auch auf die Chocoladefabrikation ein. Näheres ist uns nicht bekannt.

Kasseler Hafer-Cacao-Fabrik Hausen & Co. Aus Kassel hat die L. K. Z. folgenden Bericht empfangen: »Endlich hat denn heute die Berufungsverhandlnng vor der Strafkammer in Sachen gegen Kasseler Hafer-Cacao-Fabrik Hausen & Co. stattgefunden. Erschienen war von den angeklagten Inhabern, Siegmund Rahmer und Georg Krüger, nur der letztere, obwohl der erstere es sich nicht hatte nehmen lassen, zwei von ihm vorgeschlagene auswärtige Sachverständige in seinem Gefährt zum Gericht zu bringen. Die Verlesung der Personalien ergab für diesen Herrn Rahmer die bekannte Reihenfolge: einfacher Bankerott, Betrug, Urkundenfälschung, widerrechtliche Benutzung eines falschen Namens, unbefugtes Tragen eines Ordens, fälschliche Führung des Arzttitels und unbefugte Ausübung ärztlicher Praxis — insgesamt über 4 Jahre Zuchthaus und elfjährigen Ehrverlust. (Die im Wagen hergefahrenen auswärtigen Sachverständigen machten ein geradezu verblüfftes Gesicht, als sie den Ehrenkodex ihres freundlichen Begleiters hörten.) Das Urteil des Schöffengerichts wurde verlesen, aus dem hervorging: Es sei durch die Verhandlung festgestellt, dass der Hafer-Cacao der Kasseler Hafer-Cacao-Fabrik Hausen & Co. aus Hafermehl bestehe, das die Hohenlohesche Präservenfabrik in Gerabronn liefere; dieses Hafermehl sei nicht nach dem Verfahren hergestellt, das Hausen & Co. patentiert worden ist. Infolge dessen seien die Angeklagten zu 100 Mk. solidarisch zu verurteilen. Alsdann kam ein Gutachten des Herrn Prof. Stutzer-Bonn zur zur Verlesung, das ausführte, der Kasseler Hafer-Cacao sei nicht nach dem Wortlaut und nicht nach dem Sinne des Patentes hergestellt, das Patent aber verletzt worden. Der Sachverständige Dr. Wackenroeder hielt einen Vortrag über Verkleisterung und Dextrinbildung, und meinte, beide Verfahren erfüllten denselben Zweck, nur komme das Hohenlohesche rascher zum Ziel. Der Herr Verteidiger, unstreitig einer der besten Rechtsanwälte, der einen hochentwickelten Sinn für das hat, was bei einem Prozess praktisch verwertbar gemacht werden kann, versuchte dem Gerichtshof auch die Gleichwertigkeit der beiden an sich ganz verschiedenen Verfahren darzulegen, die ich in nachstehendem skizzieren will.

Das Patent lautet:	
Der Hafer wird gereinigt, grob geschrotet, von den Hülsen befreit, dann einer leichten Röstung unterworfen, staubfein gemahlen. Das so gewonnene Pulver wird mittelst Knetmaschinen mit Wasser zu einem leichtflüssigen Teig verarbeitet, dieser einem mehrstündigen Kochen in einem luftleeren Gefäss unterworfen, das Wasser der Masse verdampft, die trockene Masse gemahlen, mittelst Mischmaschinen mit Kakao verarbeitet, und in Würfel gepresst.	**Hohenlohesches Hafermehl.** Das Hafermehl, das zur Herstellung von Kasseler Hafer-Cacao verwandt wird, bereitet die Hohenlohesche Fabrik in der Weise, dass sie die ganzen Hafer-Körner durch hochgespannte Dämpfe gar macht, trocknet, und dann mahlt.

Für jeden Laien ist es verständlich, dass beide Verfahren so von einander verschieden sind, dass der beste Advokat deise Thatsache nicht auf den Kopf stellen kann. Aber die Hauptsache ist, dass das andere Verfahren der Hohenloheschen Präservenfabrik gar nicht patentfähig ist, erstens für die Firma Hausen & Co. nicht, weil die Hohen-

Inhaber das Verfahren seit langem ausüben, und überhaupt nicht, weil alle Hafermehlfabriken mit geringen Abänderungen das gleiche Verfahren anwenden.

Das Gericht beschloss, nach Anhörung des Sachverständigen Wackenroeder, die beiden anderen Sachverständigen nicht zu vernehmen, sondern das Patentamt selbst zu einem Gutachten aufzufordern. Der Ausfall dieses Gutachtens kann nicht zweifelhaft sein, und damit fallen auch alle Auslands-Patente der Kasseler Hafer-Kakao-Fabrik Hausen & Co., Inhaber Rahmer & Krüger. Immerhin haben die Leute ihr Geschäft gemacht, aus 1 Pfd. Hafer = 26 Pfg. und 1 Pfd. Kakao = 1 Mk. = 1,26 Mk. machen sie 4 Kartons à 80 Pfg. engros = 3,20 Mk., sie verdienten also mehr als 100 Proz. rein netto. Dass diese Leute aber trotz der Verurteilung immer noch wagen, ihr Fabrikat mit der wissentlich falschen Bezeichnung »patentiert« in den Handel zu bringen, ist geradezu eine bodenlose Verhöhnung des Richterspruches, die bei einem Manne, mit einer Vergangenheit, wie diejenige des Mitinhabers Rahmer ist, eigentlich kaum wunder nehmen kann«.

Kamerun - Cacao. Hierzu wird uns aus Leipzig geschrieben.

»Infolge längerer Abwesenheit vom Hause können wir erst heute auf die Entgegnung der Kamerun-Cacao-Gesellschaft m. b. H. antworten. Wir werden uns dabei sehr kurz fassen.

Die Notiz in Nr. 25 der Kolonialwaren-Zeitung sollte lediglich den Zweck haben, darauf hinzuweisen, dass Preis und Qualität des Kamerun-Rohcacaos gegenüber den edlen Sorten (Guayaquil, Trinidad, Venezuela etc.) in keinem Verhältnis stehen und dass zum Preise von 240 bis 250 Pfg. Cacaos letzterer Provenienzen heute allgemein geliefert werden.

Aus dem von Ihnen wiedergegebenen Artikel der Kolonialwaren-Zeitung, dem wir übrigens vollständig fern stehen, der auch keine Folge unserer Notiz in genanntem Blatt ist, und der eigenen Mitteilung der Handelsgesellschaft vom 2. Juni a. c. ersehen wir nun zu unserer Ueberraschung, dass der »Kamerun-Cacao«, welchen wir versuchsweise früher häufig selbst darstellten und deshalb genau kannten, wodurch eine Prüfung des Kamerun-Cacao der Kamerun-Cacao-Gesellschaft überflüssig erschien, aus 1/5 Arriba und 4/5 Kamerun-Cacao besteht.

Nach unserer Auffassung ist das kein Kamerun-Cacao mehr und lehnen wir es deshalb naturgemäss ab, die Angelegenheit weiter zu behandeln.

Zu unserer Rechtfertigung erwähnen wir aber ausdrücklich, dass unsere erste Notiz weder Konkurrenzneid noch sonst ein gehässiges Motiv zur Grundlage hatte, dass wir vielmehr damit eine Klärung herbeizuführen wünschten, die bei dem eigentümlichen Charakter der Reklame genannter Handelsgesellschaft notwendig war.

Bezüglich unserer Marke »Allerfeinster Cacao - Riquet«, welche zum Preise von Mark 2,80 per 1/2 Kilo Dose im Handel ist, bemerken wir zum Schluss, dass dieselbe aus Superior Sommer Arriba, ff. Plantation Trinidad und ff. Porto Cabello besteht, mithin die feinsten Cacaos, welche überhaupt existieren, enthält. Dass diese allerfeinsten Cacaos heute nur einen kleinsten Teil des Umsatzes darstellen und deshalb auf den prozentuellen Durchschnittspreis des Gesamtumsatzes fast gar keinen Einfluss haben, ist allgemein bekannt.«

Wir bitten ergebenst um Aufnahme dieser Mitteilung in Ihrer Zeitschrift und zeichnen

mit vorzüglicher Hochachtung

Riquet & Co.



Auslandsverkehr im April 1897.

Einfuhren.

Im Monat April 1897 wurden in Deutschland eingeführt

1 201 300 Kilo Cacaobohnen,

davon für Exportfabriken 102 200 Kilo. Die liefernden Länder, nach der Grösse ihrer Lieferungen aufgestellt, waren:

Ecuador	mit	322 800	Kilo
Brasilien	»	158 500	»
Portugal	»	140 600	»
Brit. Westindien	»	120 700	»
Venezuela	»	89 000	»
Port. Westafrika	»	88 000	»
Grossbritannien	»	66 700	»
Haiti	»	63 000	»
Frankreich	»	35 300	»
Brit. Ostindien	»	27 800	»
Dän. Westindien	»	11 100	»
Niederlande	»	10 200	»
Deutsch-Westafrika	»	8 100	»
Niederl. Indien	»	6 700	»

Ferner wurden eingeführt:

800 Kilo Cacaobutter,

davon 700 » aus Holland.

Ferner:

10 700 Kilo Chocolade,

davon 3 300 » aus Frankreich,
5 400 » aus der Schweiz.

Ferner;

49 600 Kilo Cacaopulver aus Holland.

Ferner:

40 500 Kilo Konditorwaren,

davon 4 900 » aus Frankreich,
12 800 » aus England,
14 500 » aus der Schweiz.

Ferner:

111 200 Kilo Honig, auch künstlichen,
davon aus Chile 64 000 Kilo,
Mexiko 11 700 »

Die Einfuhr von Honig ist in den ersten vier Monaten dieses Jahres gegen die Einfuhr im vorigen Jahre um ca. 200 000 Kilo gestiegen. Danach scheint es, als ob die deutsche Honigkuchen-Industrie von dem deutschen Kunsthonig nur spärlichen Gebrauch macht, dafür aber wieder mehr auf die amerikanischen Honige zurückgreift als im letzten Jahre.

Ausfuhren.

Rohe oder gebrannte Cacaobohnen wurden nicht ausgeführt.

Ausgeführt wurden:

2100 Kilo Cacaoschalen.

Ferner:

1300 Kilo Cacaobutter,

davon aus Exportfabriken 500 Kilo.

Ferner:

72 400 Kilo Konditorwaren,

davon aus Exportfabriken 38 000 Kilo.

Davon gingen nach

Belgien	6 600	Kilo
Grossbritannien	1 700	»
Brit. Ostindien	207	»

Ferner:

37 300 Kilo Chocolade,

davon aus Exportfabriken 33 900 Kilo.
Grossbritannien empfing 23 100 »
Vereinigte Staaten » 5 400 »

Ferner:

4 300 Kilo Cacaopulver,

davon aus Exportfabriken 3300 Kilo.

Ferner:

800 Kilo Cacaomasse,

davon aus Exportfabriken 600 Kilo.

Mit dem Monat Juni dürften die Ausfuhren von Chocoladen und Cacaopräparaten, soweit die Vereinigten Staaten und England als Zwischenhändler für die Vereinigten Staaten in Betracht kommen, eine ganz erhebliche Verminderung erfahren. April und Mai sind wohl noch normal. Die Ausfuhr der deutschen Industrie ist in den ersten vier Monaten dieses Jahres um ca. 90 000 Kilo grösser geworden als im Jahre vorher. Folgende Zahlen lehren das.

Es wurden ausgeführt:

	Vom Januar bis Ende April 1897	1896
Konditorwaren	293 600 Kilo	326 600 Kilo
Cacaobutter	102 000 »	66 100 »
Chocolade	210 500 »	142 400 »
Cacaopulver	16 100 »	7 100 »
Cacaomasse	16 500 »	4 800 »
Zusammen	638 700 Kilo	547 000 Kilo

Danach hatte die Ausfuhr in dem ersten Drittel dieses Jahres sich um 91 700 Kilo vergrössert, und zwar kommt dies auf Rechnung der vier letzten Warengruppen. Vom Juni an werden die Zahlen wohl erheblich zusammentrocknen. Unser Freund aus New-York schreibt uns unterm 9. Juni: »Es wird wohl von uns keiner erleben, dass die Vereinigten Staaten je die Schutzzollpolitik wieder aufgeben werden oder auch nur können.« . . . . »Es interessiert Sie jedenfalls, die Zollraten kennen zu lernen, die verfügt werden. Wir werden Ihnen später eine Kopie des Tarifs schicken: Chocolade wie sie bis jetzt von Deutschland hier eingeht, wird wahrscheinlich $2^1/_2$ c per Pfd. und 10 % vom Werte belastet werden; die jetzige Rate ist 2 c per Pfd. Das wäre also beinahe eine Verdoppelung, wodurch jedenfalls das Geschäft hierher, das sich so wie so, wie wir hören, wenig lohnte, erheblich beschränkt, wenn nicht vollständig unmöglich gemacht wird. Die Holländer kriegen übrigens auch was ab, denn Puder-Cacao kostet dann 5 c anstatt 2 c; Cacaobutter aber wird wohl mit $3^1/_2$ c unverändert bleiben.«

Wenn sich diese Angaben bestätigen, so müssen wir gestehen, dass bei der Festsetzung der neuen Zollsätze mit grosser Sachkenntnis und Geschick verfahren wird. Alle Achtung vor dem gesunden Sinn der Amerikaner, die sich sagen, Chocolade und Cacaopulver können wir uns im Lande genug herstellen, ergo, der Einfuhrzoll wird verdoppelt. An Cacao**butter** ist noch ein fühlbarer Mangel. So lange der Konsum in entöltem Cacaopulver (der in Amerika merkwürdig klein bleibt) dort nicht grösser wird, haben die amerikanischen Fabrikanten keine Gelegenheit, soviel Butter selber zu pressen, als sie für Kouvertüren brauchen. Und das ist viel, denn von »Creame-chocolates« werden ungeheure Mengen verputzt. Bleibt also der Einfuhrzoll für Butter so wie er heute ist, dann kann es sein, dass die Butterpreise sich doch noch etwas länger auf mittlerer Höhe halten, als wir glauben konnten.



Die Chocoladefabrikation nach neuem System.

Dass die Chocoladefabrikanten in der ganzen Welt das ängstliche Bestreben zeigen, kein fremdes Auge in den Betrieb hineinsehen zu lassen, ist bekannt. Nicht bekannt geworden sind bis jetzt die Gründe dafür; man ist deshalb schon auf den Gedanken gekommen, dass es dafür keine Gründe giebt, dass hier nur etwas hergebrachtes sein kümmerliches Dasein fristet. Man kann nun nicht sagen, dass diese Heimlichthuerei der deutschen Chocoladenindustrie nützen kann, und man kann ebenso wenig glauben, dass mit dem strengen Abschliessen der Fabrikthore irgend welche Fabrikgeheimnisse, irgend welche technische Sonderanordnungen bewahrt bleiben können. Wir haben schon früher gesagt: durch den Austausch der Arbeitskräfte, der in allen Teilen der Welt sich vollzieht, ist es garnicht zu umgehen, dass dem einen Fabrikanten von den Einrichtungen anderer Fabriken erzählt wird. Des Herrn Brot ich esse, des Herrn Lied ich singe. D. h. jeder Arbeiter hat die Pflicht, irgend welche Verbesserungen, die er kennt, da anzuwenden wo er in Lohn steht. Thäte er das Gegenteil, so würde er kein ordentlicher Mann sein. Ein grosser Fabrikbetrieb verlangt von seinen Mitarbeitern, dass jeder nach besten Kräften sich bemüht, die ihm zugeteilte Arbeit mit Aufwendung der kleinsten Kosten und in vollkommenster Weise zu erledigen. Der Fabrikherr selber aber hat die Generalpflicht, seinen Arbeitern, im ureigensten, menschlichen und geschäftlichen Interesse, die leistungsfähigsten Werkzeuge, Maschinen und Handgeräte zur Verfügung zu stellen.

Dem Arbeiter wird die Erfüllung seiner Pflicht leichter gemacht als dem Fabrikherrn; er kommt im Laufe der Jahre mit Arbeitskollegen, mit solchen die in andern Fabriken beschäftigt sind, zusammen und er hat dadurch Gelegenheit, seine Kenntnisse zu erweitern, sich neue zu verschaffen. Beim Fabrikherrn ist das anders; die wenigen Fälle, in denen ein Fabrikant mit dem andern kollegial oder gar freundschaftlich verkehrt, sind an den Fingern einer Hand herzuzählen. Und wo man auf solche trifft, da wird ängstlich vermieden, vom Geschäft zu sprechen, wichtige Fragen zu beraten. Das ist nicht bloss in Deutschland so, das ist überall, in der ganzen Welt nicht anders. Und da die seit Jahren für die Chocoladefabrikation bestehenden geschäftlichen Verhältnisse bis auf weiteres eine Aenderung, oder wohl gar eine Besserung, nicht zulassen werden, so ist auch nicht zu erwarten, dass in den persönlichen Verhältnissen des einen Fabrikanten zum andern eine Besserung eintritt. Nach wie vor ist jeder auf sich angewiesen.

Doch auch trotzdem sind aus der eigenen Initiative der Fabrikanten heraus, Verbesserungen in den Arbeitsmethoden bei der Chocolade- und Cacaofabrikation erfolgt, und noch immer weitere werden sich bemerkbar machen.

Die Fabrikation von Chocoladen an sich ist ja längst befreit von dem Mantel des tiefsten Geheimnisses, mit dem sie sich jahrelang hat schleppen müssen; jedes Kind weiss heute, dass aus Cacaobohnenkernen und Zucker und Vanille die Chocolade gemacht wird. Es handelt sich also, wenn Verbesserungen und Veränderungen vorgenommen werden sollen, nicht darum, die Zusammenstellung des Rohmaterials zu verändern, sondern es handelt sich darum, die Bearbeitung der beiden Rohstoffe, des Cacaos und des Zuckers, in kürzerer Zeit mit Aufwendung kleinerer Ausgaben an Dampf- und Menschenkraft auszuführen. Mit einem Worte, um eine wesentliche Verbilligung der Produktionskosten.

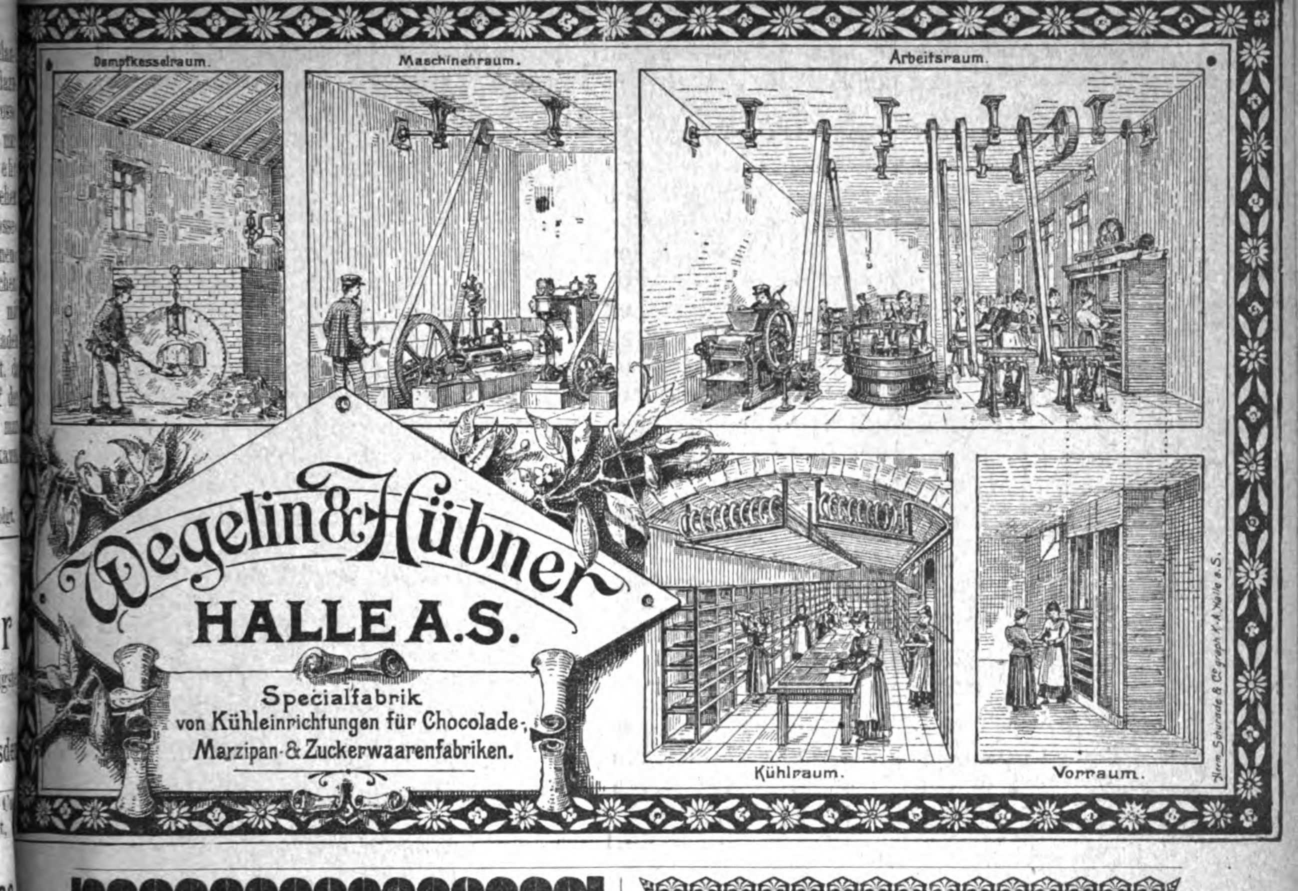
Heute ist der Gang der Fabrikation folgender: Der Cacao wird aus dem Sack genommen, abgesiebt, geröstet, gekühlt, gebrochen und von Schalen befreit; auf der Cacaomühle werden die Kerne zu Cacaomasse vermahlen, die Masse kommt in den Keller, wird hier gekühlt, geht in Blockform zu Lager, wird später zerkleinert, mit Zucker und Vanille an den Chocolatier abgegeben; der wirft die Cacaostücken in den warmen Melangeur, wartet so lange bis sie zerflossen sind, schüttet dann den Zucker hinein und mischt aus diesen Stoffen die Chocoladenmasse; dann kommt das Walzen, einmal, zweimal, dreimal, wobei immer der Melangeur wieder mit beschäftigt wird.

Nach diesem Gange wird ein Arbeiter, der 4 Mark pro Tag kostet, im besten Falle in 10 Stunden 500 Pfd. fertige Masse abliefern; er wird auf 100 Pfd. Masse 2 Stunden Zeit und Kraft verbrauchen. —

So heisst die Methode, nach der in kleinen und mittleren Fabriken gearbeitet wird. Auch in solchen Fabriken, die nach und nach »gross« geworden sind, wird nicht viel anders verfahren. Daher kommt es, dass grosse Chocoladefabriken thatsächlich mit mindestens denselben Produktionskosten zu rechnen haben, und dass diese z. B. in der Preisstellung für

Cacaomassen, Konvertüren, Chocoladen in niedriger Preislage keine billigeren Preise stellen können, als kleinere Fabrikanten, die vielleicht mit 2 Melangeuren und 2 Walzwerken und 1 Cacaomühle arbeiten. Das ist doch ganz einzigartig! Das kommt doch eigentlich nur in der Chocoladenfabrikation vor! Ueberall, wohin wir sonst sehen, haben grosse Fabriken (wir brauchen ja nur an die Getreidemüllerei zu denken) eben dadurch einen ungeheuren Vorsprung vor den kleineren, weil sie sich neu und gross einrichten, und weil es ihnen dadurch möglich wird, mit kleineren Kosten am Tage grössere Mengen fertiger Waren abzuliefern. Bei uns ist das aber bisher nicht so gewesen. Wer seine Tagesleistung vergrössern musste, der that das, indem er zu den vorhandenen Melangeuren und Walzwerken noch ein paar dazu kaufte, und so kommt es, dass eine grosse Chocoladefabrik sich von der kleinen nur dadurch unterscheidet, dass sie eben mehr Melangeure und mehr Walzwerke stehen hat. Dadurch aber gewinnt eine »grosse« Fabrik keinen Vorsprung vor einer »kleinen« Fabrik; wenigstens keinen erheblichen. Aber wo sich eine Fabrik noch nicht mit Melangeuren oder Walzenstühlen überladen hat, oder wo man Vergrösserungen plant, da ist doch sehr zu überlegen, ob man auf der alten Leier weiter spielen soll, oder ob man sich nicht andere Instrumente denken kann, die besser klingen.

Fortsetzung folgt.



Dampfkesselraum.
Maschinenraum.
Arbeitsraum.
Wegelin & Hübner
HALLE A.S.
Specialfabrik
von Kühleinrichtungen für Chocolade-, Marzipan- & Zuckerwaarenfabriken.
Kühlraum.
Vorraum.



Cannstatter
Misch- und Knetmaschinen-Fabrik;
Cannstatter
Dampf-Backofen-Fabrik
Werner & Pfleiderer
(Cannstatt Wttbg.)
Berlin, Wien, Paris, St. Petersburg, Saginaw U. S. A., London.

80 höchste Auszeichnungen



Patente in allen Ländern.

Spezialmaschinen für
Cacao- u. Chocoladen-Fabrikation.
Pressen für Cacao-Tabletten.
Complete Einrichtungen für Lebensmittel
Referenzen auf der ganzen Erde.





550 mal so süss wie Zucker.

Vorzüglichster

Ersatz für Zucker

in Chocoladen, Konditorei- und Backwaren, zum Versüssen der Speisen im Haushalte, unentbehrlich für die Industrie.

SYCOSE hat den **reinsten Süssgeschmack, ist vollkommen unschädlich** und wird sogar in vielen Fällen von Aerzten an Stelle des Zuckers verordnet.

Sycose-Proben sowie **genaue Gebrauchsanweisung** mit Rezepten stehen jederzeit **gratis** zur Verfügung und wird jeder, der einen Versuch mit **Sycose** macht, mit den Ergebnissen desselben **ausserordentlich zufrieden sein.**

Farbenfabriken
vorm.
Friedr. Bayer & Co. Elberfeld.

Hochfeine
Frucht-Essenzen
und **-Aether**
für Zuckerwaren aller Art.

Giftfreie
Zucker-Farben
Spezialität:
Eingedickte Farben für Vacuum-Kocherei
liefern in reichhaltigster Auswahl und in seit vielen Jahren als vorzüglich anerkannten, den höchsten Anforderungen entsprechenden Qualitäten

Oehme & Baier,
Leipzig-Gohlis.

Mit Mustern und ausführlichen Preislisten stehen wir auf Verlangen zu Diensten.

Spezialhaferpräparat.

Doppelt präpariertes Hafermehl

Hafermalz-Mehl

Präpariertes Hafermehl

Doppelt präparierte Leguminosenmehle

Weizenpräparat.

Der Nährwert unserer Präparate ist ein so hoher, dass ihre Anwendung keine Verschlechterung darstellt. Der angenehme Geschmack derselben ermöglicht eine hohe prozentuale Zugabe.

Die Herstellung erfolgt nach einem eigenen Spezialverfahren unter Beobachtung streng hygienischer Grundsätze.

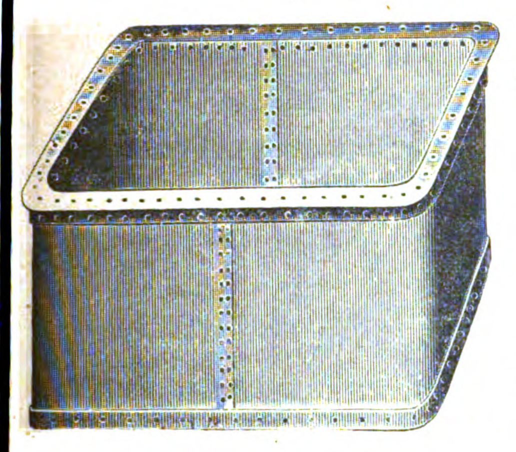
Unsere Präparate verbinden feinen Geschmack mit guter Löslichkeit und **jahrelanger Haltbarkeit**; ihre Hauptvorzüge sind aber, dass sie sich nicht breiig kochen (also nicht verkleiern), während gewöhnliche Zusatzmehle breiig kochen, fade schmecken und nur kurze Zeit haltbar sind.

Hohenlohe'sche Präservenfabrik
Gerabronn i. Württbg.
Spezialzusatzmehle z. Cacao- u. Chocoladefabrikation.

Hermann Franken, Schalke i. Westf. Eisen- und Blechwarenfabrik

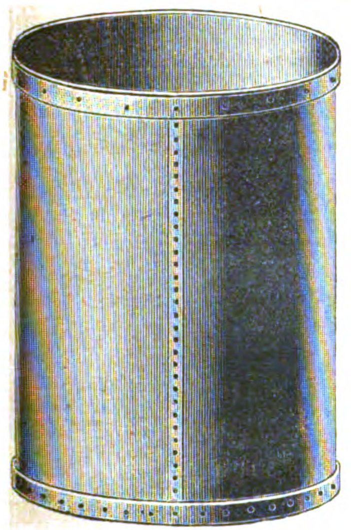
300 Arbeiter

empfiehlt den Herren Chocolade- und Zuckerwarenfabrikanten eiserne Reservoire für Läuterzucker, für flüssige Cacaomasse (um diese immer flüssig und warm zu halten, werden an Ort und Stelle Heizschlangen herumgelegt), als Standgefässe für Cacaopulver, Zucker u. s. w. und für alle andern Zwecke in □ und ○ und in den folgenden Grössen.



No. 590. Eckige Reservoire.

Grösse	Durchm. mm	Höhe mm	Gewicht Ko.	Inhalt Ltr.	verzinkt Mk.
1	860×750	700	35	450	25,—
2	900×800	700	40	500	28,—
3	1000×800	750	55	600	36,—
4	1000×1000	700	70	700	48,—
5	1000×1000	800	77	800	54,—
6	1000×1000	900	83	900	58,—
7	1000×1000	1000	90	1000	64,—
8	1000×1000	1100	105	1100	68,—
9	1100×1040	1050	110	1200	72,—
10	1140×1040	1100	115	1300	78,—
11	1250×1050	1100	135	1400	88,—
12	1300×1050	1100	142	1500	95,—
13	1300×1120	1200	164	1700	110,—
14	1350×1235	1200	180	2000	130,—



No. 591. Runde Reservoire.

Grösse	Durchm. mm	Höhe mm	Gewicht Ko.	Inhalt Ltr.	verzinkt Mk.
1	620	1000	26	300	16,—
2	715	1000	34	400	20,—
3	757	1000	36	450	24,—
4	930	1200	46	500	28,—
5	749	1250	48	550	32,—
6	782	1250	52	600	34,—
7	756	1450	57	650	38,—
8	784	1450	70	700	44,—
9	825	1500	76	800	50,—
10	870	1500	91	900	57,—
11	920	1500	97	1000	60,—

Ferner fabriziere ich:

Kuchenbleche, Backbleche, Bonbonbleche mit Rand, Zuckerschaufeln, Cacaoschaufeln, Transport-Eimer,

und gestatte mir darauf aufmerksam zu machen, dass ich in den nächsten Wochen meine illustrierte Preisliste über Geräte aller Art, für die Chocoladen-, Cacao- und Zuckerwaren-Industrie passend, herausgeben werde.

Probestücke werden gern abgegeben.

Meine Preise gelten ab Fabrik Schalke i. W.; pr. Cassa Netto.

Bezugsquellen

für die Cacao- und Chocoladen-Fabrikation.

1 Feld kostet	Mk.	1.50
2 Felder kosten	„	2.50
3 „ „	„	3.60
4 „ „	„	4.40
5 „ „	„	5.—
10 „ „	„	9.—

pro Ausgabe.

GORDIAN

HAMBURG.

Anzeigen in diese Listen werden nur für ein ganzes Jahr angenommen zu den nebenstehenden Preisen. Also bei 24 Ausgaben pro Jahr sind zu zahlen für

1	2	3	4	5	10 Fld.
36.—	60.—	86.40	105.60	120.—	216.— Mk.

vorausbezahlt.

Reinigen u. Sortieren der rohen Cacaobohnen	**J. M. Lehmann,** Dresden-Löbtau.	**A. Savy & Co.,** Paris.	**Mayer & Co.,** Kalk, Rheinl. Trieurs und Trieurzylinder zur Selbstanlage.	
Cacao-Röster	**J. M. Lehmann,** Dresden-Löbtau.	**Emmerich. Maschinenfabrik und Eisengiesserei,** Emmerich, Rhein.	**A. Savy & Co.,** Paris.	
Cacao-Brech- und Reinigungsmaschinen	**J. M. Lehmann,** Dresden-Löbtau.	**Eisenwerk vormals Nagel & Kaemp (A.-G.),** Hamburg.	**A. Savy & Co.,** Paris.	
Cacao-Mühlen	**J. M. Lehmann,** Dresden-Löbtau.	**A. Savy & Co.,** Paris.	**Samuel Carey,** Newyork, 17 Broadway. Twin Cocoa mill.	
Zerkleinerungs-Maschinen verschied. Art	**J. M. Lehmann,** Dresden-Löbtau.	**Desintegratoren. Herm. Bauermeister,** Ottensen. D. zerkleinern jedes Gut.		**Dismembratoren. Eisenwerk vorm. Nagel & Kaemp (A.-G.) Hamburg.** Zerkleinern Cacaokerne zur Masse, Zucker und Pressblöcke zu Pulver.
Melangeure, Kollergänge	**J. M. Lehmann,** Dresden-Löbtau.	**Werner & Pfleiderer,** Cannstatt, Württbg. Universal-Knet- und Mischmaschinen, heiz- und kühlbar.	**A. Savy & Co.,** Paris.	
Walzwerke	**J. M. Lehmann,** Dresden-Löbtau.		**A. Savy & Co.,** Paris.	**Herm. Bauermeister,** Ottensen. Walzwerke mit porösen Porzellan-Walzen.
Sichtmaschinen für Cacaopulver	**J. M. Lehmann,** Dresden-Löbtau.	**Herm. Bauermeister,** Ottensen.	**Mühlenbauanstalt vorm. Gebr. Seck,** Dresden. 9000 Sichtmaschinen geliefert.	**Eisenwerk vormals Nagel & Kaemp (A.-G.),** Hamburg.
Mischmaschinen für Kouvertüre (auch zum Präpariren der Cacaomassen)	**J. M. Lehmann,** Dresden-Löbtau.	**L. Mohr,** St. Louis, Miss., 1424 Chouteau-Avenue.		**Werner & Pfleiderer,** Cannstatt, Württbg. Universal-Knet- und Mischmaschinen, heiz- und kühlbar.
Marzipan-Maschinen	**J. M. Lehmann,** Dresden-Löbtau.	**Herm. Bauermeister,** Ottensen. Walzwerke mit porösen Porzellan-Walzen.	**Werner & Pfleiderer,** Cannstatt (Württembg.) **Universal-Knet- u. Misch-Maschinen** in Eisen od. Bronze für Riemen- o. Handbetrieb.	

1897. III. Jahrgang. Hamburg, 15. Juli 1897.



Hauptinhalt:



Gebrauchsmuster oder Geschmacksmuster?

Von E. Utescher, Hamburg,
Handelschemiker und Patentanwalt.

Sowohl bei Anmeldung von Gebrauchsmustern als bei Anmeldung von Geschmacksmustern findet eine Vorprüfung bekanntlich nicht statt, d. h. es bleibt dem Anmelder selbst überlassen, zu prüfen, ob seine Anmeldung den gesetzlichen Bestimmungen, welche an die Schutzfähigkeit gestellt werden, entspricht.

Für die Erlangung eines formellen Schutzes ist das ja recht bequem, es giebt keine Verfügungen zu erledigen und es erfolgen keine Zurückweisungen der Anmeldungen, wie dies bei den Patent-Anmeldungen oft und bei den Warenzeichen-Anmeldungen immerhin nicht selten vorkommt. Indessen hat die Sache doch einen Haken.

Sobald der formell erlangte Schutz auf ein Gebrauchsmuster oder ein Geschmacksmuster geltend gemacht werden soll, kommt es gewöhnlich zu der richterlichen Prüfung des Rechtsanspruchs, und hierbei zeigt es sich dann, dass in sehr vielen Fällen nicht einmal die richtige Art des Schutzes nachgesucht worden ist, und in noch weit mehr Fällen die Sache überhaupt nicht schutzfähig ist. Meines Erachtens ist z. B. weit über die Hälfte aller Gebrauchsmuster absolut wertlos, weil in den meisten Fällen eine Neuerung, welche durch eine Gebrauchsmusteranmeldung geschützt werden könnte, garnicht vorliegt. Z. B. werden neue Formen von Gebäck oder Zuckerwerk öfters als Gebrauchsmuster eingetragen; es ist aber gänzlich ausgeschlossen, solche Neuerungen unter den Schutz des Gesetzes betr. Gebrauchsmuster zu subsumieren, und Klagen, die auf Grund solcher Eintragungen von dem Schutzinhaber angestrengt werden, werden a limine abgewiesen. Dann hat man die Gebühren und Klagekosten verloren, vielleicht auch noch eine Menge anderer Unkosten gehabt ohne den geringsten Nutzen, und ausserdem ist es dann auch zu spät, um die richtige Art des Schutzes nachzusuchen, weil durch die bereits erfolgte Benutzung (auch durch die eigene Benutzung) die für die Schutzfähigkeit vorauszusetzende Neuheit im Sinne des Gesetzes nicht mehr vorhanden ist.

Was alles als Gebrauchsmuster angemeldet wird, ist kaum zu glauben: Liköre, Bandwurmmixturen, Pulvermischungen u.s.w.; es wäre wirklich gut, wenn dieser Unfug dadurch unmöglich gemacht würde, dass eine beschränkte Art der Vorprüfung beim Patentamte auch für Gebrauchsmuster gesetzlich eingeführt würde. Schon eine Vorprüfung nach der Richtung, ob die angebliche Erfindung — abgesehen von dem Begriffe der Neuheit — dem § 1 Abs. 1 des Gesetzes vom 1. Juni 1891 über den Schutz von Gebrauchsmustern entspricht, wäre ein guter Fortschritt gegenüber dem jetzigen Zustande, der zu mancherlei Bedenken Veranlassung giebt, und zwar zu Bedenken sowohl im Interesse der Schutznachsucher, denen illusorische Rechtsansprüche verschafft werden, als im Interesse von Handel und Industrie, für welche der formell bestehende, aber trotzdem materiell meist nicht bestehende Schutz Unsicherheit und Belästigungen zur Folge hat.

Ich will im Folgenden kurz den Unterschied zwischen Gebsauchsmusterschutz und Geschmacksmusterschutz erklären, welchem Unterschiede gerade vom Standpunkte der Leser des Gordian ganz besondere Bedeutung beizumessen ist.

Als Geschmacksmuster ist die neue Gestaltung einer bekannten Ware oder auch eine neue Ware, deren Neuheit durch die Formgebung bedingt ist, schutzfähig; also z. B. eine neue Form von Kakes; eine neue Form gepresster Pulver (gepresstes Cacaopulver in Herzform u. s. w.), eine neue Bretzelform (vielleicht mit drei grossen Schlingen) und dergleichen ist als Geschmacksmuster durch Hinterlegung bei der Registerbehörde schutzfähig. Hier handelt es sich um Neuerungen, die mit dem eigentlichen Gebrauchszwecke absolut nichts zu thun haben. Sobald aber die neue Gestaltung dem Gebrauchszwecke dient, kommt in erster Linie der Gebrauchsmusterschutz in Betracht. Es giebt jedoch eine Grenze, welche beide Schutzmöglichkeiten umfasst. Zum Beispiel: Kochchocolade in Form von in der Längsrichtung halbierten Walzen mit Einschnitten, durch welche Stücke für je eine Tasse kenntlich gemacht werden, würde schutzfähig sein sowohl als Geschmacksmuster, wie als Gebrauchsmuster; man könnte sehr wohl sagen, dass man in erster Reihe der gefälligeren neuen Form wegen diese Warengestaltung gewählt habe, aber man kann auch ebenso geltend machen, besonders wenn die Einschnitte etwas tiefer sind, dass die Gestaltung dem besonderen Gebrauchszwecke der leichteren Abtrennung von Tassenrationen

dient. Welchen Schutz man in solchem Falle vorzieht, und ob man nicht eventl. sowohl Geschmacksmuster als auch Gebrauchsmuster anmeldet, muss von Fall zu Fall genau erwogen werden.

Als Gebrauchsmuster sind schutzfähig nicht nur neue dem Gebrauchszwecke dienende Gestaltungen von Gebrauchsgegenständen, sondern auch neue Vorrichtungen und Anordnungen von Arbeitsgerätschaften.

Der Gebrauchsmusterschutz setzt seinem Wesen nach eine Erfindung voraus, und besteht sogar oft in einer Erfindung, die auch patentfähig ist; der Geschmacksmusterschutz hat hingegen mit einer eigentlichen Erfindung nichts zu thun; es kann allerdings vorkommen, dass man das Geschmacksmuster durch Nachdenken erst finden muss, aber der Zweck dabei beschränkt sich auf das Aussehen des Gebrauchsgegenstandes, d. h. die Gestaltung (die äussere Form) ist Selbstzweck. Bei dem Gebrauchsmusterschutz ist aber die Form niemals Selbstzweck, sondern die Form dient einer Erhöhung des praktischen Gebrauchswertes.

Ich glaube, dass manche, die diese Zeilen lesen, plötzlich erkennen werden, dass ihre Schutzrechte durch unrichtige Wahl der Schutzart in der Luft schweben. Ich selbst will davon absehen, dies an konkreten Beispielen, welche sich auf die Chocoladen- und Zuckerwaren-Industrie beziehen, darzulegen.

Durch das Gesetz zum Schutze der Warenbezeichnungen ist übrigens die Möglichkeit vorhanden, dass in besonderen Fällen das Geschmacksmuster, dessen Schutzfrist sonst höchstens 15 Jahre dauert, dauernd im Besitze des Inhabers bleibt unter den Voraussetzungen des § 15 des Gesetzes zum Schutze der Warenbezeichnungen (Ausstattungsschutz); da sich dies nur an konkreten Beispielen näher darlegen lässt, sehe ich hier davon ab, diese Seite der neueren Entwickelung unseres gewerblichen Eigentumsrechtes näher darzulegen. Auch hier muss der Sachverständige den einzelnen Fall genau prüfen, um über die beste Ausgestaltung des Schutzes Auskunft zu geben.

Wie es aber geht, wenn dem Fabrikanten und dem Patentanwalt und dem Rechtsanwalt Spezialkenntnisse auf dem Gebiete, auf denen sie Rechte erwerben wollen, abgehen, das hat kürzlich — um ein Beispiel ausserhalb der Branche zu nehmen — der Gigerlbleistift resp. dessen Fabrikant erfahren müssen. Der Gigerlbleistift (grosser Bleistift in der Form eines Spazierstockes) war als Gebrauchsmuster eingetragen. Dieser Schutz wurde nicht berücksichtigt von anderer Seite, und es kam zur Klage. Das Gericht entschied jedoch zu gunsten des Nachahmers, und zwar mit vollem Rechte. Wie ich oben sagte, stellt das Gebrauchsmuster eine Neuerung in der Gestaltung dar, die in erster Reihe praktischen Zwecken dient. Nun könnte man wohl sagen, dass so ein Spazierstock-Bleistift nicht so leicht verlegt werden kann, was sonst bei Bleistiften ja nicht gerade selten vorkommt, hingegen würde diesem praktischen Zwecke nicht die Form, sondern allein die Grösse des Bleistiftes dienen, also mit der Spazierstockform hat dieser praktische Zweck nichts zu schaffen. Infolge dessen wurde der durch Eintragung erlangte Gebrauchsmusterschutz als nicht zu Recht bestehend erachtet. Hätte der Fabrikant ein Geschmacksmuster darauf angemeldet, so wäre er billiger dazu gekommen und hätte auf 15 Jahre Schutz gehabt.



ALLERLEI.

Cacao-Bericht. London.

Die Auktion am 29. Juni verlief fest. Grenadas und Trinidads gingen 6 d bis 1/ höher. — Das Gesamt-Angebot aller Sorten repräsentierte 6354 Sack. Hiervon wurden 4569 Sack begeben, nämlich:

Trinidad	1400	Sack	à 49/—	bis	52/—
Grenada	2100	»	» 47/—	»	50/—
St. Lucia	187	»	» 47/—	»	50/—
Dominica	166	»	» 47/—	»	47/6
St. Vincent	62	»	» 46/6	»	54/6
Jamaika	132	»	» 47/6	»	50/6
Montserrat	5	»	» 58/6		
Surinam	150	»	» 46/—	»	48/—
Caraquez	107	»	» 53/—	»	54/—
Ceylon	260	»	» 34/6	»	58/—

Grenadas bleiben loko à 47/— bis 48/6 per 50 Kilo fob käuflich.

Samana sind schwimmend oder auf späte Lieferung à 47/— cif kontrahierbar.

Bahia fermented, fair average der Saison zur Zeit der Verschiffung sind à 45/— pr. 50 Kilo Bahiagewicht, 4 % Gewichtsfranchise fest angeboten für prompte Abladung.

Trinidad waren letzthin gut gefragt und Loko-Vorräte unter 50/— sind ziemlich aufgeräumt.

Thomé: Preise sind momentan sehr geschraubt.

feine Qualitäten	47/— bis	48/—	pr. 50 Kilo
kourante »	44/— »	45/—	fob Lissabon.

Die Zufuhren mit dem am 24. Juni in Lissabon eingetroffenen Dampfer waren kleiner als erwartet, nämlich 6225 Sack.

Total-Receipts vom Juni betrugen 13993 Sack gegen 18227 Sack im vorigen Jahre. Der Abzug bleibt sehr gut.

Auktions-Bericht. London E. C.
10. Juli 1897.

In der Auktion am 6. Juli waren angeboten 5705 Sack Cacao. Hiervon wurden begeben:

Trinidad	800	Sack	à 47/6	bis	52/—
Grenada	2007	»	» 47/—	»	50/—
Dominica	20	»	» 48/—	»	50/—
St. Lucia	90	»	» 47/6	»	48/—
St. Vincent	7	»	» 48/—		
Jamaika	91	»	» 47/6	»	48/—
Demerara	19	»	» 50/6		
Surinam	41	»	» 47/—		
Guayaquil	190	»	» 52/—	»	55/—
Venezuela	92	»	» 47/—		
Seychelles	2	»			
Ceylon	160	»	» 48/—	»	80/—
	3589	Sack.			

Unser Markt verkehrt in sehr fester Haltung.

Cacao-Butter (Cadbury A) angebotene 350 Kisten (à 2 cwt.) verkauften sich zu durchschnittlich $11^1/_8$ d pr. Pfd. engl. hiesige Konditionen (= ca. 80/— pr. 50 Kilo cif London, Neugewicht unverzollt).

Cacaobutter-Auktion in Amsterdam. Am 6. Juli standen hier zur Auktion wie gemeldet:

70 000 Kilo Van Houten's Butter,
wovon nur 38 000 Kilo verkauft wurden zum Preise von 55 c.

32 000 Kilo wurden zurückgezogen.

Von den weiter angebotenen
10 000 Kilo in Kisten und
10 000 » in Ballen
wurden nur 1000 Kilo zu 54 c verkauft; die restlichen 19 000 Kilo wurden zurückgezogen.

Von 18 000 Kilo Suchard'scher Butter wurden nur 6000 Kilo mit 52 c verkauft.

Weitere 5000 Kilo deutsche Butter Marke Mignon sowie 1100 Kilo ohne Marke wurden wegen ungenügenden Gebotes wieder zurückgezogen.

Also von angebotenen 114 000 Kilo Butter sind nur 45 000 Kilo verkauft worden. Für diese sind etwas höhere Preise durchschnittlich gezahlt worden als im Juni; diese höheren Preise sind erzielt worden, weil die Inhaber nicht mit dem Preise herunter gehen wollten. Was aber werden soll, wenn immer grössere Partien zu Lager gehen, ist nicht schwer zu sagen. Da aber Amerika anscheinend den Butterzoll nicht erhöht, so ist nach dieser Seite für die nächsten Jahre auf Abnahmen so grosser Mengen wie bisher sicher zu rechnen. Dann wird sich der Butterpreis auch noch eine Zeit lang auf der mittleren Höhe (50—55 Cents) halten, die er sonst sicherlich schon in dieser Auktion hätte verlassen müssen. Die Julipreise der letzten Jahre waren Juli

1897	=	52—55	cents,
1896	=	$68^1/_4$	»
1895	=	68	»
1894	=	68	»
1893	=	$75^1/_2$	»
1892	=	68	»
1891	=	$63^1/_4$	»
1890	=	70	»

Gestanzte Walzenkästen. Wie uns Castanien & Co. in Brackwede schreiben, ist der Preis der aus einem Stück Stahlblech gestanzten Walzenkästen Nr. 5, in der Grösse 700×400×180 mm, in verzinnter Ausführung auf 10 Mark ermässigt worden. Wir sind aber der Ansicht, dass man diese grossen Kästen unverzinnt ebenso gut gebrauchen kann und dass die 3,20 Mark, die das Verzinnen kostet, hierbei erspart werden können.

Nur da, wo man diese Kästen zum Kühlen (und vielleicht gar im feuchten Kühlkeller) benutzt, nur da nimmt man besser die verzinnten, weil sie weder innen noch aussen rosten können und sich besser ausformen. Die Kästen aber, die die Maschinen- und die Arbeitsräume nie verlassen, brauchen nicht verzinnt zu werden.

M. Die Honigeinfuhr betrug 1896:
1 374 700 Kilo,

und zwar kamen aus Chile	736600 Kilo,
Haiti	115800 »
Mexiko	219400 »
Vereinigte Staaten	115000 »

1895 betrug die Einfuhr 3550700 Kilo, war also dreimal so gross. In diesem Jahre steigt die Einfuhr wieder, wie wir in Nr. 53, Seite 884, schon sagten.

S. Sie schicken uns ca. 25 Gramm Cacaopulver ein, und wir sollen Ihnen nun sagen, ob das wohl reiner holländischer Cacao ist und wer ihn wohl fabriziert hat und wie er wohl fabriziert ist. — Das geht denn doch über unsere Kräfte! Erstens

schmeckt der Cacao nach Reisekoffern, Eisenbahnkoupees und Wäsche; wenn wir nicht wüssten, dass es Cacao gewesen ist, würden wir glauben, wir probierten gemahlene Eicheln, Gerste, Johannisbrot oder dergl. Also, wenn wir schon im stande sein könnten, irgend eine Auskunft zu geben, so müssten wir eine frische Probe haben. Nur bei frisch von der Presse und frisch verpackten und frisch probierten Cacaopulversorten ist ein Mensch im stande, sich ein einigermaassen sicheres Urteil über die verwendeten Bohnenqualitäten sowohl, als auch über die benutzte Fabrikationsmethode zu bilden. Wenn Sie ein Cacaopulver erst ein Jahr nach seiner Herstellung prüfen oder trinken lassen, dann ist der Charakter der edlen Sorten so gut verschwunden als der eigenartige Beigeschmack der weniger edlen. Dann schmeckt fast aller Cacao gleich. Wir haben darüber schon öfter gesprochen: Eine frisch fabrizierte Einmarkschocolade schmeckt besser als eine 6—12 Monate alte Dreimarkschocolade; und ein frisch fabrizierter guter Bahia-Cacao schmeckt besser als ein viel teurerer, der vielleicht schon 6 oder 12 Monate im Laden steht. Wenn dieser Cacao auch fest in Blechbüchsen verpackt ist, so kann diese Verpackungsart allein es doch nicht verhindern, dass das Aroma verloren geht und dass das noch im Cacao vorhandene Cacaoöl seine Frische verliert und den Weg aller Fette geht, nämlich langsam ranzig wird. Wodurch, trotz luftdichter Verpackung beim gebrannten Kaffee sowohl als beim entölten Cacao das Aroma durch längeres Lagern leidet, ist noch nicht festgestellt. Gelehrte aller Länder haben ihren Scharfsinn aufgewendet, dabei ist aber sicheres nicht festgestellt worden.

Also wenn wir Cacaopulver prüfen sollen, wenn wir Bohnengattung, Charakter und Methoden daran erkennen sollen, dann muss er frisch sein.

Huntley & Palmers in Reading versandten unterm 1. Juli folgende Offerte an ihre deutschen Kunden:

»Preisermässigung der Blechbüchsen.

P. P.

Wir haben das Vergnügen, Ihnen mitzuteilen, dass wir heute den Preis der »grossen« Büchsen auf 0,70 Mk. per Stück, und den Preis der »halbgrossen« Büchsen auf 0,35 Mk. per Stück herabgesetzt haben.

Die zu den neuen Preisen berechneten Büchsen sind auf der Seite oder unten mit den Buchstaben H. & P. deutlich gezeichnet, woran sie leicht zu erkennen sind, nnd werden zu den fakturierten Preisen wie üblich (leer) zurückgenommen.

Die zu den bisherigen Preisen berechneten leeren Büchsen dieser zwei Grössen werden zu den alten Preisen gutgeschrieben werden, wenn solche vor Ende dieses Jahres in gutem Zustande zurückkommen.

Hiermit beehren wir uns, Ihnen gleichzeitig unsere gegenwärtige Preisliste zu überreichen und sehen Ihren geschätzten ferneren Bestellungen gern entgegen.

Hochachtungsvoll

Huntley & Palmers.

Aus New-York wird uns geschrieben:

New-York, 29. Juni 97.

Die Tarifberatungen in Washington nahen sich ihrem Ende; sicher ist es jetzt schon, dass den Importeuren von Chocolade und Cacao das Geschäft durch höhere Zölle noch mehr erschwert werden wird, als eine energische und tüchtige Inlandkonkurrenz es bisher zu thun im stande gewesen war. Viel kann und wird dies aber nicht ausmachen, denn es giebt hier eine Klientele, die immer importierte Ware kaufen wird, gleichviel ob mehr oder minder teuer. In Massenkonsumartikeln, wie Cacaomasse, Kouvertüren, in welchen der Konsum hier ein geradezu enormer ist, sowie Pudercacao, der verhältnismässig hier weniger konsumiert wird, wie in Deutschland, haben selbst Stollwerck trotz der bisher gehabten Vorteile nie ein nennenswertes Geschäft machen können, trotz ungeheurer Anstrengung und Ausgabe von Unsummen für Propagandakosten. In ein paar Monaten wird es sich herausstellen, dass der Export in diesen Artikeln von Deutschland nach hier nicht so wesentlich abfallen wird, als die Exporteure, wahrscheinlich um einen Druck auf ihre Regierung auszuüben, jedermann glauben machen wollten, es sei denn, die unvermeidlichen Geschäftsunkosten hier machten ihnen das Prestige hier, eine Niederlage zu haben, zu kostspielig. Sobald wir eine Kopie der endgültig angenommenen Tarifbill, was denklich bis zum 15. Juli der Fall sein wird, bekommen können, übermitteln wir Ihnen eine Kopie.«

Ueber die in Breslau in der Zeit vom 1. April 1895 bis 31. März 1896 stattgefundenen **Untersuchungen von Cacao und Cacaopräparaten** berichtet der Direktor des chem. Untersuchungsamtes Dr. Bernh. Fischer in Breslau folgendes:

Von Cacao und Cacaopräparaten wurden 16 Proben untersucht.

Eine Staatsanwaltschaft sendete 12 Proben Chocolade ein, zur Feststellung, ob die ein-

zelnen Sorten den auf den Umhüllungen gemachten Angaben entsprächen. Von diesen Chocoladen waren 8 als »Rein Cacao mit Zucker« bezeichnet, während bei vier Sorten diese Bezeichnung fehlte. Dafür war aber der Vermerk vorhanden »Mit Zusatz von Kraftmehl«.

Die 8 als »Rein Cacao mit Zucker« bezeichneten Sorten erwiesen sich in der That als rein, bezw. es war in diesen ein ungehöriger Zusatz nicht nachzuweisen. Die vier anderen Sorten enthielten Weizenstärke in reichlichen Mengen. Ausserdem waren vorhanden beträchtliche Mengen von Elementen der Samenschale des Cacao (Spiralgefäss, sogen. Flockenschicht und Steinzellen).

Die Erhöhung der Jodzahl und die Erniedrigung des Schmelzpunktes wiesen darauf hin, dass ein Oel (wahrscheinlich Sesamöl) zugesetzt worden war. Demnach enthielten die Sorten zwei Zusätze: Cacaoschalen und ein fremdes Oel (Sesamöl), welche nicht deklariert worden waren. Trotzdem die Menge des fremden Oels nur 3—4% bezw. 5—6% betrug, so mussten die qu. vier Sorten doch als nicht rein bezeichnet werden. — Das Verfahren scheint indessen eingestellt worden zu sein.

Vom Herrn Ersten Staatsanwalt zu Breslau wurde eine Düte mit kandiertem Cacaothee zur Untersuchung übersendet. Eine Abkochung dieses Thees hatte bei einer erwachsenen Frau Durchfall, Erbrechen und Schwindel verursacht. Die Untersuchung ergab, dass, 215 grm dieses Thees = 17 grm Cigarrenspitzen (d. h. Abschnitte von Cigarren) enthielten. Der Thee enthielt also rund 8 Proz. Cigarrenspitzen, d. h. Tabak. Damit war die physiologische Wirkung hinreichend erklärt. Diese Tabaksabfälle waren durch ein Versehen in den Cacaothee gelangt: Der Inhalt einer auf dem Verkaufstisch liegenden Düte mit Cigarrenabschnitten war für Cacaothee gehalten und in die betreffende Schieblade geschüttet worden.

B. Sie schreiben uns: »In der Annahme, dass einliegende Ausführungen der Kasseler Hafer-Cacaofabrik auch für Sie von Interesse sein dürften, lasse Ihnen dieselben im Original, wie sie mir heute früh wurden, zugehen. Danach sind die Herren Schögel & Co., die doch auch schon etwas anzüglich wurden, ja noch die Höflichkeit selber. — Da der Gordian ja hin und wieder auch nicht gerade empfehlend für die erzürnte Firma eingetreten, ist Ihnen möglicherweise schon direkt ein derartiger Herzenserguss zugegangen«.

Leider nein, wir sind noch nicht bedacht worden! Aber wir wollen hier einen Abdruck des in 3000 Exemplaren gedruckten Prospektes nehmen. Das »gemeingefährliche Subjekt« in Kassel, das so »gemeingefährlich« vorgegangen ist, über die in Kassel stattgefundenen Gerichtsverhandlungen nach Leipzig, der Wahrheit gemäss, zu berichten, wird wohl darauf antworten.

Der Prospekt lautet:

»Ein gemeingefährliches Subjekt, welches sich den Anschein giebt, über unsere Fabrikation von Kasseler Hafer-Cacao orientiert zu sein, sucht uns, von Neid über den Erfolg mühevoller Arbeit verzehrt, durch völlig unqualifizierbare, durchweg erlogene geschäftliche und persönliche Angriffe zu diskreditieren und findet zu diesem Unterfangen die Spalten annoncenhungriger Blätter.

Wir würden uns der Gemeinsamkeit durch eine Erwiderung schämen, und das Gesetz gewährt uns nur den Schutz eines langatmigen Prozesses, wir sind deshalb in der Lage, allein auf diesem Wege das rechtschaffene Urteil aller derer anzurufen, welche mit uns in geschäftlicher Verbindung stehen.

Wir erklären ausserdem ausdrücklich, dass unser D. R. P. nach wie vor zu Recht besteht und teilen zugleich mit, dass wir noch ein zweites Patent besitzen, nach welchem wir unsere Ware in noch vollendeterer Qualität und weiter konkurrenzlos herstellen.

Dies wird unsere einzige Kundgebung in einer von Denunziationen, Verleumdungen und persönlichen Niederträchtigkeiten — im Tone des Arizona-Kickers — bis zum Ekel strotzenden Angelegenheit sein.

Da uns von anderer Seite inzwischen mehr Anfragen zugegangen waren, wer denn von Hausen & Co. als gemeingefährliches Subjekt bezeichnet werden sollte, haben wir uns in Kassel erkundigt. Der befragte Herr in Kassel schreibt uns am 7. Juli 1897:

»Antwortlich Ihrer geschätzten Zuschrift, so ist das Zirkular der Hafercacao-Gesellschaft Hausen & Co. bez. der Inhaber Rahmer und Krüger wahrscheinlich aus dem Wutgefühl entsprungen, welches die anliegende Veröffentlichung in der Kolonialwaren-Zeitung vom 18. Juni d. J. hervorgerufen hat. Ich habe selbst der bez. Verhandlung beigewohnt und kann nur bestätigen, dass der Bericht über die Verhandlung durchaus richtig ist. Der Berichterstatter hätte noch hinzufügen können, dass der

Vorderrichter den Angeklagten sogar den »guten Glauben« abgesprochen hat, was übrigens, wie auch die Aufführung der Personalien des Herrn Rahmer, in Nr. 1, 2 und 5 der Kolonialwaren-Zeitung von 1897 ausführlich dargelegt worden ist, ohne dass die p. t. Herren die angedrohte Klage gegen die Kolonialwaren-Zeitung angestrengt hätten.

Auch die Schlussfolgerungen sind berechtigt; denn wenn das Gericht den »guten Glauben« ausschliesst in seinem Urteil, so hätte man annehmen müssen, dass die p. t. Leute nunmehr die verurteilte Patentbezeichnung in Wegfall treten lassen würden. Ob die Leute, wie es in dem Wutschrei heisst, noch ein zweites Patent besitzen, ist mir nicht bekannt; es handelt sich in dem Prozess lediglich um das in dem Bericht beschriebene Patent, welches die Nr. 7249, Klasse 53, trägt.*)

Für die Richtigkeit der vorstehenden Aeusserungen komme ich Ihnen gegenüber auf. Ich habe indessen nicht den Wunsch, vor Beendigung des Prozesses in die Oeffentlichkeit zu treten. Diese wird nun nicht mehr lange auf sich warten lassen.

In dem Zirkular ist auch die Rede von annoncenhungrigen« Blättern. Die Kolonialwaren-Zeitung teilte mir mit, dass sie die Aufnahme im Geschäftsanzeiger der Firma verweigert habe.

Wenn die Leute ihre Unschuld dem Publikum gegenüber erweisen wollen, dann mögen sie doch das Urteil des Schöffengerichts und das jüngste Gutachten des Prof. Stutzer und des Dr. Wackenroeder veröffentlichen. Ihre Schimpferei bestätigt nur die Schwäche ihrer Sache, sie treten aber nicht den Beweis der Wahrheit an, weil dies — unmöglich ist.«

Wir selbst haben an den persönlichen Liebkosungen dieser Art wenig Freude. Aber »es ist doch starker Tabak, wenn Leute, die im Zuchthaus sassen und mit elfjährigem Ehrverlust belastet sind, den Mut finden, mit solchen Ausdrücken um sich zu werfen« (so schreibt man uns aus Süddeutschland). Und wenn unsere Industrie so nahe daran beteiligt ist, dann müssen wir doch auch die Persönlichkeiten ins Auge fassen. Erst dann wird einem klar, wie »gemeingefährlich« die Menschen auftreten können.

Die Leipziger Kolonialwaren-Zeitung, deren Kasseler Freund jedesmal über den Ablauf eines Termines berichtet hatte, sagt zu dem oben abgedruckten Rundschreiben der Firma Hausen & Co. folgendes:

Diesen Wutausbruch der Herren Siegmund Rahmer und Georg Krüger, der — eher wie unsere nüchternen Zeitungsberichte — an das Schlachtgeheul der in Arizona ansässigen Apache-Indianer erinnert, hängen wir hiermit niedriger, weil er das Bild der Kasseler Hafer-Cacao-Fabrikanten vervollständigen hilft. »Gemeingefährliches Subjekt«, und »annoncenhungrige Blätter« sind die einzigen Schlagworte, mit denen die Herren in einer so diffizilen Ehrensache klar und schlicht ausgesprochene Thatsachen widerlegen wollen?! Warum nennen die Herren nicht eines der »annoncenhungrigen« Blätter? Die »Kolonialwaren-Zeitung« können sie als solches nicht anführen, **denn sie hat ihre Annoncen abgelehnt.** Und das »gemeingefährliche Subjekt« werden sie ebenfalls selber einstecken müssen, wenn sie nicht mit Namen herausgehen. Der Bericht unseres Kasseler Korrespondenten über die jedesmalige Gerichtsverhandlung gegen die Kasseler Hafer-Cacao-Firma ist in allen seinen Teilen absolut korrekt gewesen, die Schlussfolgerungen sind auf Grund des ersten Urteils und der Verhandlung in zweiter Instanz gezogen worden, — sie sind unanfechtbar. Hat die Kasseler Firma eine sachliche Berichtigung gegen unseren Bericht zu bringen, so nehmen wir sie bereitwilligst auf, — das müssten wir ja schon, nach dem Pressgesetz. Der jüngste Bericht in Nr. 46 unserer Zeitung hat übrigens genau denselben Inhalt wie die Berichte über die Schöffengerichts-Verhandlung; genau dieselben Schlussfolgerungen sind gezogen worden, nur die Personalien des Herrn Rahmer, die diesesmal nach dem Wortlaut niedergeschrieben wurden, wie sie der Herr Vorsitzende der Strafkammer aus den Akten vorlas, sind ausführlicher, aber durchaus objektiv wahr. Damals hat die Firma Rahmer & Krüger den »Urheber« mit der Klage bedroht, sie hat aber die Klage nicht angestrengt. Diesesmal hat die Firma uns aufgefordert, unseren Korrespondenten zu nennen. Wir lehnen es jedoch ab, bis zur gerichtlichen Verhandlung; in dieser werden wir den Verfasser nennen, der uns hierzu ermächtigt hat, und der den Beweis der Wahrheit für die richtige Wiedergabe der Verhandlung, wie für die Korrektheit der Schlussfolgerungen antreten wird. Insinuationen und Schimpfereien sind keine Beweismittel, sie zeigen nur die Schwäche einer Sache; diesen Eindruck werden die Herren Rahmer & Krüger wohl aber selbst gewonnen haben. Die beste Rechtfertigung für die Firma Rahmer & Krüger würde darin bestehen, dass sie uns das Urteil des Schöffengerichts zum Abdruck übersendete

*) Siehe Gordian Nr. 49, Seite 719.



gleichzeitig mit einer verifizierten Abschrift der Personalien. Das möge sie den Lesern der »Kolonialwaren-Zeitung« unterbreiten, es soll den Herren nicht einen Pfennig Kosten verursachen. Keiner unserer Leser würde dann wohl im Zweifel bleiben, wo das »gemeingefährliche Subjekt« zu suchen ist.

K. Sie schreiben: »Anbei senden wir Ihnen ein Täfelchen Chocolade, anonymer Packung, das auf der Vorderseite die Bezeichnung »Vanille-Chocolade No. 142« trägt, weiter nichts. Auf der Rückseite steht

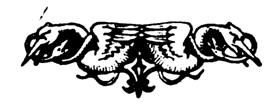
»Aus ungeschältem Cacao«.
Mit Mehlzusatz.

Wir fragen nun an, ob eine derartige Bezeichnung den gesetzlichen Vorschriften entspricht?«

Nein, wir glauben, dass sie gegen die Vorschriften oder besser gegen den Sinn des Gesetzes verstösst und dass, wenn auch vielleicht keine Bestrafung des Fabrikanten erfolgt, so doch eine weitere Benutzung derartig abgefasster Bezeichnungen verboten werden kann. § 10 des Nahrungsmittelgesetzes lautet im Absatz I: wer zum Zwecke der Täuschung im Handel und Verkehr Nahrungs- oder Genussmittel nachmacht oder verfälscht, wird bestraft. Eine Vanille-Chocolade aus ungeschältem Cacao giebt es nicht. Im Gesetze, Seite 149, Ausgabe Zinn-Haas heisst es:

»Mit dem Namen Chocolade ist nur ein Fabrikat zu bezeichnen, welches aus der enthülsten Cacaobohne unter Zusatz von Zucker und Gewürzen bereitet wird.« — Also darf ein Produkt, das nicht aus enthülsten Cacaobohnen, sondern aus Cacaobohnen in der Hülse hergestellt worden ist, den Namen Chocolade nicht führen; es müsste Chocolade-Surrogat heissen. Dass der Fabrikant rückseitig bekannt giebt, die Chocolade sei aus »ungeschältem« Cacao bereitet, giebt ihm nicht das Recht, den Namen Chocolade für ein solches Produkt zu führen, da das Gesetz nur solchen Produkten den Namen Chocolade giebt, die eben aus »enthülsten« Cacaobohnen gewonnen sind.

Wir glauben daher den Fabrikanten dieser Chocolade warnen zu sollen; er würde sich der Gefahr aussetzen, in Anklagezustand zu kommen.





Auslandsverkehr im Mai 1897.

Einfuhren.

Im Monat Mai 1897 wurden in Deutschland eingeführt

1 119 400 Kilo Cacaobohnen,

davon für Exportfabriken 105 200 Kilo. Die liefernden Länder waren, nach ihrer Bedeutung für Cacaoexport zusammengestellt:

Ecuador	mit	318 800	Kilo
Brit. Westindien	»	163 700	»
Brasilien	»	140 500	»
Portugal	»	126 100	»
Port. Westafrika	»	82 200	»
Haiti	»	86 600	»
Venezuela	»	50 600	»
Grossbritannien	»	47 100	»
Frankreich	»	26 000	»
Niederl. Indien	»	14 200	»
Dän. Westindien	»	12 300	»
Niederlande	»	11 100	»

Die Einfuhren vom 1. Januar bis Ende Mai waren gross:

1897 = 6 229 200 Kilo,
1896 = 4 843 500 »
1895 = 4 056 000 »

Es hat sich also die Einfuhr seit zwei Jahren um mehr als 50 % gesteigert.

Ferner wurden eingeführt:
800 Kilo Cacaobutter aus Holland.

Ferner:
9 600 Kilo Chocolade,
davon 2 700 » aus Frankreich,
5 600 » aus der Schweiz.

Ferner:
54 400 Kilo Cacaopulver aus Holland.

Ferner:
47 500 Kilo Konditorwaren,
davon 5 200 » aus Frankreich,
11 500 » aus England,
23 300 » aus der Schweiz.

Ferner:
123 700 Kilo Honig,
davon 55 600 » aus Chile,
3 800 » aus Mexiko.

Eine gewisse Verwandschaft besteht zwischen Cacao und Kaffee und deshalb wollen wir hier einmal mitteilen, dass in letzter Zeit die Einfuhr gerösteten Kaffees

aus Holland stark zunimmt. Es wurden vom Januar bis Mai dieses Jahres

105 400 Kilo gebrannter Kaffee

eingeführt gegen

61 900 Kilo im Jahre 1896,
47 900 » » » 1895.

Ob die Deutschen sich ihren Kaffee nicht selber rösten können?

Ausfuhren.

Der Mai wird wohl der letzte Monat sein, der uns gestattet, wachsende Ausfuhrzahlen aufzuschreiben. Vom Juni an wird es wohl bergab gehen, obgleich unser New-Yorker Freund — wie an anderer Stelle zu lesen ist — die Ansicht ausspricht, dass die Einfuhr deutscher Chocoladefabrikate in Amerika auch trotz der erhöhten Zölle weiter laufen wird. Wir glauben das kaum; weil es sich meist um billige Ware gehandelt hat und weil in Amerika auch in jedem Jahre ein paar neue Fabriken entstehen, darum wird die Möglichkeit, mit den amerikanischen Fabriken konkurrieren zu können, bald ein Ende haben. Kein Mensch macht laufend Geschäfte, die nichts einbringen.

Rohe oder gebrannte Cacaobohnen wurden nicht ausgeführt.

Aber: 164 600 Kilo Cacaoschalen.

Davon 150 600 Kilo nach der Schweiz. Will und kann nicht ein Schweizer Abonnent uns sagen, wozu man dort die Cacaoschalen verwendet?

Ferner:

169 300 Kilo Cacaobutter,

davon aus Exportfabriken 4600 Kilo.
70 400 Kilo gingen nach Holland.
76 800 » » » Amerika.

Die Gesamtausfuhr seit Januar beträgt:
1897 = 271 300 Kilo
gegen 1896 = 75 200 »

Ferner:

75 900 Kilo Konditorwaren,

davon aus Exportfabriken 29 900 Kilo.

Ferner:

283 400 Kilo Chocolade,

davon aus Exportfabriken 275 400 Kilo.
Nach England gingen 25 100 Kilo.
» Amerika » 242 100 »

Ferner:

28 500 Kilo Cacaopulver und **Cacaomasse,**
davon aus Exportfabriken 9 400 Kilo.





Die Chocoladenfabrikation nach neuem System.

Fortsetzung.

Denken wir uns einmal eine recht grosse Fabrik, die Tag um Tag 200 Zentner fertige Chocoladenmasse zu liefern hat. Solche Fabriken haben wir ja beinahe schon heute in Deutschland, oder wir werden sie doch im Laufe der nächsten Jahre bekommen, da mit der Verbilligung der Roh-Cacaopreise der Konsum in Deutschland bis ins Unendliche steigen wird, wogegen der Verbrauch von Zichorienbrühen, Rübenmehltunken, Gerstenmalzwassern, überhaupt der Verbrauch aller Surrogate, dem Aufstieg hier entsprechend, zurückgehen wird. Eine Leistung von 200 Zentnern Chocolade pro Tag ergiebt, wenn wir 80 Mark als Durchschnittspreis pro Zentner annehmen, einen Jahresumsatz von 4 800 000 Mark. Wenn diese Fabrik sich nach und nach »vergrössert« haben würde, so würde sie 30—40 Melangeure und 30 bis 40 Walzwerke stehen haben, und 30—40 Arbeiter wären nötig, bloss um das Anfertigen der Chocoladenmassen, also das Mischen und Feinwalzen der Cacaomasse und des Zuckers auszuführen. Es würden wahre Reitsäle nötig sein; es müsste eine Dampfanlage in der Grösse von 100—120 HP. bloss für die Misch- und Walzarbeit geschaffen werden; eine solche Anlage würde 150—180 000 Mk. bloss für Melangeure und Walzwerke ohne Montage kosten — und die Leistungsfähigkeit pro Tag würde im Verhältnis nicht grösser sein, als sie es in einer kleinen Fabrik ist, wo statt je 30 nur je 2 Maschinen stehen.

Das ist kein richtiges Verhältnis! Wer sonst am Tage 10 oder 20 Zentner Chocoladenmasse schaffen musste, der muss, wenn er sieht, dass er Absatz für 30 oder 40 Zentner hat, ehe er genau dieselbe Anlage noch einmal macht, sich überlegen, ob er durch einen Systemwechsel nicht billiger zum Ziele kommt und ob er dauernd durch Einschieben von besonderen Maschinen die Leistungsfähigkeit der einmal vorhandenen Anlage nicht steigern kann.

Zu einem Systemwechsel fordern die Verhältnisse schon seit längerer Zeit geradezu auf und davon werden ganz besonders die Melangeure betroffen. Der Melangeur

ist eine Zerkleinerungsmaschine, nicht eigentlich eine Mischmaschine. Der Chocoladefabrikant nimmt aber heute schon überall zerkleinertes Material, wenn er Chocolade durch Mischen von Cacaomasse und Staubzucker machen will. Die Cacaomasse ist eine vorgearbeitete, vorzerkleinerte Masse, der Zucker wird in Puderform gekauft oder auf eigenen Zuckermühlen vorher zu Staub vermahlen. Der Melangeur kann also beim Verarbeiten seine Eigenschaft als Zerkleinerungsmaschine garnicht mehr zur Geltung bringen. Denn wenn der Arbeiter 40 Pfd. fein gemahlene Cacaomasse und 60 Pfd. fein gemahlenen Zucker in den Melangeur schüttet, was giebt es da noch für die beiden Granitroller zu zerkleinern? Es ist ja der Cacao sowohl als auch der Zucker klein und fein genug, um sich mit einander zu verbinden.

Früher war der Melangeur die Hauptmaschine bei der Chocoladenfabrikation, und er war es mit Recht. Man benutzte noch keine Cacaomühlen für die Zerkleinerung der Cacaokerne, und man verwandte ganz grobkörnigen Zucker, hier und da sogar Brodzucker. Beide Grundstoffe wurden von den Granitläufern auf dem Granitbodenstein zuerst zerkleinert, zerquetscht, zerdrückt und zu gleicher Zeit auch vermischt. Wenn aber die Arbeit des Zerkleinerns der Cacaokerne sowohl als auch des Zuckers vor dem Vermischen von Spezialmaschinen gethan wird, dann kann auch die Arbeit des reinen Vermischens von Cacao und Zucker durch andere Maschinen als durch Melangeure mit Granitläufern ausgeführt werden. Denn als reine Mischmaschine steht der Melangeur weit hinter den Leistungen solcher Spezialmaschinen, die eben nur für diesen Zweck des Mischens gebaut sind.

Wenn sich heute eine sehr grosse oder eine mittelgrosse Chocoladenfabrik neu einrichten würde, so würde sie nicht einen einzigen Melangeur nötig haben; wenn sie aber nebenbei Kouvertüren macht, und diese Kouvertüre mit einem Zusatz von croquierten Haselnüssen oder Mandeln macht, dann würde sie, nur für den Zweck, um die gerösteten Nüsse oder Mandeln vorzumahlen, vielleicht einen einzigen Melangeur brauchen. Für die Arbeit des Vermischens der Cacaomasse mit dem Staubzucker giebt es eben schon seit längerer Zeit heizbare Mischmaschinen, die bequemer zu füllen und schneller zu entleeren sind und die viel grössere Mengen auf einmal fassen und auf einmal vermischen, als es die Melangeure thun.

Schon vor drei Jahren, in dem Fachwerke von Adolf Gordian, Seite 205 in Heft III, stehen Hinweise auf besondere Mischmaschinen, die die Arbeit des reinen Vermischens von Cacaomasse, Cacaobutter und Zucker besser, schneller und bequemer ausführen, als es die Melangeure thun. Es ist da besonders von den flüssigeren Chocoladenmassen, die wir Kouvertüre nennen, die Rede. Dort heisst es:

»Der grosse Bedarf an Crême-Chocoladen, der sich von Jahr zu Jahr gesteigert hat, hat dazu geführt, das Abtablieren des Fondants nicht mehr auf der Platte vom Arbeiter, sondern in einer Tabliermaschine mechanisch ausführen zu lassen.

In gleicher Weise ist auch der Bedarf an Kouvertüren gestiegen. Hier hat man sich anscheinend überall noch beholfen, diese flüssigen Massen im Melangeur zusammenzustellen. Wo man aber mit wenig Arbeitskräften recht viel am Tage schaffen will, da hat man sich die Arbeit des Kouvertüremachens auch schon in zwei Teile zerlegt. Man beginnt damit, das übliche Quantum gerösteter Mandeln oder Nüsse im Melangeur zerkleinern zu lassen, walzt diese Nuss- oder Mandelmasse zwei- bis dreimal und vermischt sie dann, immer noch im Melangeur, mit dem Zucker, dem Cacao und eventuell mit etwas Butter, bis sie weich genug ist, um zwei oder dreimal über die Walzen laufen zu können.

Das Flüssigmachen dieser Masse durch einen hohen Zusatz flüssig, also warm gehaltener Cacaobutter oder anderer vegetabilischer Fette und die innige Vermengung der Butter mit der Chocoladenmasse im Melangeur ist eine recht umständliche und langwierige Arbeit. Viel schneller und ohne allen Materialverlust — bei den Melangeuren wird fast immer dünne Masse zwischen die Tellerspalte geschleudert, geht hier verloren und steigert den Verschleiss der Maschine — lässt sich dieses Mischen in den Cannstatter Mischmaschinen erzielen.

Diese Maschinen, ursprünglich als Knetmaschinen gedacht, werden für die Zwecke der Chocoladenfabrikation mit heizbaren Trögen geliefert, ja, wenn man's haben will, sogar auch noch mit heizbaren Mischflügeln.—

Sie sind so konstruiert, dass die Mischflügel sich je nach Bedarf in verschiedener Geschwindigkeit drehen.

Während also bei diesen Mischmaschinen das Entleeren eines Satzes Kouvertüre in einigen Minuten vor sich geht, ist das Ausschöpfen, das Entleeren eines Melangeurs eine recht umständliche Arbeit.

Aber nicht bloss zu Kouvertüren kann man diese Art von Mischmaschinen verwenden. Da sie in allen möglichen Grössen,

und zwar bis zu 9000 Liter Inhalt gebaut werden, wird man beurteilen können, welche Riesenmengen roher Chocoladenmassen aus fein gemahlener Cacaomasse und aus fein gepudertem Zucker darin an einem Tage mit einander vermischt werden können.«

Dieser Hinweis ist die Folge gewesen, dass man in unserer Industrie Versuche mit diesen Mischmaschinen gemacht hat, und diese Versuche sind, wie es nicht anders denkbar ist, zur grossen Zufriedenheit ausgefallen. Man benutzt diese heizbaren Mischmaschinen zum Präparieren der Cacaomasse, zum Mischen der Cacaomasse mit Staubzucker, zum Mischen der Chocoladenmasse mit Cacaobutter für Kouvertüre, zum Anwirken von Marzipanmasse u. s. w.

Dass man grobe Cacaokerne und groben Zucker in den Melangeur satzweise wirft, beides zusammen zerkleinern lässt und dann diese Masse drei bis viermal oder öfter walzt, kommt wohl nur in den kleinsten Fabriken noch vor. Durchgängig lässt man dem Chocoladenmischer, dem Chocolatier, die zu verarbeitenden Massen in vorgemahlenem Zustande: den Cacao als Cacaomasse, den Zucker in Puderform zugehen. Schon hierdurch wird an Zeit bedeutend gespart, weil sowohl das Vermahlen der Cacaokerne für sich und das Vermahlen des groben Zuckers zu Staub für sich, auf besonderen Maschinen schneller ausgeführt wird, als es beim Mischen der Chocoladenmasse vom Chocolatier durch Melangeur und Walzwerk gethan werden kann. Aber es ist noch viel mehr Zeit zu sparen, wenn man davon abgeht, die hauptsächlichsten Chocoladenmassen aus erstarrter Cacaomasse und Zucker zu mischen und dazu übergeht, **die Chocoladenfabrikation nach dem Bassinsystem** zu betreiben.

Hierbei giebt es keine Kühlarbeit der Cacaomassen; kein Ausformen der Cacaomassen, kein Lagern und keine Lagerräume — sondern im Arbeitsraum selbst, stehen soviel heizbare zylindrische oder eckige Bassins, als man Cacaomassen zu verarbeiten gewöhnt ist. In diesen heizbaren Bassins wird, immer flüssig, die frisch gemahlene Cacaomasse aufbewahrt und arbeitsbereit gehalten.

Man hält sich den Kühlkeller für die zu kühlenden Chocoladen erheblich kälter, wenn darin nicht mehr die grossen Gefässe flüssiger warmer Cacaomassse gekühlt zu werden brauchen, von denen jedes einzelne an Wärmeausstrahlung einem kleinen Ofen gleicht. Man hat einen geringeren Verschleiss eiserner Kasten, die durch das Aufschlagen beim Ausformen der Cacaomassen am meisten beschädigt werden. Man braucht keine Lagerräume für erstarrte Cacaomassen. Man braucht die grossen Blöcke nicht zu zerschlagen, im Melangeur nicht auf das Schmelzen dieser Blöcke zu warten (wobei oft ein Hinausdrängen über den Rand vorkommt), sondern man hat stets warme, arbeitsbereite Cacaomasse zur Hand.

Derartige Bassins liefert die Blechwarenfabrik von Herman Franken in Schlalke i. W. in □ und ○ und in den Grössen von 300 bis 2000 Ltr. Inhalt. Diese Bassins können zwei Laufräder und ein Lenkrad erhalten, so dass man sie in der Fabrik hin und herfahren kann. An Ort und Stelle könnten Dampfschlangen herumgelegt werden, um sie heiss halten zu können; dann würde ein Transportieren allerdings nicht möglich sein:

Eine mittelgrosse Chocoladenfabrik wird 6 bis 8 Bassins nötig haben, weil sie 6 bis 8 verschiedene Chocoladensorten zu verarbeiten pflegt. Also

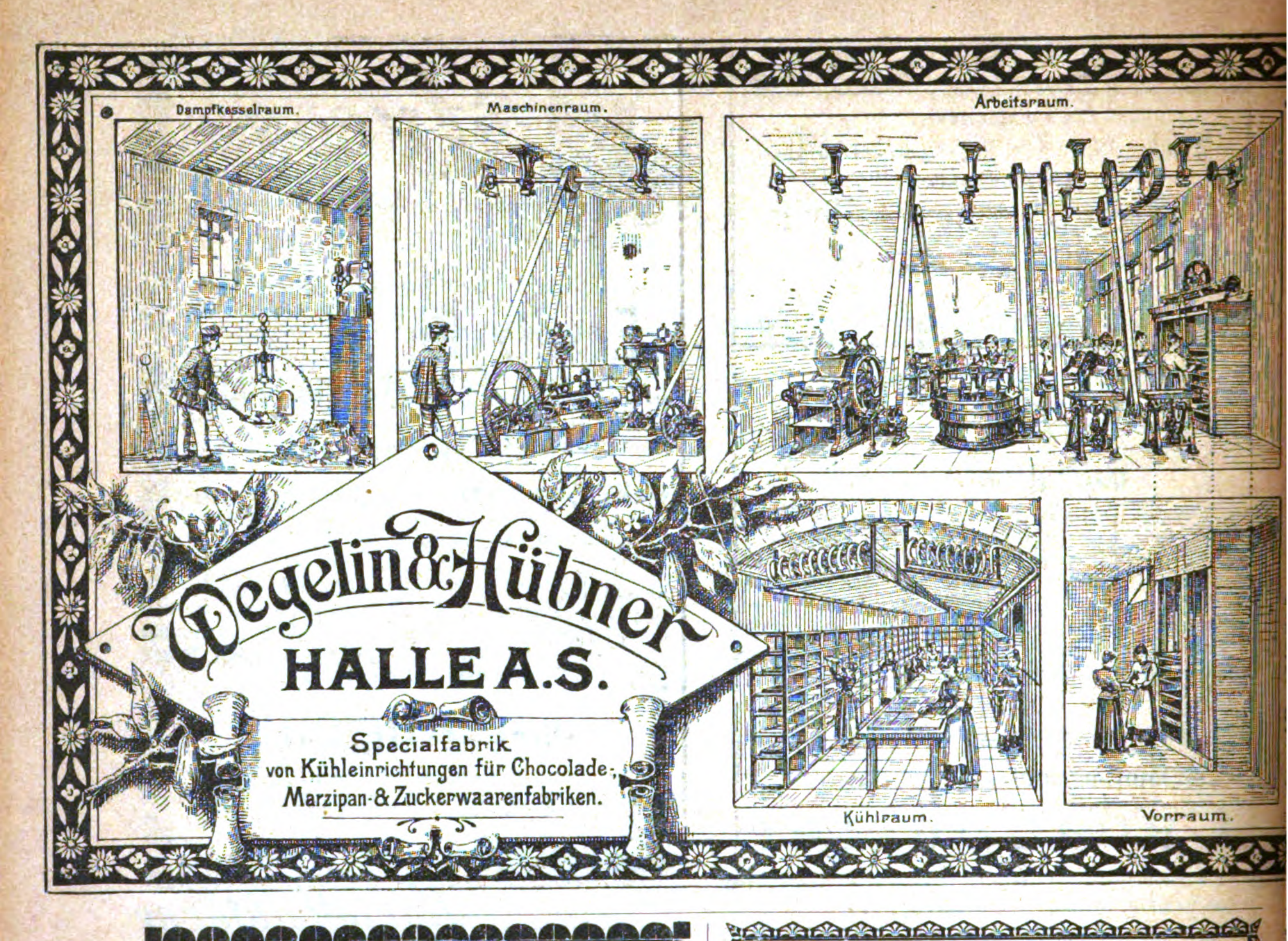
Bassin 1 für ordinären Cacao (Haiti, Domingo),
» 2 » Thomé billigerer Preislage,
» 3 » Thomé, Bahia, Samana mittlerer Lage,
» 4 » Bahia, Thomé etc. beste Sorte,
» 5 Machala,
» 6 » Trinidad, Samana,
» 7 » mittlerer Ariba,
» 8 » feinsten Ariba.

Der Cacaomüller, der Arbeiter, der die Cacaokerne auf Masse zu verarbeiten hat, hat nun die Pflicht, dafür zu sorgen, dass diese Lagerbassins stets gefüllt und warm gehalten werden. Jedes Bassin hat einen Deckel und ein Schöpfmaass, mit dem der Chocolatier, der diese Massen zu Chocolade oder Kouvertüre zu verarbeiten hat, sich die flüssige Cacaomasse herausschöpft; ohne Zweifel kann aber auch jedes Bassin mit einer Zapfvorrichtung eingerichtet werden; da warme Cacaomasse flüssiger ist, als Sirup, so kann hier wohl kein Hindernis sein. Nur ist beim Abzapfen darauf zu achten, dass die Masse jedesmal vorher durchgerührt wird, weil das Fett nach oben steigt und man sonst ungleiche Massen bekäme.

(Fortsetzung folgt.)



Anzeigen.


Dampfkesselraum.
Maschinenraum.
Arbeitsraum.
Wegelin & Hübner
HALLE A.S.
Specialfabrik
von Kühleinrichtungen für Chocolade-, Marzipan- & Zuckerwaarenfabriken.
Kühlraum.
Vorraum.



Cannstatter
Misch- und Knetmaschinen-Fabrik;
Cannstatter
Dampf-Backofen-Fabrik
Werner & Pfleiderer
(Cannstatt Wttbg.)
Berlin, Wien, Paris, St. Petersburg, Saginaw U. S. A., London.

80 höchste Auszeichnungen



Patente in allen Ländern.

Spezialmaschinen für
Cacao- u. Chocoladen-Fabrikation.
Pressen für Cacao-Tabletten.
Complete Einrichtungen für Lebensmittel
Referenzen auf der ganzen Erde.





Sycose
(Süssstoff-Bayer)
550 mal so süss wie Zucker.

Vorzüglichster
Ersatz für Zucker
in Chocoladen, Konditorei- und Backwaren, zum Versüssen der Speisen im Haushalte, unentbehrlich für die Industrie.

SYCOSE hat den **reinsten Süssgeschmack,** ist **vollkommen unschädlich** und wird sogar in vielen Fällen von Aerzten an Stelle des Zuckers verordnet.

Sycose-Proben sowie **genaue Gebrauchsanweisung** mit Rezepten stehen jederzeit **gratis** zur Verfügung und wird jeder, der einen Versuch mit **Sycose** macht, mit den Ergebnissen desselben **ausserordentlich zufrieden sein.**

Farbenfabriken
vorm.
Friedr. Bayer & Co. Elberfeld.

Hochfeine
Frucht-Essenzen
und -Aether
für Zuckerwaren aller Art.
Giftfreie
Zucker-Farben
Spezialität:
Eingedickte Farben für Vacuum-Kocherei

liefern in reichhaltigster Auswahl und in seit vielen Jahren als vorzüglich anerkannten, den höchsten Anforderungen entsprechenden Qualitäten

Oehme & Baier,
Leipzig-Gohlis.

Mit Mustern und ausführlichen Preislisten stehen wir auf Verlangen zu Diensten.

Spezialhaferpräparat.

Doppelt präpariertes Hafermehl

Hafermalz-Mehl

Präpariertes Hafermehl

Doppelt präparierte Leguminosenmehle

Weizenpräparat.

Der Nährwert unserer Präparate ist ein so hoher, dass ihre Anwendung keine Verschlechterung darstellt. Der angenehme Geschmack derselben ermöglicht eine hohe prozentuale Zugabe.

Die Herstellung erfolgt nach einem eigenen Spezialverfahren unter Beobachtung streng hygienischer Grundsätze.

Unsere Präparate verbinden feinen Geschmack mit guter Löslichkeit und **jahrelanger Haltbarkeit;** ihre Hauptvorzüge sind aber, dass sie sich nicht breiig kochen (also nicht verkleiern), während gewöhnliche Zusatzmehle breiig kochen, fade schmecken und nur kurze Zeit haltbar sind.

Hohenlohe'sche Präservenfabrik
Gerabronn i. Württbg.
Spezialzusatzmehle z. Cacao- u. Chocoladefabrikation.



Allen Chocoladefabrikanten dringend zu empfehlen!
Chocoladengewichts-Teilmaschine.
Für Chocoladetafeln von 25 bis 125 Gramm.
Mit dieser Maschine leistet ein Arbeiter beim Einformen soviel als drei beim Abwiegen.
Kein Gewichtsverlust! Absolut zuverlässig!
Feinste Referenzen!
Diese Maschinen sind seit Jahren in vielen grösseren Fabriken Deutschlands und des Auslandes im Gebrauch; sie dürfen nicht mit den Teigteilmaschinen verwechselt werden.
LUDWIG HENKEL, Giebichenstein bei Halle.

Berichtigung.

Der Angestellte einer Konkurrenzfirma hat in Leipzig — und vielleicht auch schon anderwo — behauptet:

»Die Firma A. L. Mohr, Bahrenfeld, hat den Betrieb ihrer Cacaomühle »einstellen müssen, weil sich die von der Firma Hermann Bauermeister »in Altona-Ottensen gelieferten Maschinen als völlig unbrauchbar »erwiesen haben. Um den Betrieb fortführen zu können, hat die Firma »A. L. Mohr eine sehr teure Eismaschine angeschafft, doch ist auch »dieser Versuch misslungen und steht die Anlage daher still«.

Da es mir bis heute noch nicht gelungen ist, den Verbreiter dieser erlogenen Sätze zu fassen, dass ich ihn den Gerichten zuführen kann, muss ich mich darauf heute beschränken, zu versichern, dass an dieser Erzählung kein Wort wahr ist. Meine für die Firma A. L. Mohr gelieferte Anlage funktioniert selbstverständlich vorzüglich. Alle von mir ausgeführten Anlagen für die Cacaoindustrie halten mindestens das, was ich davon verspreche, da sonst die Anlagen nicht bezahlt zu werden brauchen. Zum Ueberfluss füge ich wörtlich die Antwort hier an, die mir auf meine Anfrage von A. L. Mohr zugegangen ist.

»Herrn Hermann Bauermeister, Altona-Ottensen. Im Besitze »Ihres Werten vom 28ten teile ich Ihnen mit, dass ich mit der von »Ihnen gelieferten Anlage zufrieden bin und dass dieselbe absolut nicht »stillgestanden hat, sondern vom Tage ihrer Inbetriebsetzung an, fortge»setzt arbeitet.

»Die erwähnte Eismaschine hat mit der Cacaofabrikation sehr »wenig zu thun, sie kühlt nur einen Raum und ist im übrigen nur zur »Verstärkung der Eismaschine meiner Margarinefabrik bestimmt.

Hochachtend

Bahrenfeld, den 31. Juni 1897.

A. L. Mohr,

Willi Reimers.

Anscheinend wird das von mir ausgearbeitete System für die Cacaomüllerei von anderer Seite gefürchtet, weil es den Fabrikanten sehr grosse Ersparnisse an Arbeitslöhnen verschafft. Das darf aber doch nicht als Entschuldigung für die Verbreitung von subjektiven Unwahrheiten gelten.

Meine neuen Kataloge über Maschinen und Einrichtungen meines Systems werden am 15. Juli versandt, soweit Nachfragen dafür vorliegen. Ich bitte die Herren Cacaofabrikanten sich mit ihrem vollen Vertrauen an mich zu wenden.

Altona-Ottensen.

Hermann Bauermeister

Maschinenfabrik und Mühlenbauanstalt.

Spezialmaschinen für Cacaobearbeitung.

Hermann Franken, Schalke i. Westf. Eisen- und Blechwarenfabrik

300 Arbeiter



empfiehlt den Herren Chocoladen- und Zuckerwarenfabrikanten folgende Geräte:

Fabrik-Karre No. 1000 G.

aus Schmiedeeisen, Inhalt 50 Liter. Leicht und doch haltbar.

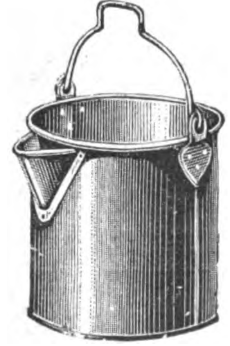
Stück **13** Mark.



Arbeitskübel No. 502,

sehr stark, verzinkt für alle möglichen Zwecke: Als Zuckerkübel, Karamelkübel, für Krümel-Chocolade, Cacaopulver, Suppenpulver etc. etc. Leicht zu füllen, leicht zu entleeren.

	Weite oben	Höhe	Inhalt	Stück verzinkt
No. 1	600 mm.	380 mm.	70 Ltr.	6.00
No. 2	600 mm.	420 mm.	90 Ltr.	7.20



Cacao-Eimer mit Schnauze No. 537.

Zum Füllen der hydraulischen Pressen, zum Auffangen der flüssigen Cacaomasse aus den Cacaomühlen, als Kandiereimer etc. Sehr handlich, stark und praktisch.

Klein, verzinkt, obere Weite 280 mm. = 1,85 M.
Gross, » » » 300 » = 2,55 M.

Mit eisernem Fuss 20 ₰ teurer.



Lager-Eimer mit Deckel und Henkel, verzinkt.

Für Cacaopulver, Puder-Chocoladen, Karamels, Cacaokerne etc. in 4 Grössen:

No.	5	Inhalt	30	Liter	Preis	pr.	Stück	2.80
»	7	»	45	»	»	»	»	3.70
»	9	»	60	»	»	»	»	4.50
»	10	»	90	»	»	»	»	5.30

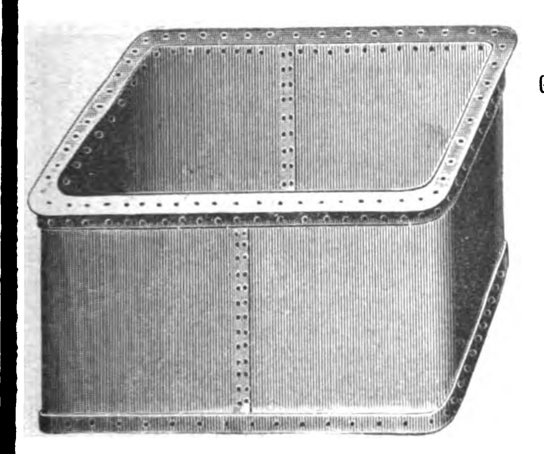
Meine illustrirte Spezial-Preisliste über Geräte aller Art für die Cacao- Chocoladen- und Zuckerwarenindustrie gelangt in den nächsten Wochen zur Ausgabe.

Preise gelten ab Fabrik, netto Cassa.

Hermann Franken, Schalke i. Westf. Eisen- und Blechwarenfabrik

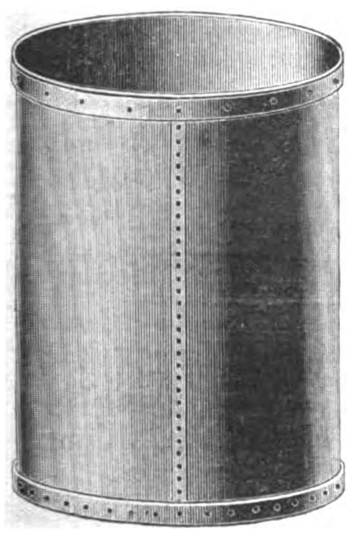
300 Arbeiter

empfiehlt den Herren Chocolade- und Zuckerwarenfabrikanten eiserne Reservoire für Läuterzucker, für flüssige Cacaomasse (um diese immer flüssig und warm zu halten, werden an Ort und Stelle Heizschlangen herumgelegt), als Standgefässe für Cacaopulver, Zucker u. s. w. und für alle andern Zwecke in □ und ○ und in den folgenden Grössen.



No. 590. Eckige Reservoire.

Grösse	Durchm. mm	Höhe mm	Gewicht Ko.	Inhalt Ltr.	verzinkt Mk.
1	860×750	700	35	450	25,—
2	900×800	700	40	500	28,—
3	1000×800	750	55	600	36,—
4	1000×1000	700	70	700	48,—
5	1000×1000	800	77	800	54,—
6	1000×1000	900	83	900	58,—
7	1000×1000	1000	90	1000	64,—
8	1000×1000	1100	105	1100	68,—
9	1100×1040	1050	110	1200	72,—
10	1140×1010	1100	115	1300	78,—
11	1250×1050	1100	135	1400	88,—
12	1300×1050	1100	142	1500	95,—
13	1300×1120	1200	164	1700	110,—
14	1350×1235	1200	180	2000	130,—



No. 591. Runde Reservoire.

Grösse	Durchm. mm	Höhe mm	Gewicht Ko.	Inhalt Ltr.	verzinkt Mk.
1	620	1000	26	300	16,—
2	715	1000	34	400	20,—
3	757	1000	36	450	24,—
4	930	1200	46	500	28,—
5	749	1250	48	550	32,—
6	782	1250	52	600	34,—
7	756	1450	57	650	38,—
8	784	1450	70	700	44,—
9	825	1500	76	800	50,—
10	870	1500	91	900	57,—
11	920	1500	97	1000	60,—

Ferner fabriziere ich:

Kuchenbleche, Backbleche, Bonbonbleche mit Rand, Zuckerschaufeln, Cacaoschaufeln, Transport-Eimer,

und gestatte mir darauf aufmerksam zu machen, dass ich in den nächsten Wochen meine illustrierte Preisliste über Geräte aller Art, für die Chocoladen-, Cacao- und Zuckerwaren-Industrie passend, herausgeben werde.

Probestücke werden gern abgegeben.

Meine Preise gelten ab Fabrik Schalke i. W.; pr. Cassa Netto.

Bezugsquellen

für die Cacao- und Chocoladen-Fabrikation.

1 Feld kostet	Mk. 1.50
2 Felder kosten	„ 2.50
3 „ „	„ 3.60
4 „ „	„ 4.40
5 „ „	„ 5.—
10 „ „	„ 9.—

pro Ausgabe.

GORDIAN

HAMBURG.

Anzeigen in diese Listen werden nur für ein ganzes Jahr angenommen zu den nebenstehenden Preisen. Also bei 21 Ausgaben pro Jahr sind zu zahlen für

1	2	3	4	5	10 Fld.
36.—	60.—	86.40	105.60	120.—	216.— Mk.

vorausbezahlt.

Reinigen u. Sortieren der rohen Cacaobohnen	**J. M. Lehmann,** Dresden-Löbtau.	**G. Hermann** A. Savy & Cie. Succrs. Paris.	**Mayer & Co.,** Kalk, Rheinl. Trieurs und Trieurzylinder zur Selbstanlage.	
Cacao-Röster	**J. M. Lehmann,** Dresden-Löbtau.	**Emmerich. Maschinenfabrik und Eisengiesserei,** Emmerich, Rhein.	**G. Hermann** A. Savy & Cie. Succrs. Paris.	
Cacao-Brech- und Reinigungsmaschinen	**J. M. Lehmann.** Dresden-Löbtau.	**Eisenwerk vormals Nagel & Kaemp (A.-G.),** Hamburg.	**G. Hermann** A. Savy & Cie. Succrs. Paris.	
Cacao-Mühlen	**J. M. Lehmann,** Dresden-Löbtau.	**G. Hermann** A. Savy & Cie. Succrs. Paris.	**Samuel Carey,** Newyork, 17 Broadway. Twin Cocoa mill.	
Zerkleinerungs-Maschinen verschied. Art	**J. M. Lehmann,** Dresden-Löbtau.	**Desintegratoren. Herm. Bauermeister,** Ottensen. D. zerkleinern jedes Gut.		**Dismembratoren.** Eisenwerk vorm. Nagel & Kaemp (A.-G.) Hamburg. Zerkleinern Cacaokerne zur Masse, Zucker und Pressblöcke zu Pulver.
Melangeure, Kollergänge	**J. M. Lehmann,** Dresden-Löbtau.	**Werner & Pfleiderer,** Cannstatt, Württbg. Universal-Knet- und Mischmaschinen, heiz- und kühlbar.	**G. Hermann** A. Savy & Cie. Succrs. Paris.	
Walzwerke	**J. M. Lehmann,** Dresden-Löbtau.		**G. Hermann** A. Savy & Cie. Succrs. Paris.	**Herm. Bauermeister,** Ottensen. Walzwerke mit porösen Porzellan-Walzen.
Sichtmaschinen für Cacaopulver	**J. M. Lehmann,** Dresden-Löbtau.	**Herm. Bauermeister,** Ottensen.	**Mühlenbauanstalt vorm. Gebr. Seck,** Dresden. 9000 Sichtmaschinen geliefert.	**Eisenwerk vormals Nagel & Kaemp (A.-G.),** Hamburg.
Mischmaschinen für Kouvertüre (auch zum Präpariren der Cacaomassen)	**J. M. Lehmann,** Dresden-Löbtau.		**G. Hermann** A. Savy & Cie. Succrs. Paris.	**Werner & Pfleiderer,** Cannstatt, Württbg. Universal-Knet- und Mischmaschinen, heiz- und kühlbar.
Marzipan-Maschinen	**J. M. Lehmann,** Dresden-Löbtau.	**Herm. Bauermeister,** Ottensen. Walzwerke mit porösen Porzellan-Walzen.	**Werner & Pfleiderer,** Cannstatt (Württembg.) Universal-Knet- u. Misch-Maschinen in Eisen od. Bronze für Riemen- o. Handbetrieb.	**G. Hermann** A. Savy & Cie. Succrs. Paris.



Hauptinhalt:

Bezugsquellen
für die Cacao- und Chocoladen-Fabrikation.

1 Feld kostet	Mk. 1.50
2 Felder kosten	„ 2.50
3 „ „	„ 3.60
4 „ „	„ 4.40
5 „ „	„ 5.—
10 „ „	„ 9.—

pro Ausgabe.

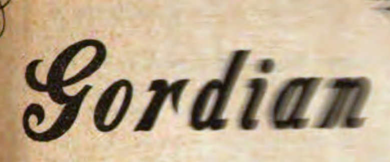
GORDIAN
HAMBURG.

Anzeigen in diese Listen werden nur für ein ganzes Jahr angenommen zu den nebenstehenden Preisen. Also bei 24 Ausgaben pro Jahr sind zu zahlen für

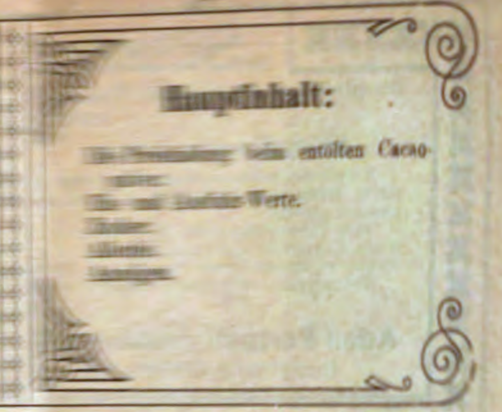
1	2	3	4	5	10 Fld.
36.—	60.—	86.40	105.60	120.—	216.— Mk.

vorausbezahlt.

Reinigen u. Sortieren der rohen Cacaobohnen	**J. M. Lehmann,** Dresden-Löbtau.	**G. Hermann** A. Savy & Cie. Succrs. Paris.	**Mayer & Co.,** Kalk, Rheinl. Trieurs und Trieurzylinder zur Selbstanlage.	
Cacao-Röster	**J. M. Lehmann,** Dresden-Löbtau.	**Emmerich. Maschinenfabrik und Eisengiesserei,** Emmerich, Rhein.	**G. Hermann** A. Savy & Cie. Succrs. Paris.	
Cacao-Brech- und Reinigungsmaschinen	**J. M. Lehmann,** Dresden-Löbtau.	**Eisenwerk vormals Nagel & Kaemp (A.-G.),** Hamburg.	**G. Hermann** A. Savy & Cie. Succrs. Paris.	
Cacao-Mühlen	**J. M. Lehmann,** Dresden-Löbtau.	**G. Hermann** A. Savy & Cie. Succrs. Paris.	**Samuel Carey,** Newyork, 17 Broadway. Twin Cocoa mill.	
Zerkleinerungs-Maschinen verschied. Art	**J. M. Lehmann,** Dresden-Löbtau.	**Desintegratoren. Herm. Bauermeister,** Ottensen. D. zerkleinern jedes Gut.		**Dismembratoren. Eisenwerk vorm. Nagel & Kaemp (A.-G.)** Hamburg. Zerkleinern Cacaokerne zur Masse, Zucker und Pressblöcke zu Pulver.
Melangeure, Kollergänge	**J. M. Lehmann,** Dresden-Löbtau.	**Werner & Pfleiderer,** Cannstatt, Württbg. Universal-Knet- und Mischmaschinen, heiz- und kühlbar.	**G. Hermann** A. Savy & Cie. Succrs. Paris.	
Walzwerke	**J. M. Lehmann,** Dresden-Löbtau.		**G. Hermann** A. Savy & Cie. Succrs. Paris.	**Herm. Bauermeister,** Ottensen. Walzwerke mit porösen Porzellan-Walzen.
Sichtmaschinen für Cacaopulver	**J. M. Lehmann,** Dresden-Löbtau.	**Herm. Bauermeister,** Ottensen.	**Mühlenbauanstalt vorm. Gebr. Seck,** Dresden. 9000 Sichtmaschinen geliefert.	**Eisenwerk vormals Nagel & Kaemp (A.-G.),** Hamburg.
Mischmaschinen für Kouvertüre (auch zum Präpariren der Cacaomassen)	**J. M. Lehmann,** Dresden-Löbtau.		**G. Hermann** A. Savy & Cie. Succrs. Paris.	**Werner & Pfleiderer,** Cannstatt, Württbg. Universal-Knet- und Mischmaschinen, heiz- und kühlbar.
Marzipan-Maschinen	**J. M. Lehmann,** Dresden-Löbtau.	**Herm. Bauermeister,** Ottensen. Walzwerke mit porösen Porzellan-Walzen.	**Werner & Pfleiderer,** Cannstatt (Württembg.) Universal-Knet- u. Misch-Maschinen in Eisen od. Bronze für Riemen- o. Handbetrieb.	**G. Hermann** A. Savy & Cie. Succrs. Paris.



No. 55.



Bezugsquellen

für die Cacao- und Chocoladen-Fabrikation.

1 Feld kostet	Mk. 1.50
2 Felder kosten	„ 2.50
3 „ „	„ 3.60
4 „ „	„ 4.40
5 „ „	„ 5.—
10 „ „	„ 9.—

pro Ausgabe.

GORDIAN

HAMBURG.

Anzeigen in diese Listen werden nur für ein ganzes Jahr angenommen zu den nebenstehenden Preisen. Also bei 21 Ausgaben pro Jahr sind zu zahlen für:

1	2	3	4	5	10 Fld.
36.—	60.—	86.40	105.60	120.—	216.— Mk.

vorausbezahlt.

Reinigen u. Sortieren der rohen Cacaobohnen	**J. M. Lehmann,** Dresden-Löbtau.	**G. Hermann** A. Savy & Cie. Succrs. Paris.	**Mayer & Co.,** Kalk, Rheinl. Trieurs und Trieurzylinder zur Selbstanlage.	
Cacao-Röster	**J. M. Lehmann,** Dresden-Löbtau.	**Emmerich. Maschinenfabrik und Eisengiesserei,** Emmerich, Rhein.	**G. Hermann** A. Savy & Cie. Succrs. Paris.	
Cacao-Brech- und Reinigungsmaschinen	**J. M. Lehmann,** Dresden-Löbtau.	**Eisenwerk vormals Nagel & Kaemp (A.-G.),** Hamburg.	**G. Hermann** A. Savy & Cie. Succrs. Paris.	
Cacao-Mühlen	**J. M. Lehmann,** Dresden-Löbtau.	**G. Hermann** A. Savy & Cie. Succrs. Paris.	**Samuel Carey,** Newyork, 17 Broadway. Twin Cocoa mill.	
Zerkleinerungs-Maschinen verschied. Art	**J. M. Lehmann,** Dresden-Löbtau.	**Desintegratoren. Herm. Bauermeister,** Ottensen. D. zerkleinern jede Gut.		**Dismembratoren.** Eisenwerk vorm. Nagel & Kaemp (A.-G.) Hamburg. Zerkleinern Cacaokerne zur Masse, Zucker und Pressblöcke zu Pulver.
Melangeure, Kollergänge	**J. M. Lehmann,** Dresden-Löbtau.	**Werner & Pfleiderer,** Cannstatt, Württbg. Universal-Knet- und Mischmaschinen, heiz- und kühlbar.	**G. Hermann** A. Savy & Cie. Succrs. Paris.	
Walzwerke	**J. M. Lehmann,** Dresden-Löbtau.		**G. Hermann** A. Savy & Cie. Succrs. Paris.	**Herm. Bauermeister,** Ottensen. Walzwerke mit porösen Porzellan-Walzen.
Sichtmaschinen für Cacaopulver	**J. M. Lehmann,** Dresden-Löbtau.	**Herm. Bauermeister,** Ottensen.	**Mühlenbauanstalt vorm. Gebr. Seck,** Dresden. 9000 Sichtmaschinen geliefert.	**Eisenwerk vormals Nagel & Kaemp (A.-G.),** Hamburg.
Mischmaschinen für Kouvertüre (auch zum Präpariren der Cacaomassen)	**J. M. Lehmann,** Dresden-Löbtau.		**G. Hermann** A. Savy & Cie. Succrs. Paris.	**Werner & Pfleiderer,** Cannstatt, Württbg. Universal-Knet- und Mischmaschinen, heiz- und kühlbar.
Marzipan-Maschinen	**J. M. Lehmann,** Dresden-Löbtau.	**Herm. Bauermeister,** Ottensen. Walzwerke mit porösen Porzellan-Walzen.	**Werner & Pfleiderer,** Cannstatt (Württembg.) Universal-Knet- u. Misch-Maschinen in Eisen od. Bronze für Riemen- o. Handbetrieb.	**G. Hermann** A. Savy & Cie. Succrs. Paris.

1897. III. Jahrgang. Hamburg, 1. August 1897.





Hauptinhalt:



Die Preisfindung beim entölten Cacaopulver.

Als am 24. April 1895 durch Beschluss des Reichstages der Einfuhrzoll auf Cacaobutter von 9 Mark auf 45 Mark pr. 100 Kilo erhöht worden war, schrieben wir in der ersten Gordian-Nummer auf Seite 7 folgende Sätze:

»Cacaobutterzoll.

Durch Beschluss des Reichstages ist in der Sitzung vom 24. April der Zoll für Cacaobutter auf 45 Mark für 100 Kilo erhöht worden. Hat die deutsche Industrie, als Gesamtindustrie gedacht, einen Nutzen hiervon? Denn die Zollerhöhung soll die deutsche Industrie schützen. Oder nützt diese Zollerhöhung nur einigen wenigen? Muss man an manchen Stellen Einbussen erwarten? Warum? Produziert die deutsche Cacaoindustrie soviel Cacaobutter als sie selber wieder verbraucht? Kann sie sich vom Auslande, von Holland unabhängig machen? —

Wir bitten um Aeusserungen zu diesen Fragen. —« D. R.

Aeusserungen hierzu sind damals nur drei oder vier bei uns eingegangen. Wir hatten vor 2½ Jahren noch nicht so enge Fühlung mit den Fabrikanten und Interessenten unserer Branche, wie wir es heute haben, und die Chocoladenfabrikanten sind, im ganzen genommen, passive Leute. Die tägliche Arbeitslast ist nicht klein, jeder ist froh, wenn er sein Quantum erledigt hat. Wir waren deshalb, wenn wir die in diesen Sätzen aufgestellten Fragen beantwortet wissen wollten, mehr auf unsere eigene Erfahrung angewiesen. Gestützt hierauf und im Vertrauen auf die zehn Gramm Prophetengabe, die jeder hat, der sein Feld genau kennt, beantworteten wir sie in Nr. 3 auf den Seiten 36 und 37. Wir bitten, den Aufsatz »Lehrreiche Zahlen« einmal wieder nachzulesen.

Dort heisst es: »Der erhöhte Zoll wird zunächst nur einigen wenigen deutschen Fabrikanten beim Verkauf ihrer Butterüberschüsse direkt nützen, aber gar bald wird dieser direkte Nutzen verschwinden in dem indirekten Schaden, den alle erleiden durch den Preissturz des Cacaopulvers. Es will der eine Fabrikant nicht von dem andern abhängig sein und es kauft der eine nicht gern vom andern. Das ist nicht hübsch, aber es ist so und wer rechnen will, muss mit dem rechnen, was eben ist. Um nun soviel Butter selber zu gewinnen, als man im eigenen Betrieb braucht, wird man überall sich auf die Cacaopulverfabrikation einrichten; es ist eine Kleinigkeit, eine hydraulische Presse und eine Sichtmaschine aufzustellen, aber, wir sagten gleich dazu, keine Kleinigkeit ist es, Absatz für das Pulver zu finden. Diese Absatznot wird die Preise werfen und wir werden es sehr bald hören, dass die Fabrikation des Cacaopulvers dahin kommt, wo die Malzzucker- und die Quodlibetfabrikation ist: Kein Mensch wird Freude daran haben können und kein Mensch wird wissen, wie solche niedrigen Preise eigentlich zu stande kommen.

Dass es so gekommen ist, wissen wir, und wer daran zweifelt, braucht sich nur bei den Maschinenfabrikanten zu erkundigen, wieviel neue Anlagen für Cacaopresserei in den letzten beiden Jahren entstanden sind?

J. M. Lehmann in Dresden hat eine »Saison« hinter sich, wie er sie vordem nie gehabt hat. Die Cacaopulverfabrikation aber geht trotz der gewaltigen Zunahme des Verbrauchs einem Ziele entgegen, das im höchsten Grade unerfreulich ist. Unerfreulich, weil ungesund, ungesund weil unsolide. Und so behält der Gordian auch in dieser Frage recht, als er vor $2^1/_2$ Jahren sich in Widerspruch mit den Anschauungen des Verbandsvorstandes gesetzt hatte, indem er behauptete, dass es besser gewesen wäre, der Verband hätte seine Schritte bei der Regierung unterlassen und der Einfuhrzoll für Butter wäre nicht erhöht worden. Unwillkürlich müssen wir hierbei an ein bismarckisches Bild denken, das er vor zwölf Jahren einmal im Reichstage gebraucht hat, als um die Erhöhung der Getreidezölle gestritten wurde. Er sagte damals ungefähr (wir erzählen aus dem Gedächtnis): »Ihre Freude über allzubillige Getreidepreise muss ich mit der Freude vergleichen, die die Krebse empfinden, wenn sie in kaltem Wasser angesetzt werden, um gekocht zu werden. Zuerst, im kalten Wasser, sind sie ruhig wie alle Tage; wird das Wasser wärmer, dann fangen sie an, sich mollig zu fühlen und hüpfen und springen; wird's aber dann heiss und immer heisser, dann ist das Ende da. So geht's den hier streitenden Freihändlern auch.« — Und so geht's dem Verbandsvorstande heute ebenfalls. Wir sehen genau, wie die erhöhten Cacaobutterpreise im Anfange den Herren Rüger, Hauswaldt und Stollwerck Lust zum Springen und zum Hüpfen gemacht haben, als ihnen ihr Handelskammersekretär Schulze das mollige warme Wasser auf den Kopf goss; und wir sehen nun heute, wie sie alle drei den Kopf hängen lassen müssen, weil hinter dem warmen das heisse gekommen ist. So geht's aber immer, wenn Theoretiker — hier ist es jener Herr Schulze — die Reiserouten austifteln, auf denen die Praktiker nachher marschieren sollen. Die Herren Theoretiker bleiben am grünen Tisch im Trocknen, die Praktiker aber laufen sich die Füsse wund und lassen sich den besten Sonntagshut verregnen.

Nun ist's aber einmal geschehen und man muss sich mit dem Verbandsgeschenk abfinden. Er hat der deutschen Industrie schon so manchen Stein in den Weg gelegt, dass es auf einen mehr nachgerade nicht ankommen darf. Wunderbar aber ist es, dass aus diesem Kreise, besonders neuerdings von Wilh. Hauswaldt, der ja auch Kommerzienrat geworden ist, Zeichen kommen, die uns lehren sollen, als wäre alle wirtschaftliche Weisheit und alle Fachkenntnis gerade im Verbandsschoosse, und nicht zum wenigsten in dem des Herrn Hauswaldt, aufgeschichtet.

Nun, dann sollen diese Herren, die die Geschäfte führen, doch vor allen Dingen einmal ihre Fehler erkennen, die sie, zum Schaden der ganzen Industrie, seit Jahren gemacht haben; dann sollen sie das sich angemaasste Vormundschaftsrecht von sich thun; dann sollen sie in ihrem allernächsten Kreise, im Kreise ihrer Mitglieder, einmal herumhören!

Wir wollen aber ein andermal mit den Herren wieder abrechnen. Jedenfalls sind bei ihnen während ihrer Amtsführung so viele Schnitzer gemacht worden, dass ihnen ein recht hohes Maass von Bescheidenheit besser stehen würde. —

Also aus dem grossen Nutzen, den sich der Verbandsvorstand von der Zollerhöhung der Cacaobutter vielleicht wirklich versprochen hat, ist nichts geworden. Die 150—200 000 Kilo Butter, die bis zum April 1895 von deutschen Chocoladefabrikanten aus Holland eingeführt worden waren, mussten nun vom Tage an im Lande produziert werden. Und wenn 200 000 Kilo Butter mehr gewonnen werden mussten, dann mussten eben 600 000 Kilo Cacaomasse mehr gepresst und 400 000 Kilo Cacaopulver mehr getrunken werden. Und damit hatten die sachverständigen Herren nicht gerechnet; und das eben war der Fehler!

Gekommen aber ist es so. Es giebt heute nur noch wenige Chocoladenfabrikanten, die nicht auch Cacaopulver pressen. Wenn nun alle Fabrikanten für Butter den jeweiligen Marktpreis gelten liessen, wenn sie den Einkaufspreis des Cacaopulvers suchen, dann würden auch alle Fabrikanten annähernd einen gleichen oder doch wenigstens einen vernünftigen Preis für Cacaopulver halten. Weil aber sehr viele ihre Butter selber zur Fabrikation anderer Artikel im Hause verbrauchen, so ist eine richtige Kalkulation des Cacaopulvers in solchen Fällen schwer oder unmöglich. Das aber schliesst noch nicht aus, dass eine richtigere Preisstellung möglich wäre.

Kann heute ein Fabrikant für die mit hohen Butterzusätzen hergestellten Waren einen so guten Preis erzielen, dass er sich die Butter mit 20 oder 30 oder 40 Mark über Marktpreis anrechnen kann, so rechnet er sich natürlich das Cacaopulver dementsprechend billiger und verkauft es dementsprechend billiger. Aber solche Art von Kalkulationen erinnert wieder an das Bild mit den Krebsen: es geht eine kurze

Zeit, dann aber haben seine billigen Cacaopulverpreise die Wirkung gehabt, dass andere ebenso rechnen, ebenso verkaufen — und der erste sitzt dann doch mit seinem Pulver fest. Es wird hier genau derselbe Fehler gemacht, den der Verbandsvorstand gemacht hat; als er einseitig die Cacaobutterpreise durch Petitionierung um erhöhte Zölle in die Höhe trieb, erniedrigte er gleichzeitig die Cacaopulverpreise. Wäre das nun bloss »gehuppt wie gesprungen« gewesen, dann hätte man ihm das Vergnügen ja gönnen können. Manche Leute haben eigene Ansichten. Aber hier kommt, wenn das Gewinnen von Cacaobutter das treibende Prinzip ist, doch noch hinzu, dass dann auf die Qualität des Cacaopulvers nicht so geachtet wird, als es geschehen muss. Und hierunter leidet dann wiederum die ganze deutsche Cacaoindustrie. Bei den lose verkauften Cacaopulversorten haftet der eine für den andern. Man soll doch ja nicht glauben, dass dort, wohin man eine Standdose »gratis« gegeben hat, nun auch immerfort dasselbe Cacaopulver verkauft wird. Wie manche Dose hat wohl schon 20—30 verschiedenen Sorten als Standdose dienen müssen.

Also es hat die im April herbeigeführte Zollerhöhung für Cacaobutter in jeder Beziehung schädlich auf das Cacaopulvergeschäft eingewirkt.

Versuchen wir diesen Schaden zu reparieren, indem wir bitten, an das Bild mit den Krebsen recht oft zu denken und dann die nachfolgende Kalkulation zu beherzigen.

Man findet den Preis des fertigen, in eigner Fabrik erzeugten Cacaopulvers, indem man aufstellt:

1. Den Preis der rohen Cacaobohnen.
2. Die Fracht bis zur Stadt.
3. Den Transport bis zur Fabrik.
4. Den Zoll.
5. Etwaige Gewichtsdifferenzen.
6. Den Arbeitslohn beim Reinigen und Rösten.
7. Gewichtsverlust durch Rösten und Schälen.
8. Maschinenkraft und Arbeitslohn beim Entkernen, Mahlen, Pressen, Pulvern, Sieben.
9. Allgemeine Unkosten und Lasten: Zinsen oder Mieten, Amortisation der Anlage, Reparaturen, Kranken-, Invaliden- und Unfallversicherungsbeiträge u. s. w.
10. Berücksichtigung des Marktpreises der ausgepressten Butter.

Nun kann Einer eine für Alle gültige Kalkulation nicht aufstellen; aber in den Hauptpositionen Rohmaterial, Zoll, Fracht, Kraft, Lohn und Butterpreis besteht eine ziemliche Gleichmässigkeit, so dass man doch beim Cacaopulverpreise annähernd die Grenze für jede Stadt erkennen kann. Denn wenn in Hamburg, und noch dazu von mitteldeutschen oder gar süddeutschen Fabriken ein recht gutes Cacaopulver mit 88—95 Mark frei Haus, inkl. Verpackung, angeboten wird, so fragt man sich mit Recht: Wie rechnet der Mann?

Im Fachwerke von Adolf Gordian, Heft III, Seite 228, ist eine Tabelle gegeben, nach der der Preis für fertig gemahlene fette Cacaomassen gefunden werden kann. Es sind gegen diese Tabellen Einwendungen von Belang nicht gemacht worden, darum stützen wir uns auf diese. Hier heisst es, dass die Cacaomasse, die aus Bohnen im Preise von 45 Mark + 20 Mark für Zoll und Fracht hergestellt worden ist, 95 Mark kostet. Nehmen wir nun diesen Preis als Grundlage für die Pulverfabrikation, so ergiebt sich folgende Berechnung:

100 Pfd. Cacaomasse kosten	95,— Mk.
hiervon werden abgepresst	
30 Pfd. Butter à 1,00 Mk.	30,— »
bleiben	65,— Mk.

für 70 Pfd. Pressblöcke ohne Arbeitslohn.

Die Kosten, die erforderlich sind, um aus 100 Pfd. fetter Cacaomasse
30 Pfd. fertige Butter und
70 » fertiges Cacaopulver
herzustellen, betragen bei der heutigen Einrichtung in kleinen und mittleren Fabriken, wo keine Arbeit automatisch, sondern alles von Individuen und durch Kollergang und Siebzylinder ausgeführt wird, einschliesslich des Verlustes durch Verstäuben, mindestens 6—8 Mark pro Zentner. Wir rechnen also weiter: es kosten

70 Pfd. Pulver 65 Mark oder
70/65/ = 93 Pfg.

Dazu Löhne und Kosten 6 Mark pro Zentner, ergiebt einen Netto-Einkaufspreis von 99 Mark. —

Verkaufen wir diese, uns 99 Mark selbst kostende Ware mit 115 Mark, so haben wir 16 Mark am Zentner Rohgewinn. Von diesem Rohgewinn sind die Kontor- und Reisespesen zu bezahlen, die im Durchschnitt rund 10 % vom Umsatze, also hier 10 % von 115 Mark, gleich 11,50 Mark pro Zentner betragen. Es bleiben also vom Rohgewinn nur noch 4,50 Mark übrig. Das wären, wenn gar keine Verluste vorkämen, ca. 4 % vom Gesamtumsatze, und das wäre ein Gewinn, den man jedem deutschen Chocoladenfabrikanten von Herzen gönnen könnte. Nun fragen wir aber, wie

rechnen die Herren, die für die billigste Sorte Cacaopulver nicht einmal 115 Mark pro Zentner bekommen und fordern, sondern die schon für 88—95 Mark ihr Cacaopulver verkaufen?

Ja, wir wissen es nicht, aber wir können es uns erklären und haben es schon zum Teil gethan. Bei denen ist das Cacaopulver ein Abfallprodukt. Das Hauptprodukt ist die Butter. Um diese nicht »bei der Konkurrenz« kaufen zu müssen, wird darauf losgepresst, das Pulver wird zum Selbstkostenpreise abgestossen; man ist froh, wenn man dafür seine Auslagen zurück hat.

Wollen wir nun hier bessern, so geht das nicht mit schönen Worten und mit Phrasen, sondern man muss das Uebel an der Wurzel fassen. Der Bedarf an Cacaobutter im Lande ist grösser als der Bedarf an Cacaopulver. Da eines nicht ohne das andere fertig wird, so muss die Ausfuhr von Cacaobutter aufhören.

Dieser Satz wird bei 6—8 Firmen ein Kopfschütteln hervorrufen, haben sie sich doch so grosse Mühe gegeben, im Auslande mit ihrer Butter konkurrieren zu können — und nun soll das falsch gewesen sein? Wir erinnern wieder an das Bild mit den Krebsen! Wird deutsche Butter immer weiter ausgeführt, so wird immer weiter im Lande mehr Butter produziert als Pulver abgesetzt werden kann, und was am Butterpreise in Pfennigen und von einzelnen gewonnen wird, das geht in Markstücken beim Cacaopulver wieder verloren. Der Kampf um den Absatz wird immer erbitterter; die Verkaufsspesen werden von Jahr zu Jahr grösser; schriftliche Aufträge kommen bald garnicht mehr ein; alles muss durch Reisende und Agenten oder Annoncen geholt werden; die Produkte werden dem Konsumenten immer teurer gemacht — mit einem Worte, wir entwickeln uns rückwärts, wir fahren uns fest, allemiteinander, gross und klein,

Wie kann das verhindert werden? Nur dadurch, dass in Deutschland eine bequeme Stelle errichtet wird, an der Cacaobutter zu gesunden Preisen stets zu haben ist. Am besten wäre es, wenn zweimal im Monat im deutschen Zentrum, in Dresden oder in Leipzig, eine Auktion abgehalten würde, wo bestimmte Partien unter bestimmten Marken ihre Käufer fänden. Oder, wir wollen im Gordian den Cacaobutterinhabern und Cacaobutterkäufern bis auf weiteres eine ganze Seite gratis einräumen, um darauf Angebot mit der Nachfrage kostenlos zusammenzubringen. Oder, man mache uns von beiden Seiten bessere Vorschläge! —

Jedenfalls ist der Anfang vom Ende da, wenn eine Ware, wie Cacaobutter, mit aller Gewalt, infolge kurzsichtiger Disposition ins Ausland geschickt wird, während hierzulande der normale Bedarf unbefriedigt ist, und deshalb unter abnormen Verhältnissen neue Ware produziert wird. Man muss sich bei uns in allen Kreisen, bei den grossen und bei den kleinen, bei den alten und bei den jungen, daran gewöhnen, zu erkennen, dass falsche Schritte des Einen nicht bloss den Einen stören, der sie macht, sondern dass eben Alle darunter leiden. Falsch ist es, wenn einer sein Cacaopulver, das ihm selber 95 Mark kostet, mit 90 Mark verkauft. Aber nicht minder falsch ist es, dass ein anderer ihn dazu zwingt, indem er seine Butter, die jener notwendig gebraucht, ins Ausland schickt. Unabhängig ist nicht Einer. Das geben wir zu bedenken und fordern alle Gordianfreunde auf, uns ihre Ansichten zur Kenntnis zu bringen. Wenn diese vorher die Seiten 223—232 von Heft III des Fachwerkes durchlesen wollten, wäre es gut: es würden dann Wiederholungen vermieden werden.

R. d. G.



Ein- und Ausfuhr-Werte.

Im ersten halben Jahre 1897 wurden in Deutschland eingeführt:

Cacaobohnen	im Werte von	7 444 000 Mk.
	gegen 1896	5 665 000 »
	» 1895	4 978 000 »
Cacaobutter	im Werte von	18 000 Mk.
	gegen 1896	4 000 »
	» 1895	347 000 »
Konditorwaren	im Werte von	392 000 Mk.
	gegen 1896	384 000 »
	» 1895	406 000 »
Chocolade	im Werte von	199 000 Mk.
	gegen 1896	182 000 »
	» 1895	162 000 »
Cacaopulver	im Werte von	975 000 Mk.
und	gegen 1896	1 207 000 »
Cacaomasse	» 1895	1 001 000 »

Im selben Zeitraum wurden aus Deutschland ausgeführt:

Cacaoschalen	für	13 000 Mk.
	gegen 1896	1 000 »
	» 1895	1 000 »

Cacaobutter		für	785 000	Mk.
	gegen	1896	213 000	»
	»	1895	41 000	»
Konditorwaren		für	615 000	Mk.
	gegen	1896	617 000	»
	»	1895	356 000	»
Chocolade		für	895 000	Mk.
	gegen	1896	322 000	»
	»	1895	398 000	»
Cacaopulver		für	125 000	Mk.
	gegen	1896	24 000	»
	»	1895	10 000	»
Cacaomasse		für	91 000	Mk.
	gegen	1896	14 000	»
	»	1895	7 000	»

Im Ganzen.

Vom Januar bis Ende Juni wurden also ein- und ausgeführt:

	Einfuhr	Ausfuhr
Cacaobutter	für 18 000 Mk.	785 000 Mk.
Konditorwaren	» 392 000 »	615 000 »
Chocolade	» 199 000 »	895 000 »
Cacaopräparate	» 975 000 »	216 000 »
zusammen	1 584 000 Mk.	2 511 000 Mk.

Es ist in diesen vier Positionen die Ausfuhr also um 927 000 Mk. grösser als die Einfuhr gewesen, was wir dem Herrn Mac Kinley zu danken haben. Nicht zu danken haben wir ihm, dass die Ausfuhr nach Amerika nun ganz bedeutend zurückgehen wird; seit dem 24. Juli ist der höhere Einfuhrzoll in Kraft getreten.

Neben Amerika war England bis jetzt der Käufer für deutsche Cacaofabrikate und Zuckerwaren, teils für sich, teils für seine Kolonien, teils fürs andere Ausland. Nun teilt der Reichsanzeiger in seiner Nummer vom 30. Juli mit, dass England für sich, für Irland, für seine Kolonien, den seit 32 Jahren gültigen Meistvergünstigungsvertrag, Deutschland gegenüber gekündigt habe. **Am 30. Juli 1898 also wird auch England der deutschen Einfuhr ohne Zweifel Zölle auferlegen.** So kommen wir also ganz langsam und sicher dahin, einen Austausch von Waren unter den Völkern der verschiedenen Länder **nur nach Vernunftgesetzen** geschehen zu lassen: Also England wird von Deutschland Rheinwein kaufen, weil er nur am deutschen Rhein wächst, und wir werden von England und den englischen Kolonien Baumwolle kaufen, weil sie nicht in Deutschland wächst. Und so weiter! Aber das gegenseitige Aufdrängeln von solchen Waren, die das eine Land so gut als das andere herstellen kann, wird ein Ende nehmen, ehe wir es vermuten.

Man hat uns hin und wieder unverhüllt den Vorwurf gemacht, dass wir Pessimisten wären in der Beurteilung des Wertes der deutschen Ausfuhrgeschäfte. Wir haben ihn leicht hinnehmen können; ein solcher Vorwurf ist leicht zu tragen. Und nun geben die gekommenen Verhältnisse uns recht. Wir werden ruhig bitten können, sich recht bald daran zu gewöhnen, dass alle Anstrengungen, alle Kosten, die auf die Ausdehnung des Absatzgebietes jenseits der deutschen Grenzen verwendet werden, am besten unterbleiben, wenn es sich um Länder gleich hoher Kultur handelt.



Zucker.

Ueber die Zuckerpreise, die zur Zeit gelten, über die Lage der Fabriken, des Marktes, über die Aussichten für die allernächste und für eine fernere Zeit berichtet die in Berlin erscheinende »Deutsche Zuckerindustrie« in den letzten Nummern folgendes:

In Nr. 29 vom 16. Juli:

»Die Meldungen von den tonangebenden Zuckermärkten des In- und Auslandes lauten ausnahmslos still, ruhig und geschäftslos, und es würde sonst kaum eine Aenderung gegen die Vorwoche zu berichten sein, wenn die Preise nicht auf den meisten europäischen Plätzen weiterhin nachgegeben hätten, ein Faktum, welches aber keineswegs auf ein stärkeres Angebot, sondern nur auf den Verlauf der Witterung, die sich in der Vorwoche dem Rübenbau etwas günstiger gestaltet hat, zurückzuführen ist. Ueberhaupt ist das Wetter jetzt so ziemlich der einzige Regulator des Marktes, nur werden seine Wandlungen meist nur dann in Anschlag gebracht, wenn sie sich im Sinne der Baisse verwerten lassen. Auf den in voriger Woche eingetretenen Regen hin sind die Preise gewichen, dass aber dessenungeachtet die Aussichten für die neue Ernte im allgemeinen nicht so glänzende sind, als sie vielfach dargestellt werden, scheint daraus hervorzugehen, dass die Fabrikanten im allgemeinen mit Angebot auf neue Kampagne noch sehr zurückhaltend sind. Für alte Ernte besteht beim Effektivhandel, wie auch bei der Spekulation die bisherige Lustlosigkeit fort, und was besonders letztere, die Spekulation, betrifft, so glänzt dieselbe fast gänzlich durch Abwesenheit, notabene aber nicht bloss am deutschen Markt, wo dies der neuen Börsengesetzgebung in die Schuhe geschoben wird, sondern überall, in London, in Paris so gut wie in Hamburg und Magdeburg. Man könnte sich vielleicht jetzt sagen, dass bei den heutigen Zuckerpreisen kaum etwas zu riskieren ist, das bietet aber für die Spekulation keine Attraktion; der Spekulant will verdienen, wenn dabei auch etwas gewagt wird, aber dazu zeigt sich gegenwärtig geringe Aussicht, und daher das geringe Spekulationsinteresse innerhalb und ausserhalb des Geltungsbereichs des deutschen Börsengesetzes. Sobald der Artikel wieder Chancen

bietet, wird auch die Spekulation hier wie im Auslande zur Stelle sein. Möge die Industrie dafür sorgen, dass durch eine weise Einschränkung der Produktion diese Chancen nach oben liegen.

Der deutsche Markt bewahrte seine letztgemeldete ruhige Haltung auch in dieser Berichtswoche, indessen belebte sich das Geschäft in den letzten Tagen wieder einigermaassen und konnte das herauskommende etwas stärkere Angebot zum grossen Teil bei Inlandsraffinerien, allerdings nicht ohne einen Preisnachlass von 5 Pfg., untergebracht werden. Raffinierte waren im allgemeinen auch ruhig, doch wurden für Brode, lieferbar im August, schliesslich 25 Pfg. mehr gefordert. Am Terminmarkt schwankte die Stimmung zwischen ruhig und matt, und die Preise gingen sowohl für laufenden Monat, als auch für Oktober Dezember um 7½ Pfg. zurück.«

Eine Woche später, am 23. Juli, wurde folgendes berichtet:

»Die ziemlich allgemein verbreitete Ansicht, dass die Zuckerpreise angesichts des von ihnen eingenommenen tiefen Standes nicht weiter sinken könnten, ist in letzter Zeit schon erheblich erschüttert worden, in dieser Woche hat sie sich als ein starker Irrtum erwiesen. Die Preise sind überall weiterhin gewichen, und die Abschläge müssen, im Verhältnis zu dem dermaligen Wertstande des Artikels, sogar als sehr beträchtliche bezeichnet werden. Auch sind die Weltmarktspreise auf einen bisher niemals verzeichneten tiefen Stand gesunken. Ohne Zweifel ist an dieser neuesten Verflauung des Marktes das Wetter nicht unbeteiligt, aber es würde schwerlich so schädigend eingewirkt haben, wenn nicht auf dem Terminmarkt eine Art Panik eingerissen wäre, welche den Effektivhandel in Mitleidenschaft gezogen hat. In allen Tonarten wird darüber geklagt, dass die Spekulation besonders in Deutschland dem Artikel fern bleibt, und dass die jetzigen abnormen Zustände im wesentlichen auf die Unthätigkeit und Abstinenz derselben zurückzuführen sei. Uns scheint nach den Ergebnissen der Vorwoche diese Klage aber keineswegs berechtigt zu sein, und eher möchten wir behaupten, dass sich die Spekulation zuviel mit dem Artikel beschäftigt. Jedenfalls ist es Thatsache, dass für August mehr und grössere Engagements bestehen, als man bisher angenommen hat, und ihre zum Teil durch die günstigere Witterung veranlasste Lösung hat den Markt derontiert und die Terminpreise geworfen. Natürlich werden dadurch die Effektivkäufer auch kopfscheu gemacht, und ein fast vollständiger Stillstand des Geschäftes und rapide Entwertung des Artikels sind die Folgen. Vielleicht, dass nach dieser für die meisten Beteiligten gewiss recht schmerzhaften Operation am Terminmarkt und der Säuberung desselben von schwachen Elementen die Stimmung sich wieder befestigt, und die Preise wenigstens den Durchschnittsstand wieder erreichen, den sie längere Zeit vor dem letzten Sturz eingenommen haben. Der Verlauf des dieswöchigen Marktes kann aber wieder als eine drastische Illustration zu den von gewisser Seite behaupteten Segnungen der Spekulation gelten.

Der deutsche Markt eröffnete diese Woche in ruhiger Stimmung, verflaute jedoch späterhin, als der Terminmarkt ins Weichen geriet, und wenn anfangs das Angebot noch mit einem Preisnachlasse von ca. 2½—5 Pfg. untergebracht werden konnte, so mussten sich in den letzten Tagen verkaufslustige Eigner in einen Preisabschlag von 15—20 Pfg. fügen. Raffinierte waren nur für den nötigen Bedarf gefragt, aber auch sehr wenig ausgeboten. Die Preise schlossen teilweise etwas niedriger als vor acht Tagen. Am Terminmarkt hat laufender Monat nur 17—20 Pfg. und Oktober-Dezember um 22½ Pfg. nachgegeben.«

Und am 30. Juli hiess es:

»In der abgelaufenen Berichtswoche war der Ton des Marktes wieder ein wenig freundlicher und an Stelle der Preisrückgänge sind kleine Aufbesserungen getreten. Anfangs der Woche waren es amerikanische Nachrichten, die einen bessernden Einfluss ausübten, es wurde von dort gemeldet, dass der Trust einige 40 000 t Muscovaden aufgenommen, und dass die Notiz für diese Sorte auf 3¼ c gestiegen ist. Beides hängt natürlich mit der erwarteten und inzwischen erfolgten Annahme des neuen Zolltarifs zusammen, die nunmehr, teils wegen der Zollerhöhung an und für sich, teils wegen der Differentialzölle auf prämiierten Zucker, eine für die europäische Zuckerindustrie neue Lage schafft. Vom europäischen Markte hat sich Amerika zur Zeit ganz zurückgezogen, dass es ihm für die Folge ganz fern bleiben sollte, halten wir, ungeachtet der dem Rübenzucker widerfahrenen ungünstigen Behandlung, nicht für wahrscheinlich, weil bei einem gänzlichen Aufgeben der Rübenzuckereinkäufe der Trust des beliebten Mittels, die kolonialen Eigner durch Käufe in Europa einzuschüchtern, verlustig gehen würde. Freilich würde es, um letzteres zu vermeiden, keiner allzu grossen Abschlüsse bedürfen. Nun, die Zeit wird es lehren, ob und inwieweit wir Amerika noch als unseren Kunden betrachten dürfen. — Die kleine Wendung zum Besseren am diesseitigen Markte hat auch zum Teil darin ihren Grund, dass die Realisationen im August sich verminderten und dass man im allgemeinen der Ansicht ist, dass solche nicht mehr in zu starkem Maasse stattfinden werden. Endlich haben sich auch an einzelnen Märkten infolge der niedrigen Preise die Raffinerien etwas mehr für effektive Ware interessiert und Verschiedenes aus dem Markt genommen, womit sie allerdings wieder innehielten, als die Preise sich etwas zu heben anfingen. Von weniger unmittelbarer Einwirkung auf den Markt, aber von ausserordentlicher Tragweite für denselben, war auch das in voriger Woche erfolgte Zustandekommen des österreichisch-ungarischen Inlandssyndikates oder Gesamtkartells.

Für das in dieser Woche an den deutschen Markt gebrachte mässige Angebot bekundeten die Raffinerien einiges Interesse und es konnten trotz im allgemeinen ruhiger Tendenz für Kornzucker 5 Pfg. und für Nachprodukte 10 Pfg. höhere Preise erzielt werden. — In Raffinaden fand ein mässiges Bedarfsgeschäft bei gänzlich unveränderten Preisen statt. — Der Terminmarkt schwankte in der Stimmung zwischen ruhig und stetig und schliesst behauptet bei sowohl für laufenden Monat als für neue Kampagne um 5 Pfg. höherem Preise.«



ALLERLEI.

Diese Nummer 55 erscheint erst am 4. August, um darin über den Ablauf der am 3 August stattgehabten Cacaobutterauktion berichten zu können.

Cacao-Bericht. London, 17. Juli 1897.

Die letzten Dienstag, den 13. c., in Auktion gestellten 1843 Sack trafen einen günstigen Markt und wurden zumeist begeben zu folgenden Preisen:

Trinidad	70 Sack	à	50/—	bis	51/—
Grenada	216	»	» 48/6	»	50/6
Dominica	64	»	» 48/6	»	49/—
St. Lucia	81	»	» 48/—	»	50/—
Jamaika	135	»	» 48/—	»	50/—
Demerara	33	»	» 50/—		
Surinam	36	»	» 48/6	»	49/—
Guayaquil	311	»	» 52/6	»	55/6
Ceylon	719	»	» 46/6	»	63/6
Total	1665 Sack.				

Seitdem fanden Abschlüsse in Trinidad statt, und das Angebot dieser Provenienz am hiesigen Markte unter 50/— räumte sich auf; auch zu 50/— und 51/— sind nur noch geringe Quantitäten käuflich, während in feinerer Ware bis zu 55/—, 56/— noch genügende Vorräte bestehen.

Thomé-Cacao ist wiederum teurer. Man notiert momentan

feine Qualitäten 50/— bis 53/— } pr. 50 Kilo
kourante » 47/— » 48/— } fob Lissabon

bei ganz geringen Vorräten. Die am 10. c. in Lissabon eingetroffene Zufuhr von 4787 Sack ist bis auf weniges vergriffen.

Bahia fermented fair avarage der Saison zur Zeit der Verschiffung notiert heute 50/— per 50 Kilo cif Landungsgewicht.

Cacao-Bericht. London E. C., 24. Juli 1897.

Am Dienstag, den 20. c., waren 6857 Sack angeboten. Die Auktion verlief animiert und es wurden folgende Preise realisiert:

Trinidad	2370 Sack	à	49/—	bis	56/—
Grenada	1284	»	» 50/—	»	52/6
St. Lucia	123	»	» 50/—	»	51/—
Dominica	58	»	» 50/—	»	51/—
St. Vincent	17	»	» 49/6	»	51/—
Jamaika	553	»	» 48/6	»	51/—
Surinam	235	»	» 51/6	»	52/—
Caracas	23	»	» 50/6		
Guayaquil	380	»	» 52/6	»	58/—
Samana	357	»	» 49/6	»	51/6
Ceylon	580	»	» 46/—	»	66/6
Total	5980 Sack.				

NB. Seit der Auktion fanden noch weitere Transaktionen statt, namentlich in Guayaquils, Trinidads und Grenadas, und es wurde für letztere Sorte bis zu 54/6 bezahlt. Ferneres Angebot fehlt momentan.

Samana wird für August-Lieferung à 51/6 pr. 50 Kilo cif Hâvre, Hâvreser Landungsgewicht, angeboten.

Thomé bleibt knapp und Preisforderung ist extrem, nämlich

52/6 bis 53/— für feine } pr. 50 Kilo
48/6 » 49/— » courante } fob Lissabon.

Der gestern in Lissabon eingetroffene Dampfer brachte nur 2420 Sack = total pr. Juli 7207 Sack gegen 13496 Sack letztes Jahr. Receipts für die ersten 7 Monate sind gegen 1896 um 9673 Sack zurück.

Bahia. Notierungen sind irregulär; zu 47/6 pr. 50 Kilo cost und fracht Bahiagewicht (4 % Gewichtsfranchise) Check oder Accept gegen Konnossement, Trassierung zum 3 Monatskurse lässt sich heute handeln. — Loko-Vorräte knapp und auf 53/— fob gehalten.

Cacao-Bericht. London, 31. Juli 1897

Von den Dienstag, den 27. c., angebotenen 3912 Sack wurden verkauft:

Trinidad	1210 Sack	à	51/—	bis	56/—
St. Lucia	4	»	» 52/6		*
St. Vincent	14	»	» 51/—	»	60/—*
Jamaika	401	»	» 50/—	»	52/6 *
Surinam	66	»	» 50/6	»	53/—*
Ceylon	800	»	» 46/6	»	74/—*
	2495 Sack.				

*) Das gesamte Angebot räumte sich.

Der Markt ist seitdem ferner gestiegen und es fanden weiter Abschlüsse statt in Arriba à 60/— bis 61/—, Bahia à 55/—, feine Thomé à 56/—, zu welchen Preisen heute schwer anzukommen ist.

Cost und fracht-Offerten in Bahia fehlen.

Montag, den 2. August, ist hier Feiertag und die Auktion nächsten Dienstag fällt aus.

Der Handelsvertrag zwischen dem deutschen Zollvereine und dem Vereinigten Königreich von Grossbritannien und Irland vom 30. Mai 1865 ist, wie der „Reichsanzeiger" mitteilt, am 30. Juli d. J. von der Grossbritannischen Regierung gekündigt worden, infolgedessen der genannte Vertrag und die Zusatzvereinbarungen, die seine Ausdehnung auf verschiedene, dem Zollverein später beigetretene deutsche Staaten und auf Elsass-Lothringen betreffen, mit dem Ablauf des 30. Juli 1898 ausser Kraft treten. Der hier in Frage kommende Handelsvertrag ist ein Meistbegünstigungsvertrag, der am 30. Juni 1865 in Berlin ratifiziert ist. Er umfasst acht Artikel, unter denen der fünfte bestimmt, dass jede Begünstigung, jedes Vorrecht oder jede Ermässigung in dem Tarife der Eingangs- und Ausgangsabgaben, welche einer der Vertragsstaaten einer dritten Macht

zustehen möchte, gleichzeitig und ohne Bedingung dem andern zu teil werden muss. Im Artikel 7 ist festgesetzt, dass alle materiellen Bestimmungen des Vertrages auch auf die Kolonien und die auswärtigen Besitzungen Ihrer britischen Majestät Anwendung finden. In diesen Kolonien und Besitzungen sollen die Erzeugnisse der Staaten des Zollvereins keinen höheren oder anderen Eingangs-Abgaben unterliegen, als die gleichartigen Erzeugnisse des vereinigten Königreichs von Grossbritannien und Irland und vice versa. **Diese Bestimmung dürfte den Anlass zur Kündigung des Vertrages gegeben haben.** Er war übrigens am 1. Juli 1865 in Kraft getreten und zunächst bis zum 30. Juni 1877, also auf 12 Jahre abgeschlossen. Von da an sollte er jährliche Dauer bis zur Kündigung seitens eines der Kontrahenten haben. Nach erfolgter Kündigung wird er eine Dauer von 33 Jahren erreichen.

Die neuen Zuckerzölle der Vereinigten Staaten von Amerika. Am vergangenen Sonnabend ist das neue Tarifgesetz der Ver. Staaten vom Präsidenten unterzeichnet worden und sofort in Kraft getreten.

Die neuen Zölle für Zucker stellen sich im Vergleich mit den bisherigen Zöllen wie folgt:

	Neue Zölle		Bisherige Zölle	
	Cent pro Pfund	Mark pro Doppelzentner		Mark pro Doppelzentner
Zucker nicht über Nr. 16 von nicht über 75° Zuckergehalt	0,95	8,75	40 % vom Werte;	5,60
für jeden Grad mehr	0,035	.	Raffinaden 1/8 Cent	
also Rohzucker von 90°	1,475	13,55	Zuschlag;	7,20
Zucker über Nr. 16 und Raffinade .	1,95	17,95		10,75
	Cent pro Gallone			Cent pro Gallone
Ahornzucker und Sirup	4,00	40% v. Wert		
Traubenzucker	1,50	15 » » »		
Melasse nicht über 56° Zuckergehalt	3,00			2,00
do. bei 56° und mehr . . .	6,00			4,00
	Dollar pro Pfund			
Saccharin	1,50 und 20% vom Wert	25% v. Wert		

Zur Einführung ihres Cacaos in Deutschland macht die Firma A. L. Mohr grosse Anstrengungen. Sie verschickt in Postpacketen an die deutschen Aerzte je 1 Pfund Cacao und Mohrenkaffee umsonst und frei, und bittet die Aerzte, dass sie diese Fabrikate prüfen möchten. Den Packeten liegt ein Schreiben bei, in dem es heisst:

»Es wird Ihnen vielleicht bekannt sein, dass ich seit 17 Jahren am hiesigen Platze eine Margarine-Fabrik betreibe, deren Fabrikate sich in allen denjenigen Bevölkerungsklassen, welchen die Mittel fehlen, sich Butter kaufen zu können, als ein unentbehrliches Nahrungsmittel so bedeutend eingeführt haben, dass mein Absatz sich nach und nach auf jährlich 34 Millionen Pfund gesteigert hat, teils verkaufe ich in Deutschland, teils nach den Tropenländern. Der letztere Umstand hat mich veranlasst, junge Leute aus meinem Kontor nach den tropischen Ländern zu senden, um meine Fabrikate zu verkaufen und passende Artikel im Tauschhandel einzukaufen. Als sehr geeigneter Tauschartikel hat sich für mich der Cacao erwiesen, und zwar aus folgenden Gründen:

1. weil er auch in den letzten Jahren in Deutschland schon zu einem Volksnahrungsmittel geworden ist, und es bei billigeren Verkaufspreisen noch mehr werden wird;
2. weil von den holländischen und deutschen Cacao-Fabriken einesteils bisher ein hoher Verdienst dabei erzielt wurde, und ausserdem für den Vertrieb sehr hohe Spesen aufgeschlagen werden mussten, so bietet sich daher für eine neue deutsche Fabrik, welche im stande ist, wesentlich billiger feinste Ware zu liefern und sich mit einem mässigen Nutzen begnügt, ein grosses Feld der Thätigkeit;
3. weil ich für den Vertrieb meiner Margarine in jeder Provinz Deutschlands Reisende und Agenten unterwegs habe, welche den Cacao ohne weitere Unkosten mitverkaufen können, bin ich nicht wie meine Konkurrenz gezwungen, die teuren

Reisespesen mit auf den Verkaufspreis zu schlagen;

4. weil ich bei dem Einkauf durch mein eigenes Personal die Spesen des Zwischenhandels erspare und stets Garantie habe für feinste Qualität Cacao-Bohnen;
5. weil die holländische Konkurrenz schon aus dem Grunde nicht gegen die deutsche Cacaofabrikation konkurrieren kann, weil die von letzterer in Deutschland eingeführten Cacao-Bohnen nur 17½ Pfg. pr. Pfund Zoll kosten, während das Cacao-Pulver von Holland 40 Pfg. pr. Pfund Zoll in Deutschland kostet;
6. weil es nur ein Vorurteil ist, dass der holländische Cacao besser sein soll als der deutsche, denn in Holland wachsen so wenig als in Deutschland Cacao-Bohnen, die deutschen Fabriken verarbeiten dieselben ausländischen Bohnen, wie die holländischen Fabriken, nur ist in Holland die Cacao-Industrie älter und daher das Fabrikat mehr bekannt und eingeführt, und ist dadurch das Vorurteil entstanden, dass der holländische Cacao besser sei.

Wenn Sie die Güte haben wollen, meinen gegenwärtigen Ausführungen etwas Aufmerksamkeit zu schenken, so hoffe ich, werden Sie auch zu der Ueberzeugung kommen, dass ich thatsächlich im stande bin, Cacao in feinster Qualität zu bedeutend billigeren Preisen als meine holländische und deutsche Konkurrenz zu liefern.

Ich gestatte mir gleichzeitig noch aufmerksam zu machen, dass ich nicht wie meine Konkurrenz verschiedene Qualitäten herstelle, sondern nur eine feinste Qualität.

Da sie nun in Ausübung Ihres Berufs öfter in die Lage kommen, den Cacao-Genuss zu verordnen, so erlaubte ich mir, Ihnen heute gratis und franko per Post 1 Pfund von meinem Mohren-Cacao zu übersenden mit der ergebenen Bitte, diesen mit teuersten holländischen und deutschen Cacao-Sorten vergleichen zu wollen. Bei vergleichenden Trinkversuchen bitte ich gefälligst die verschiedenen Proben nicht messen, sondern wiegen zu wollen, weil mein Cacao feiner gemahlen, daher mehr Volumen einnimmt als Konkurrenzware, infolge dieser feineren Mahlung ist er aber auch ausgiebiger und leichter löslich, während die holländische Ware durch Zusatz von mehr Alkalien löslich gemacht ist.

Dresden 22/7. Warum anonym? Wir hätten manches zu fragen; wollen Sie nicht lieber offen mit uns verkehren?

V. V. Wir haben wiederholt, besonders aber in Nr. 21 des Gordian, unseren Standpunkt gegenüber dem sogenannten Suppenpulver verteidigt. Wir möchten heute nicht noch einmal darauf eingehen. Es werden alle Augenblicke die Krämer beim Schopfe gefasst; in den Zeitungen heisst es dann, dass so und so viele verfälschte Chocoladen von der Polizei aufgefunden wären u. s. w. Dass die Leute im Verbandsvorstande es nicht einsehen, dass sie hierbei weit hinter den Chinesen stehen, ist uns nicht besonders auffällig. Wir wundern uns bald über nichts mehr. Reellere Suppenpulver als die, die der Verbandsvorstand als »gesetzlich zulässig« ansieht, kann jeder deutsche Fabrikant sich ohne weiteres zusammenstellen. Auf Seite 351/352, Gordian Nr. 21, finden Sie Vorschriften. Daraus kostet Nr. VII 26,88 Mark pro Zentner und hat keine 7½ Pfd. Bolusmehl, wie auf Seite 347 ein Rezept steht, das noch vor einigen Jahren »irgendwo« in Anwendung war. Braune Farbe hat nichts in der Chocoladenfabrik zu suchen. Wenn der Verbandsvorstand anderthalb Pfund in jeden Zentner Suppenpulver hineinthut, dann werden die Suppenesser braun angeschmiert. Denn die Leute, die sich diese Chocolade kaufen, glauben eben, weil Chocolade braun aussehen muss, dass die Farbe vom Cacao stammt. Sagte man ihnen, die braune Farbe stamme vom Bolus her, dann würden sie sich schön bedanken. Ungefähr steht es hier so, wie mit den verfälschten oder künstlichen Fruchtsäften. Darüber liegen uns fünf Entscheidungen und Gutachten vor. Sie brauchen statt Fruchtsaft bloss Chocolade zu setzen, dann können Sie ohne weiteres ihre Nutzanwendung machen:

Entscheidung des Reichsgerichts.

». . . Wird ein Präparat unter dem Namen und Aeusseren eines bestimmten Fruchtsaftes in der Weise hergestellt, dass es von diesem Fruchtsaft nichts oder so gut wie nichts enthält, so ist damit der Begriff des Nachahmens im Sinne des Gesetzes erfüllt.«

Entscheidung des Reichsgerichts.

». . . Durchaus unrichtig ist die Behauptung, dass die Fabriken durch Vermischen mit anderen, minderwertigen Stoffen und Auffärben ein gleich dienliches Erfrischungsmittel unter dem Namen Himbeersaft schaffen dürfen. . . . Das erwähnte Reichsgesetz verbietet nicht die Herstellung eines Surrogats, aber es verbietet, ein solches als echten Himbeersaft zu verkaufen; das fabrizierte Produkt muss als Surrogat deutlich erkennbar sein.« . . .

Obergutachten des
Prof. Dr. E. Harnack in Halle a. S.

»... Das Publikum hat ein Recht, zu verlangen, dass in den als Limonade verkauften Getränken der Saft oder das Produkt aus einer natürlichen Frucht enthalten sei. Ein Gemisch aus Wasser, Säure, Aether, Rohrzucker und roter Farbe sollte höchstens unter dem Namen »Kunstlimonade« feilgehalten werden dürfen.«

Entscheidung des Reichsgerichts.

»Ein mit Fuchsin gefärbter Himbeerliqueur kann ohne Rechtsirrtum für ein nicht gefälschtes Getränk angesehen werden, wenn festgestellt wird, dass die Färbung lediglich in dem koloristischen, weder das Wesen noch den Wert des Liqueurs berührenden Geschmacke des Publikums ihren Grund habe.«

Gutachten von
Prof. Dr. L. Medicus-Würzburg
und Dr. W. Fresenius-Wiesbaden.

»Färbung mit unschädlichen Farbstoffen ist zu beanstanden, wenn dadurch schlechter Ware der Anschein guter Ware gegeben werden soll oder wenn die spezielle Bezeichnung, die Etikette u. s. w., eine solche Färbung ausschliesst resp. die Gegenwart ganz bestimmter Pflanzenfarbstoffe voraussetzen lässt.«

Nummer 1 ist besonders passend, denn die sogenannten ordinären Suppenpulver enthalten ausser dem ordinären Zucker nichts oder so gut wie nichts von der Chocolade. Es ist also der Begriff des Nachahmens ohne weiteres erfüllt.

Surrogate haben ein Recht auf ihre Existenz, wenn das natürliche Produkt, das sie ersetzen wollen, sehr teuer ist. So hat die Margarine z. B. ein Recht auf ihre Existenz, weil sie nur halb so teuer ist als Kuhbutter und doch denselben Geschmack und denselben Nährwert hat. Aber Kneippscher Malzkaffee und ähnliche Surrogate haben kein Recht auf ihre Existenz, weil sie das nicht ersetzen, was sie vorgeben und weil sie viel zu teuer sind. Ebensowenig aber haben mit 1½ Pfund brauner Farbe gefärbte Chocoladenmehle ein Recht auf ihre Existenz, da sie keinen Chocoladengenuss erzeugen können und im Verhältnis zu den Stoffen, die dazu im stande sind, Cacaopulver, Mehl und Zucker, ebenfalls zu teuer an den Konsumenten kommen. Wenn auch das Pfund nur 40 Pfg. kostet! Aus

100 Gramm	Cacaopulver	zu	30 Pfg.
300 »	Zucker	»	15 »
100 »	Mehl	»	3 »

macht sich der Konsument ein viel besseres Genussmittel, das nur 8 Pfg. mehr kostet, aber mindestens so viel Cacaogehalt hat, als in 3 Pfund gefärbtem Suppenpulver zu finden ist.

Zungenpoesie. In der Kreuzzeitung lesen wir folgende Anzeige:

»Verehrte Hausfrau!

Wir versenden auf gefälligen Abruf gratis und franko unsere Broschüre über die uns im Deutschen Reiche und in Oesterreich-Ungarn patentierte einzig rationelle Röstmethode und Bereitung des Kaffees, die Sie interessieren muss, weil der Genuss einer guten Tasse Kaffee eine »wundervolle Zungenpoesie« zu nennen ist! Auch stehen Kaffeeproben franko zur Verfügung.

Berlin N., Friedrichstr. 110. H. & K.«

Zungenpoesie! Nun, hoffentlich geht dieser neue Begriff nicht noch in andere Branchen über; die Gefahr ist da, dass nächstens einer den Genuss einer Tasse Chocolade Gaumenpoesie, eines Pralinés Zähnepoesie nennt. Hinterher werden dann die Hühneraugenhändler von ihren Fabrikaten versichern, dass sie Zehenpoesie erzeugen, die Radfahrhändler werden von Strampelpoesie reden, die Pomadenhändler von Schädelpoesie u. s. w. Das würde dann eine »wundervolle Reklamepoesie« werden.

Die am 3. August im Amsterdam abgehaltene Auktion fand vor:

60 000	Kilo	Van Houten's Butter,
15 000	»	andere holländische in Kisten,
15 000	»	in Ballen,
5 000	»	Suchard,
4 000	»	Mignon.

Davon wurden verkauft:
Ca. 30 000 Kilo Van Houten's Butter zu 60 cents.

Alle anderen Pöste wurden von den Inhabern zurückgezogen, weil sie zu den gebotenen Preisen von 55 bis 59 cents nicht verkaufen wollten.

Die Augustpreise früherer Jahre waren:

1896 —	70 cents
1895 —	69 »
1894 —	73 »
1893 —	80½ »
1892 —	68¼ »
1891 —	68¾ »
1890 —	70¼ »



Anzeigen.

Beste, verbürgt reine

Cacaobutter

in kleinen und grossen Posten zum billigsten Tagespreise haben stets abzugeben

C. C. Petzold & Aulhorn, Dresden.

In einer **Hpt.- u. Residenzstadt Norddeutschlands ist an der denkbar besten Geschäftslage eine in vollem Betriebe befindliche**

Conditorei, Feinbäckerei und Café

und Honigkuchenfabrik

seit 40 Jahren bestehend, Kgl. Hofl., Familienverhältnisse halber sofort oder 1. Oct. d. J. auf eine Reihe von Jahren zu verpachten. Mietspreis 3600 M. pr. A. Verkaufsrecht des Hauses einbegriffen. Vollständige neue Einrichtung, samt Inventar und Warenvorräte M. 15,000 müssen gegen bar übernommen werden. **Jährlich nachweisbarer Umsatz M. 50,000 bis 60,000.** Refl. wollen **Adr. sub F. 6. 3143 an Rudolf Mosse, Berlin W., Friedrichstr. 60 einsenden.**

Wegen **Vergrösserung des Betriebes** ist eine noch **in tadellosem Zustande befindliche**

Eis- resp. Kühlmaschine

mittlerer Grösse und **bewährter Construction sofort zu sehr billigem Preise zu verkaufen.** Gefl. Off. bel. m. unter **D. 5776** an **Haasenstein & Vogler A.-G., Cöln,** zu senden.

Zur Vergrösserung eines in sehr gesunder (fieberfreier) und verkehrsreicher Sub-Tropengegend betriebenen aussichtsvollen

Plantagen-Unternehmens

(besonders Caffee u. Cacao) wird von einem ehrenhaften, kapitalkräftigen, theoretisch und praktisch gebildeten **deutschen Pflanzer** ein stiller oder mitthätiger

Compagnon mit wenigstens 30 000 M. Einlage gesucht.

Näheres zu erfahren auf nicht anonyme Anfragen unter **J. K. 9960** durch **Rudolf Mosse, Berlin S. W.**

Gemälztes Hafermehl

welches sich am besten zur Vermischung mit Cacao eignet, liefert in jedem Quantum

C. H. Knorr's

Nahrungsmittelfabrik

Heilbronn a. N.

Diastasirtes Hafermehl

wegen seines hohen Nährwertes, leichter Verdaulichkeit und grösster Haltbarkeit zur Herstellung von **Hafer-Cacao** besonders geeignet empfiehlt die

Rheinische Präservenfabrik

Raffauf & Co., Coblenz a. Rh.



Eigene Specialität

Pappelkisten

mit

Doppel-Fournir-Boden und Deckel.

Raffinade- und bunte Küchel,

Dragées

liefert bei grossen Bezügen zu billigsten Preisen

F. O. Richter

Leipzig - Neuschleussig.

Im Verlag von **Boysen & Maasch,** Hamburg, ist erschienen:

Die Deutsche

Chocoladen- u. Zuckerwaren-Industrie

von **Adolf Gordian**

4 Hefte à 3 Mark.

Heft I. Die wirtschaftlichen Verhältnisse und allgemeines.

„ II, III. Einkauf des Rohmaterials, Vorarbeiten bei der Fabrikation des Cacaopulvers und der Chocolade Vertrieb. Kalkulation.

„ IV. Die Zuckerwaren-Industrie. Ihre Entwickelung und die heutige Lage. Karamels. Fondantwaren. Marzipane.

Alle 4 Hefte oder jedes Heft einzeln sind gegen Einsendung von 3 Mark für jedes Heft zu beziehen von der

Expedition des Gordian

in Hamburg.
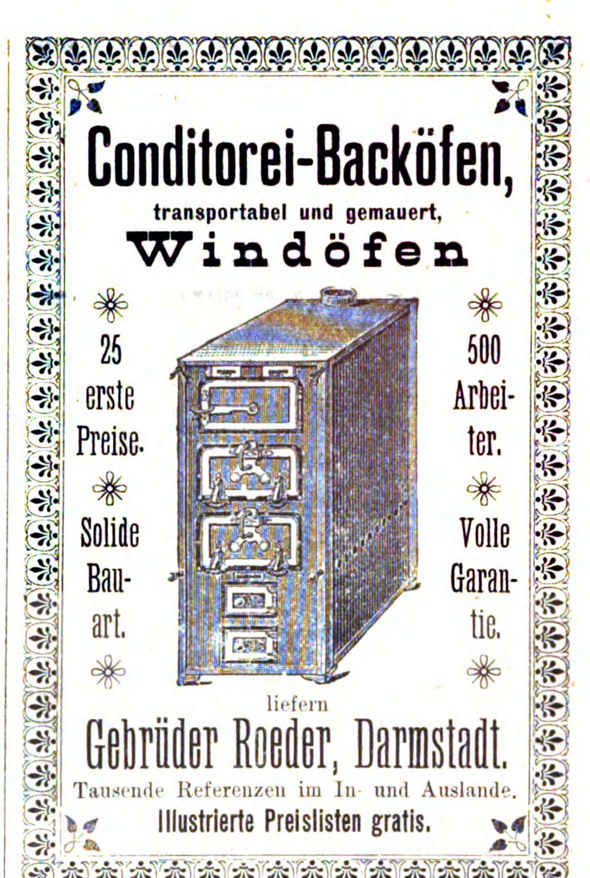


Cannstatter
Misch- und Knetmaschinen-Fabrik;
Cannstatter
Dampf-Backofen-Fabrik
Werner & Pfleiderer
(Cannstatt Wttbg.)
Berlin, Wien, Paris, St. Petersburg, Saginaw U. S. A., London.

80 höchste Auszeichnungen



Patente in allen Ländern.

Spezialmaschinen für
Cacao- u. Chocoladen-Fabrikation.
Pressen für Cacao-Tabletten.
Complete Einrichtungen für Lebensmittel
Referenzen auf der ganzen Erde.





Hochfeine
Frucht-Essenzen
und **-Aether**
für Zuckerwaren aller Art.
Giftfreie
Zucker-Farben
Spezialität:
Eingedickte Farben für Vacuum-Kocherei
liefern in reichhaltigster Auswahl und in seit vielen Jahren als vorzüglich anerkannten, den höchsten Anforderungen entsprechenden Qualitäten
Oehme & Baier,
Leipzig-Gohlis.
Mit Mustern und ausführlichen Preislisten stehen wir auf Verlangen zu Diensten.

Spezialhaferpräparat.

Doppelt präpariertes Hafermehl

Hafermalz-Mehl

Präpariertes Hafermehl

Doppelt präparierte Leguminosenmehle

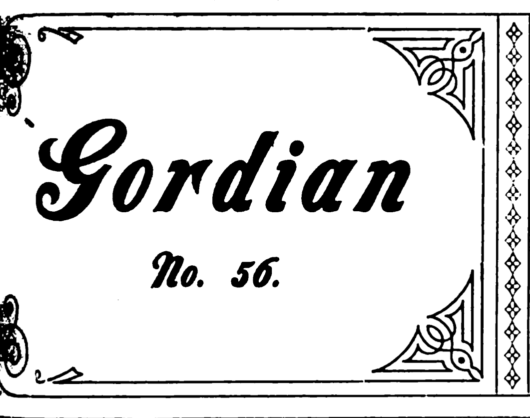
Weizenpräparat.

Der Nährwert unserer Präparate ist ein so hoher, dass ihre Anwendung keine Verschlechterung darstellt. Der angenehme Geschmack derselben ermöglicht eine hohe prozentuale Zugabe.

Die Herstellung erfolgt nach einem eigenen Spezialverfahren unter Beobachtung streng hygienischer Grundsätze.

Unsere Präparate verbinden feinen Geschmack mit guter Löslichkeit und **jahrelanger Haltbarkeit**; ihre Hauptvorzüge sind aber, dass sie sich nicht breiig kochen (also nicht verkleiern), während gewöhnliche Zusatzmehle breiig kochen, fade schmecken und nur kurze Zeit haltbar sind.

Hohenlohe'sche Präservenfabrik
Gerabronn i. Württbg.
Spezialzusatzmehle z. Cacao- u. Chocoladefabrikation.



Hauptinhalt:



Handelskammerwissenschaften.

Die Handelskammer zu Leipzig war von einigen Leipziger Chocoladefabrikanten ersucht worden, darauf hinzuwirken, dass der Eingangszoll auf Chocolade und Cacaopulver von 80 Mark auf 200 Mark per 100 Kilo erhöht werde. Die Handelskammer hat aber beschlossen, von einem solchen Vorgehen abzusehen. Sie begründet ihre Haltung wie folgt:

»Einige Leipziger Firmen hatten, insbesondere unter Hinweis auf die erhebliche Zunahme der Einfuhr von Cacaopulver und Chocolade in letzter Zeit, die Kammer gebeten, darauf hinzuwirken, dass der Eingangszoll auf Cacaopulver und Chocolade von 80 Mark auf 200 Mark für 100 Kilo erhöht werde. Die Kammer beschloss jedoch, von einem Vorgehen in der gewünschten Richtung abzusehen, und begründete diese ablehnende Haltung folgendermaassen:

»Abgesehen davon, dass eine Erhöhung des Zolls auf Chocolade schon deshalb für jetzt ganz ausgeschlossen ist, weil dieser Zoll durch den deutschen Handelsvertrag mit der Schweiz noch bis zum Jahre 1902 gebunden ist, ist der Handelskammer nichts darüber bekannt geworden, dass der von den wenigen Firmen, welche die Eingabe unterzeichnet haben, ausgesprochene Wunsch etwa auch von der Gesamtheit der übrigen Interessenten der Branche unterstützt würde. Insbesondere hat bis jetzt in der Oeffentlichkeit nichts darüber verlautet, dass der Verband Deutscher Chocoladefabrikanten, der in erster Linie hierzu als berufen angesehen werden könnte, einen Antrag in der fraglichen Beziehung zu stellen beschlossen hätte. Ausserdem erscheint der Kammer die Begründung, welche dem Antrage beigegeben ist, nicht ausreichend, um eine so erhebliche Zollerhöhung, wie die vorgeschlagene, die eine Zollbelastung von mehr als 100 Prozent des Durchschnittswertes der Ware bedeuten würde, zu rechtfertigen, zumal es sich hierbei um ein Nahrungs- und Genussmittel handelt, dessen Konsum auch in den minder bemittelten Schichten der Bevölkerung immer mehr zunimmt.

»Was insbesondere die angezogene erhebliche Zunahme der Einfuhr von Cacaopulver und Chocolade in den ersten fünf Monaten des laufenden Jahres anbetrifft, so ist hierzu zu bemerken, dass eine solche Steigerung nur im ersten Drittel dieses Jahres stattgefunden hat, und dass im Gegenteil seit dem Monat Mai die Einfuhr im Vergleich zum Vorjahre wieder geringer geworden ist. Ausserdem ist hierbei in Betracht zu ziehen, dass bis zum Jahre 1896 ein grosser Teil der Cacaopulver-Einfuhr unter Nr. 670 statt unter Nr. 669 des statistischen Warenverzeichnisses angeschrieben worden ist. Erst seit 1896 ist infolge einer von dem vorerwähnten Verbande ausgegangenen Anregung diese irrtümliche Anschreibung beseitigt worden. Man muss daher, wenn man die Einfuhrziffern der Jahre 1895 und 1896 vergleichen will, die Summen der Positionen 669+670 einander gegenüberstellen. Diese Gegenüberstellung ergiebt aber nur eine unbeträchtliche Mehreinfuhr für 1896.

»Da übrigens der deutsche Cacaokonsum ganz rapid wächst und sich in wenigen Jahren verdoppelt hat, so ist es wohl nicht gar zu auffällig, wenn auch die Einfuhr steigt. Immerhin beträgt diese, wenn man die Einfuhr von Cacaopulver und Cacaomasse während des ersten Halbjahres 1896 mit

der Rohcacao-Einfuhr in dem gleichen Zeitraum vergleicht, und von der sich hiernach für das Inland ergebenden Gesamtproduktion an Cacaopulver und Chocolade von 5 bis 6 Millionen Kilo etwa die Hälfte auf den ersteren Artikel rechnet, nur etwa 10 Prozent des im In- und Auslande erzeugten, in Deutschland konsumierten Cacaopulvers. In dieser Thatsache eine wirkliche Gefahr für die deutsche Cacaoindustrie zu erblicken, der durch eine Erhöhung der Zollsätze entgegengewirkt werden müsste, ist die Handelskammer nicht im stande.«

Aus dieser Begründung wird jeder deutsche Chocoladenfabrikant leicht ersehen, dass die geschäftsführenden Herren der Leipziger Handelskammer eine Urteilsbegründung abgegeben haben, ohne sich über die Lage der deutschen Industrie und die eigentlichen Gründe, die eine Zollerhöhung fordern, orientiert zu haben. Wir haben die Pflicht, den Herren deshalb einen kleinen Vortrag zu halten.

Sie sagen, es sei ihnen nichts darüber bekannt geworden, dass der von den wenigen Leipziger Firmen angestrebte höhere Zoll etwa auch von der Gesamtheit der übrigen Interessenten gewünscht würde. Wenn das der erste Grund sein soll, so hat sich die Leipziger Handelskammer das Auffinden von Gründen sehr leicht gemacht. Was können die Leipziger Fabrikanten dafür, dass die Leipziger Handelskammer schlecht informiert ist. Thatsächlich sind 95 Prozent, wenn nicht gar 98 Prozent aller deutschen Chocoladenfabrikanten damit einverstanden, dass eine Zollerhöhung, besonders auf Cacaopulver, angestrebt werde. — Richtig ist, »dass in der Oeffentlichkeit bis dahin nichts verlautet habe«, dass der Verband Deutscher Chocoladefabrikanten einen solchen Antrag zu stellen beschlossen hat. Aber unrichtig ist, dass dieser Verband »in erster Linie« dazu als »berufen« angesehen werden könnte. Die Leipziger Handelskammer scheint nicht zu wissen, dass dem Verbande von zusammen ca. 170 deutschen Chocoladefabrikanten nur ca. 55 angehören. Wüsste sie das, dann würde sie wohl mit uns der Ansicht sein, dass die ausserhalb des Verbandes stehenden Firmen mindestens in gleicher Linie »berufen« sind, für ihr Interesse zu sorgen, als die zum Verbande gehörigen.

Die Leipziger Handelskammer hält den angestrebten höheren Zoll für »ungerechtfertigt« — »zumal es sich hierbei um ein Nahrungs- und Genussmittel handelt, dessen Konsum auch in den minder bemittelten Schichten der Bevölkerung immer mehr zunimmt.« Wenn man alle andern Sätze garnicht lesen würde, dieser allein beweist, wie wenig sich die Handelskammer bemüht hat, sich eine Kenntnis der Verhältnisse zu verschaffen und auf grund solcher Kenntnisse zu einem Urteil zu kommen. (Wir empfehlen ihr dringend die Lektüre des Gordian!)

Im Gordian ist mehr als ein dutzendmal klar und verständlich ausgesprochen worden, dass es sich für die deutsche Cacaoindustrie, wenn sie die Einfuhr holländischen Cacaos erschweren will, nicht darum handelt, für sich höhere Preise für ihr Fabrikat zu bekommen, also den »minder bemittelten Schichten der Bevölkerung« den Cacaogenuss zu verteuern, sondern um ganz andere Dinge: Die deutsche Cacaoindustrie hält es für ihre Pflicht, ihre Fachkenntnis in den Dienst der Gesamtheit zu stellen, weil sie weiss, dass sie ihr eigenes Interesse dann am besten fördert, wenn sie das ihrer Volksgenossen vor Schaden bewahrt. Das Interesse der deutschen Cacao-Konsumenten wird geschädigt, wenn sie für eine ausländische Ware 1—1,50 Mark pro Kilo mehr bezahlen, als für eine inländische. Ein deutsches Cacaopulver, das mit 2 Mark pro $^1/_2$ Kilo im Einzelhandel käuflich ist, hält den Vergleich mit einem holländischen, das 2,60 bis 3 Mark kostet, aus. Dem deutschen Fabrikanten wird in den 2 Mark pro $^1/_2$ Kilo der wahre Wert des Produktes bezahlt. Dem holländischen Fabrikanten aber werden, ausser dem Warenwerte, noch 60 Pfg. bis 1 Mark für jedes Pfund dafür bezahlt, dass er im deutschen Lande und in anderen Ländern eine Reklame unterhält, die in jedem Jahre Hunderttausende kostet. Die deutsche Industrie wäre in jedem Augenblick bereit, den ganzen Einfuhrzoll zu streichen, wenn bei der Einfuhr stets eine Qualitätsprüfung stattzufinden habe, und wenn alle Waren nur auf grund ihrer Güte gehandelt würden. Wo sie aber gegen Vorurteile und gegen Suggestionen durch Reklame anzukämpfen hat, da verlangt sie, dass die deutsche Regierung sie bei der Erziehung des deutschen Konsumenten unterstützt.

Mache doch die Leipziger Handelskammer den folgenden Versuch: Sie kaufe in Leipzig vier Viertelpfunde holländischen Cacao und bezahle dafür den geforderten Preis 70 bis 80 Pfg. fürs Viertelpfund. Dann kaufe sie vier Viertelpfunde deutschen Cacao je zu 50 Pfg. Nun schütte sie alle acht Sorten, jede für sich, auf acht Teller. Und nun lade sie sich — die Herren werden ja alle verheiratet sein — ihre Damen und ihre Kinder

ein und lasse diese probieren, welche Cacaosorten besser und welche schlechter schmecken. Und wenn bei diesem Versuche die vier holländischen Cacaopulver den ersten Preis erringen, dann wollen wir fein stille sein. Daran ist garnicht zu denken. Aber die Handelskammer kann eine viel ernstere Probe machen: Sie kann, wenn sie die acht Proben einmal im Hause hat, sich acht Cacaofabrikanten und acht Professoren einladen; aus Deutschland, Holland, Belgien, der Schweiz, oder sonstwoher. Und wenn diese 16 Herren sich über den Wert der zur Prüfung vorliegenden Cacaosorten so einigen, dass auch hierbei die vier holländischen Sorten als die bessern herausgefunden werden, dann wollen wir noch stiller werden.

Aber ein solches Resultat giebt es nicht, und ein guter Konsum-Cacao soll, wenn die deutsche Cacaoindustrie den einmal beschrittenen Weg weiter für richtig hält und den Cacao zum Volksgetränk machen will, nicht über 1,60 bis 2 Mark pro ½ Kilo kosten.

Wird nun den holländischen Fabrikanten für ihr Produkt ein um 50 Prozent zu hoher Preis im Lande gezahlt, so haben die deutschen Fabrikanten die Pflicht, dafür zu sorgen, dass diese zu hohen Preise in Zukunft ein Ende finden. Ein erhöhter Cacaozoll soll also die Konsumenten zur Vernunft erziehen, er soll sie veranlassen, sich den deutschen Marken ganz zuzuwenden.

In billigeren Cacaopulvern, also da, wo der Händler vorurteilslos einkauft, mehr auf die Güte der Ware als auf bunte Reklameschilder sieht, konkurriert Holland mit den deutschen Fabrikaten überhaupt nicht. Es werden in Deutschland, für 110—115 Mk. pro 50 Kilo, Cacaopulver angeboten, wofür die holländischen Fabriken, trotzdem sie steuerfreies Rohmaterial verarbeiten, nach Deutschland schon bei den heutigen Zollsätzen nichts liefern können. Hieraus geht doch wohl zur Genüge hervor, dass sich die deutsche Industrie, wenn sie eine Erhöhung des Einfuhrzolles anstrebt, nur gegen Vorurteile und gegen eingebildete Werte wehren will.

Nicht anders steht es bei der Chocoladeeinfuhr. Auch hier fürchtet die deutsche Industrie keine auswärtige, so lange es sich beim Einkauf darum handelt, deutsche Qualität gegen ausländische Qualität zu vergleichen. Wenn aber Händler und Konsument qualitätsblind sind, nur »Marke«, Vorurteil und »Reklame« sie zum Kauf bestimmen, dann hat die deutsche Industrie vermöge ihrer Sachkenntnis das Recht und die Pflicht, auch hier erzieherisch thätig zu sein. Dem Auslande werden für Tafel-Chocoladen und Konfitüren bis zu 6 Mark pro Pfund bezahlt; dagegen ist es eine reine Unmöglichkeit, Chocoladen herzustellen deren Preis höher als 1,50 pro ½ Kilo für den Fabrikanten sich stellt, wenn er ein vernünftiger Mann ist und nach den Gesetzen der Vernunft arbeiten lässt. Die Leipziger Handelskammer wird es einsehen, dass dann der ausländische Fabrikant leicht 40 Pfg. Zoll bezahlen kann, wenn er 3 Mark am Pfund verdient. Und sie wird es einsehen, dass der gesunde Sinn der ehrlichen deutschen Fabrikanten sich gegen einen solchen Unsinn sträubt und dass er es für seine Pflicht hält, hierauf aufmerksam zu machen. Er will aber auch nicht das Aschenbrödel der deutschen Konsumenten sein. Er will nicht länger der Hersteller der ordinären Konsumware sein, woran er kaum das Salz auf dem Brot verdient, sondern er will auch die mittleren und besseren Qualitätschocoladen und die noch besseren Luxuschocoladen liefern, die jetzt überwiegend vom Auslande kommen.

Kann die ausländische, die französische, die holländische, die schweizerische Industrie weit besseres liefern, dann möge sie doch auch die eigentliche Konsumware liefern! Aber das kann sie nicht! Sie beteiligt sich nur da an der Lieferung, wo des deutschen Michels Frau urteilslos aber vorurteilsvoll die Börse zieht. Und dieses wollen wir verhindern. Und wir sagen dazu, was wir schon oft genug gesagt haben, es ist eine verkehrte Wirtschaft, wenn wir solche Arbeiten, wie es das Umwandeln der Cacaobohnen in Cacaofabrikate ist, im Auslande vornehmen lassen, während wir im eignen Lande laut vorgenommenen Zählungen immer 5 bis 700000 arbeitslose Individuen durchfüttern.

Beim Cacaopulver giebt es aber noch einen anderen Grund, der eine Erhöhung des Einfuhrzolles durchaus fordert: So lange Holland nämlich von Deutschland höhere Preise für sein Cacaopulver erhält, als der deutsche Fabrikant, so lange kann er im Auslandsverkehr die Butterpreise bestimmen und den deutschen Fabrikanten darin unterbieten. So lange wird die deutsche Industrie weder im englischen noch im amerikanischen Markte die Vorteile haben, die der holländische Fabrikant geniesst.

Wenn die Leipziger Handelskammer der Meinung ist, dass es »wohl nicht gar zu auffällig sei«, dass die Einfuhr sich von Jahr zu Jahr etwas steigere, zumal ja auch die Einfuhr von Roh-Cacao so erheblich gestiegen sei, so ist das Ansichtssache. Und wenn sie die Einfuhrsteigerung unbeträchtlich nennt, so mag sie das thun. Die Zahlen sehen so aus:

Einfuhrwert bei Cacaopulver

1894 — 1 480 000
1895 — 1 980 000
1896 — 2 493 000

hieraus ersieht man, dass jährlich eine Steigerung um eine halbe Million stattgefunden hat. Es könnte doch ganz gewiss für den Gewinn, den das Ausland hierbei empfängt, in Deutschland mancher Arbeiterfamilie Arbeit und Verdienst gegeben werden.

Wenn also die deutsche Cacaoindustrie eine Zollerhöhung für ausländische Fabrikate fordert, so hat sie triftige Gründe dazu, die zwar nicht an der Oberfläche liegen, die aber doch eine Handelskammer, bevor Sie schlankweg Absagen an die Interessenten ihres Kreises giebt, kennen zu lernen sich bemühen muss. Wir wollen sie zum Schlusse noch einmal zusammen fassen:

1. Es liegt kein Bedürfnis für den Bezug ausländischer Cacaofabrikate vor; die deutsche Industrie ist im Stande die vom Auslande kommenden Mengen in gleicher Güte aber zu erheblich billigeren Preisen zu liefern. Durch die mangelhafte Warenkenntnis der Händler und der Konsumenten werden den letzteren ausländische Fabrikate zu höheren Preisen geliefert, als sie für deutsche zu zahlen nötig hätten.

2. So lange die holländischen Cacaofabrikanten in Deutschland für ihr Cacaopulver höhere Preise erzielen, als es die Deutschen im eigenen Lande konnen, so lange sind sie im stande, ihre Cacaobutter im Auslande billiger anzubieten, als es die Deutschen thun können. Mit deutschem Gelde aus den Taschen deutscher Konsumenten also werden die deutschen Fabrikanten in ihrer Konkurrenzfähigkeit herabgedrückt.

3. Wenn die deutsche Industrie die Arbeiten zu verrichten bekommt, die jetzt das Ausland für den deutschen Konsum verrichtet, weil es für ca. 4 Millionen Mark Chocolade, Cacaopulver und Konditorwaren im Jahre nach Deutschland liefert, so kann die deutsche Chocoladenindustrie den deutschen Konsumenten rund 1½ Millionen Mark ersparen. Um soviel billiger wird der deutsche Konsum von deutschen Fabrikanten versorgt.

4. Da in Deutschland mehr als 500 000 Menschen arbeitslos sind, so würden wir aus diesem Heer der in den Städten brachliegenden Arbeitskräfte einer beträchtlichen Zahl von Individuen Arbeit und Verdienste geben. In den eingeführten Werten in Höhe von 4 Millionen Mark stecken 1½ bis 2 Millionen Arbeitslohn. Diese werden heute dem ausländischen Arbeiter gezahlt, während der Deutsche doch wohl den ersten Anspruch darauf hat, Arbeit und Lohn im Lande zu finden.

5. Aus diesen vier Gründen und aus dem fünften, dass über kurz oder lang der deutschen Industrie die Ausfuhrmöglichkeit ihrer Fabrikate nach den Vereinigten-Staaten und übers Jahr auch nach England genommen sein wird, erhebt die deutsche Industrie den Anspruch um Erhöhung der Einfuhrzölle, und sie wird diese Erhöhung durchsetzen — auch gegen die Leipziger Handelskammer.



Auslandsverkehr im Juni 1897.

Einfuhren.

Im Monat Juni 1897 wurden in Deutschland eingeführt

1 259 600 Kilo Cacaobohnen

(wieviel davon an Exportfabriken gegangen ist, ist diesesmal vom statistischen Amte nicht aufgeführt worden, was sehr zu bedauern ist. Wir wollen hoffen, dass diese Unterlassung nur aus einem Versehen herrührt und auf irgend eine Weise gutgemacht wird).

Die liefernden Länder waren, nach ihrer Bedeutung für Cacaoexport zusammengestellt:

Ecuador	mit	420 900	Kilo
Portugal	»	164 800	»
Brasilien	»	161 600	»
Port.-Westafrika	»	143 200	»
Haiti	»	74 700	»
Brit.-Westindien	»	69 800	»
Venezuela	»	57 800	»
Grossbritannien	»	51 200	»
Frankreich	»	27 200	»
Britisch-Ostindien	»	18 800	»
Deutsch-Westafrika	»	7 500	»

Die Einfuhr roher Bohnen vom 1. Januar bis zum 30. Juni betrug:

	1897 —	7 488 800	Kilo
gegen	1896 —	5 698 700	»
»	1895 —	4 696 300	»

Ferner wurden eingeführt:

1100 Kilo Cacaoschalen aus Holland.
Zollsatz 12 Mark pro 100 Kilo!

Ferner:

2500 Kilo Cacaobutter aus Holland.
Zollsatz 45 Mark pro 100 Kilo!

Ferner:

17 300 Kilo Chocolade,

davon 9 500 » aus Frankreich,
6 100 » aus der Schweiz.

Die Einfuhr von Januar bis Juni beträgt: 82 800 Kilo gegen 1896 76 000 Kilo.

Ferner:

32 800 Kilo Cacaopulver und **Cacaomasse** aus Holland.

Ferner:

47 800 Kilo Konditorwaren.

Ferner:

128 400 Kilo Honig,
davon 77 800 » aus Chile,
5 800 » aus Mexiko.

Ausfuhren.

Rohe oder gebrannte Cacaobohnen wurden nicht ausgeführt.

Aber wieder **40 100 Kilo Cacaoschalen** nach der Schweiz.

Ferner:

49 200 Kilo Cacaobutter,
davon 21 900 » nach Holland,
» 16 700 » » Amerika.

Ferner:

45 900 Kilo Konditorwaren.

Ferner:

95 000 Kilo Chocolade,
davon 31 500 » nach England,
» 51 200 » » Amerika.

Ferner:

34 300 Kilo Cacaopulver und **Cacaomasse.**



Die neuen amerikanischen Zollsätze.

Uns liegt der neue amerikanische Zolltarif in »A Correct Copy of the official Text of the Dingley Tariff Bill as signed by the President« vor. Danach gelten fortan folgende Sätze:

Cacaopulver zahlt 5 cents pr. lb., also ca. 46 Pfg. pr. Kilo.

Cacaobutter zahlt 3½ cents pr. lb., also ca. 32 Pfg. pr. Kilo.

Chocolade im Werte von 15 cents pr. lb. zahlt 2½ cents;

Chocolade im Werte von über 15 cents und nicht über 25 cents zahlt 2½ cents pr. lb. und 10 % vom Werte;

Chocolade im Werte von über 25 cents und nicht über 35 cents zahlt 5 cents pr. lb. und 10 % vom Werte;

Chocolade im Werte von über 35 cents zahlt 50 % vom Werte.

Umgerechnet ergiebt das für:

Ordinäre Chocolade ca. 22 Pfg. pr. Kilo.
Gut ordinäre » » 32 » » »
Mittel- » » 60 » » »
Luxus- » » 80 » bis 2 Mark, je nach dem Werte.

Zuckerwaren zahlen, wenn sie 15 cents pr. lb. wert sind, an Zoll 4 cents und 15 % vom Werte;

wenn sie mehr als 15 cents pr. lb. kosten, zahlen sie 50 % vom Werte.

Alle Packungsarten, ausgenommen die äusseren Kisten, werden mitgewogen und mitgerechnet.

Roh-Cacao, Blätter oder Schalen werden frei eingeführt.

Für die Gordianabonnenten, die englisch lesen, drucken wir den Wortlaut dieser uns interessierenden Sätze ab.

»212. Sugar candy and all confectionery not specially provided for in this Act, valued at fifteen cents per pound or less, and on sugars after being refined, when tinctured, colored or in any way adulterated, four cents per pound and fifteen per centum ad valorem; valued at more than fifteen cents per pound, fifty per centum ad valorem. The weight and the value of the immediate coverings, other than the outer packing case or other covering, shall be included in the dutiable weight and the value of the merchandise.

281. Chocolate and Cocoa, prepared or manufactured, not specially provided for in this Act, valued at not over fifteen cents per pound, two and one-half cents per pound; valued above fifteen and not above twenty-four cents per pound, two and one-half cents per pound and ten per centum ad valorem; valued above twenty-four and not above thirty-five cents per pound, five cents per pound and ten per centum ad valorem; valued above thirty-five cents per pound, fifty per centum ad valorem. The weight and value of all coverings, other than plain wooden, shall be included in the dutiable weight and value of the foregoing merchandise: powdered cocoa, unsweetened, five cents per pound.

282. Cocoa-butter or Cocoa-butterine, three and one-half cents per pound.«



Bericht der Berliner Handelskammer.

Die Aeltesten der Kaufmannschaft in Berlin haben soeben ihren Jahresbericht herausgegeben. Darin heisst es auf Seite 137 über Cacao, Cacaowaren, Zuckerwaren:

Cacao. Der Markt war das ganze Jahr hindurch mit allen Gattungen von Rohcacao reichlich versorgt, sodass der abermals erhöhte Bedarf schlank gedeckt werden konnte. Die Preise hielten sich auf mittlerem Niveau mit wenigen Schwankungen nach unten und nach oben. — Die Zufuhren in Guayaquil betrugen im Jahre 1896 343 310 Quintals, sind also wieder etwas kleiner gewesen als in den Vorjahren; doch wird die Ernte immer noch als recht gut bezeichnet. Die Gesamtproduktion war: 1895: 361 031 Quintals; 1894: 391 637 Quintals. Im Oktober wurde der grösste Teil der Stadt Guayaquil, besonders sämtliche Warenspeicher, durch eine furchtbare Feuersbrunst vernichtet, wobei auch 20—25 000 Quintals Cacao verbrannten, nachdem kurz vorher durch den Untergang zweier Schiffe 4000 Säcke verloren gegangen waren; diese Verluste vermochten indes auf den Preisstand nicht einzuwirken. — Besonders reichlich, aber von nicht sehr befriedigender Qualität, ist das Ernteergebnis auf den Arriba-Plantagen gewesen; die Preise für diese Provenienz, welche bei knappen Vorräten zu Anfang des Jahres hoch standen, gingen bei Beginn der Haupternte, im März, erheblich zurück und erreichten im April vorübergehend einen sehr niedrigen Stand; als jedoch der Konsum sich reichlich zu versorgen begann, gingen die Preise bei grossen Umsätzen wieder stark aufwärts. Die Produktion von Machala war im Vergleich zu den vorhergehenden Jahren gering, die Qualität hingegen vorzüglich; das geringe Angebot hatte indes keine hohen Preise zur Folge. Balao, Naranjal und Tenguel kamen ebenfalls weniger reichlich an den Markt, die Qualität fiel unregelmässig aus. — St. Thomé hatte eine reichliche Ernte, welche stets schlank Abnehmer fand; die Qualität war zum Teil recht hübsch, die Preise waren nur wenigen Schwankungen unterworfen. — Für Afrikaner und Kamerun-Cacao hat sich eine gewisse Liebhaberei herausgebildet; diese Sorten werden weit über Qualitätswert bezahlt. — Die Ankünfte von Bahia waren sehr bedeutend und der Preis ausserordentlich niedrig; leider liess die Qualität meist sehr viel zu wünschen übrig. — Auch die Einfuhr von Samana-Cacao ist bedeutend gestiegen; bei billigem Preise und fast durchweg guter Qualität entwickelte sich eine rege Kauflust für diese Sorte. — Puerto-Cabello, Maracaibo, Caracas und andere feine Sorten bewegten sich hinsichtlich Menge und Preise in gewohnten Grenzen.

Die Hamburger Einfuhrstatistik weist für das Berichtjahr wieder einen bedeutenden Aufschwung auf. Die Einfuhr betrug 229 959 Säcke gegen 203 308 Säcke in 1895 und 161 173 Säcke in 1894. Die Vorräte in Hamburg Ende Dezember betrugen ca. 19 800 Säcke. In London wurden 1896 nur 201 317 Säcke importiert, gegen 115 662 Säcke in 1895, während die Vorräte am Jahresschluss 1896 auf ca. 142 000 Säcke und 1895 auf 146 000 Säcke angegeben werden. Die Gesamteinfuhr des Deutschen Reiches betrug 1896: 12 209 500 kg gegen 9 950 900 kg in 1895 und 8 319 900 kg in 1894.

Cacaopulver. Der Verbrauch ist noch immer steigerungsfähig. Neuerdings ist man darauf gekommen, diesen Artikel auch aus geringwertigen Cacaosorten zu einem sehr billigen Preise herzustellen; ob man durch solches Vorgehen den Konsum vermehren oder dem feinen ausländischen Fabrikat ein grösseres Feld einräumen wird, muss abgewartet werden. Jedenfalls betrug 1896 die Einfuhr ausländischen Cacaopulvers 618 100 kg, der eine Ausfuhr von nur 28 000 kg gegenübersteht, ausschliesslich allerdings desjenigen Quantums, welches aus Exportfabriken geliefert wurde.

Im Anschluss an die Zollerhöhung für Cacaobutter von 9 auf 45 Mk. ist nun auch bei der Ausfuhr von Cacaobutter eine Rückvergütung des Zolles in Höhe von 37,30 Mk. pr. 100 kg gewährt worden (Beschluss des Bundesrats vom 26. Mai 1896). Nunmehr bietet der Export dieses Artikels, welcher auf dem Hauptmarkt Amsterdam stets stark gefragt ist, einen guten Vorteil; dies mag manchem Fabrikanten Veranlassung gegeben haben, Butter zu produzieren und das Cacaopulver als Nebenprodukt zu betrachten und billig abzusetzen, freilich nicht zum Segen der einschlägigen Industrie. Der Preis für inländische Cacaobutter ist gestiegen; die Einfuhr ist von 165 500 kg 1895 auf 6 100 kg in Folge des erhöhten Zolles gefallen, die Ausfuhr dagegen von 38 900 kg 1895 auf 260 600 kg gestiegen.

Chocolade. Der Konsum ist von Jahr zu Jahr gestiegen, noch mehr aber das Angebot; infolgedessen sind die Preise gegen das Vorjahr noch weiter heruntergegangen, wenngleich Cacao nicht billiger war, Zucker dagegen das ganze Jahr hindurch teurer eingekauft werden musste. Gegen die Erhöhung der Zuckersteuer hatte auch der Verband der deutschen Chocoladefabrikanten eine Petition an den Reichstag gerichtet; wenigstens wurde erreicht, dass die Erhöhung der Zuckersteuer nicht in dem geplanten Umfange eingeführt wurde. Die gefürchtete Verteuerung des Zuckers infolge des neuen Gesetzes ist glücklicherweise bisher nicht eingetreten; dagegen wird bei der Ausfuhr von Chocolade und Zuckerwaren neben der Vergütung der Zuckersteuer jetzt auch der Ausfuhrzuschuss gezahlt (siehe Beschluss des Bundesrats vom 9. Juli 1896). Die Ausfuhr von Chocolade im Jahre 1896 betrug 485 700 kg, gegen 523 200 kg in 1895 und 562 400 kg in 1894, die Einfuhr hingegen 177 300 kg in 1896, 163 700 kg in 1895 und 171 900 kg in 1894. Den Exportfabriken ist eine neue Vergünstigung gewährt worden, indem ihnen freie Einfuhr von Südfrüchten, Fruchtschalen, Vanille, Zimmet, Honig, ätherischen Oelen, Rum, Arrak u. s. w. gestattet wurde. Eine Zollvergütung bei der Ausfuhr von Cacaoschaalen ist abgelehnt worden, es wurde dieserhalb ein erneutes Gesuch eingereicht. Der enorm gewachsene Verbrauch von Rohcacao liefert eine so grosse Menge dieses Abfallproduktes, dass sie zu den bisherigen Zwecken nicht aufgebraucht werden kann. Die Folge ist Ansammlung grosser Läger und völlige Entwertung des Artikels. Die Ausfuhr betrug 105 400 kg gegen 57 700 kg in 1895.

Zuckerwaren. Die Umsätze sind bei sehr gedrückten Preisen normal gewesen. Die Polizeiverordnung, nach welcher die Schaufenster Sonntags auch während der Verkaufszeit verhängt werden müssen, hat den Konfitüren- und Chocolade-Detailhandlungen aufs neue empfindlichen Schaden gebracht. Dankbar begrüsst wurde die Neueinteilung der Verkaufsstunden an den Sonntagen vor den grossen Festen, an denen abends eine um eine Stunde längere Verkaufszeit festgesetzt und dafür die Mittagspause um eine Stunde verlängert wurde.

Die Berliner Gewerbe-Ausstellung im Jahre 1896 hat der Cacao-, Chocolade- und Zuckerwaren-Industrie einen direkten, greifbaren Nutzen nicht bringen können; ein solcher ist auch kaum erhofft worden. Dennoch ist diese Branche in grossartiger Weise vertreten gewesen; mehrere Fabrikanten haben viele Mühe, Sorgfalt und Kapital darauf verwendet, die hohe Entwickelung der Berliner Industrie auch auf diesem Gebiete zu zeigen.

Ueber Präparierte Cichorien heisst es auf Seite 119:

Das verflossene Jahr stand für unsern Geschäftszweig noch ganz unter dem Eindruck der Ueberproduktion an Cichorienwurzeln aus dem vorhergegangenen Jahre, welche trotz aller Spekulations-Unter-

nehmungen des belgischen Marktes eine nennenswerte Steigerung im Preise der gedarrten Cichorienwurzeln nicht zuliess; im Gegenteil wurden im Sommer einzelne Partien infolge dringenden Angebots sogar noch 50 Pfennig unter Preis gehandelt, wobei den Produzenten nicht einmal ihre Selbstkosten bezahlt wurden.

Unter solchen Umständen haben in neuerer Zeit verschiedene Darren ihren Konkurs anmelden müssen; und da ein derartiges Missverhältnis auf die Dauer auch den besser fundierten Darrbesitzern nicht behagen kann, werden wir aller Wahrscheinlichkeit nach für die nächste Kampagne mit einem wesentlich beschränkten Anbau zu rechnen haben, was dann auch auf die Wurzelpreise nicht ohne Einfluss bleiben wird. Eine Befestigung ist am Schlusse des Jahres bereits eingetreten. — Mit der Betriebseinstellung einer Reihe kleinerer Darren ist die Zahl derjenigen, welche noch ungewaschene Ware produzieren, nunmehr so verschwindend klein geworden, dass sie kaum noch in Betracht kommt; der Trieb der Selbsterhaltung wird die wenigen zurückgebliebenen Kultivateure auch bald zwingen, sich mit ihren Betrieben der Neuzeit anzupassen.

Dass der Tiefstand der Wurzelpreise auch auf die Cichorienfabrikate, welche an sich noch immer unter den billigen Getreidepreisen zu leiden haben, zurückwirken musste, ist selbstverständlich, und die Entwickelung wird auch ferner im wesentlichen von derjenigen des Wurzelmarktes abhängen. Bei den allgemein gedrückten Preisen, die auch den Fabrikanten keinen grossen Segen mehr brachten, wurde nun das neue Markenschutzgesetz als Retter betrachtet; von allen Seiten tauchten teils neue, teils aber auch bereits bekannte Surrogate in neuer Verpackung und unter neuer Bezeichnung auf.

Unter dem Ansturm dieser Neuerungen, mit denen plötzlich der Markt überschwemmt wurde, wurde die erwartete Wirkung sehr abgeschwächt, ja die Konsumenten wurden sogar, nachdem sie sich durch manche angebotene Neuheit enttäuscht sahen, gegen alles Neue misstrauisch und liessen sich auf weitere Versuche mit neu angebotenen Surrogaten im allgemeinen garnicht mehr ein, was im Interesse mancher wirklich guten Erzeugnisse wohl zu beklagen ist.

Ueber den 1896er Zuckerhandel wird folgendes berichtet:

Das Jahr 1896 brachte allen am Zuckerhandel interessierten Kreisen grosse Enttäuschungen und empfindliche Verluste. Die immer ungünstiger lautenden Nachrichten aus Kuba stimulierten die Spekulation. Der Effektivhandel in Deutschland, no h besonders durch die zu erwartende Zollerhöhung angeregt, griff lebhaft zu, und so stiegen die Preise bis zum Mai um über 2 Mk. pr. Ztr. Etwa gleichzeitig mit dem Erlass des neuen deutschen Zuckergesetzes trat jedoch der Umschlag ein. Sicher ist, dass dasselbe, zumal da einzelne seiner Bestimmungen die Ueberproduktion fördern, nicht ohne Einfluss auf den Preisrückgang gewesen ist; dieser Einfluss wird aber vielfach überschätzt. Vielleicht ist auch dies Zusammentreffen deshalb kein bloss äusserliches, als mit dem Gesetz für die Spekulation auch die Erkenntnis kam, dass man den Konsum überschätzt hatte, dass die Nachrichten aus Kuba übertrieben waren und dass andere Produktionsgebiete, namentlich Java, weit grössere Mengen, als man erwartet hatte, an den Markt brachten. Ebenso hatte man nicht genügend berücksichtigt, dass gute Preise im Frühjahre den Rübenanbau vergrössern.

Die neue Kampagne brachte nur vorübergehende Preiserholungen. Dabei war das Wetter der neuen Ernte durchaus nicht günstig und stiegen die Preise der im Anbau konkurrierenden Bodenfrüchte. Allerdings war die Spekulation ganz ungemein geschwächt; aber auch die Statistik liess um so weniger Vertrauen aufkommen, als dem gesetzgeberischen Beispiele Deutschlands die meisten andern Länder folgten oder noch zu folgen im Begriffe sind und so den Wert statistischer Zahlen einschränkten. Eine allgemeine Anbaueinschränkung dürfte aber um so notwendiger sein, als doch über kurz oder lang Kuba in altem, wenn nicht in noch grösserem Umfange, wieder an den Markt treten wird.

Es ist überhaupt darauf aufmerksam zu machen, dass die Produktion der aussereuropäischen Länder, die statistisch schwerer zu kontrollieren sind, über Erwarten wächst; mit der Thatsache, dass in Nord-Amerika der Rübenbau von Jahr zu Jahr zunimmt, wird man jedenfalls rechnen müssen.

Sehr ungünstig lag auch das Raffineriegewerbe in Deutschland. Einige Raffinerien haben falliert; einige andere, darunter auch die für Berlin besonders wichtige Potsdamer Raffinerie, haben ihren Betrieb endgültig eingestellt. Begünstigt durch die billigen Melassepreise haben die selbständigen Entzuckerungsfabriken sich wesentlich vergrössert und in der Herstellung der gangbarsten gemahlenen Konsumware können die Raffinerien mit denselben nicht konkurrieren. Diese haben auch besonders grosse Konjunkturverluste gehabt; die Basis jeder Beurteilung, eine gute Statistik, ist besonders dadurch fast unmöglich geworden, dass die fortwährenden Aenderungen in der Zuckergesetzgebung der Hauptländer grosse Verschiebungen in den Zahlenangaben hervorrufen.

Ueber den Berliner Zuckerhandel lässt sich unter diesen Verhältnissen ebenfalls wenig Erfreuliches berichten.

Vom Theehandel wird geschrieben:

Der Theekonsum macht in Deutschland stetig Fortschritte. Nach den statistischen, vom Hauptsteueramt für ausländische Gegenstände gelieferten Ziffern sind im Jahre 1896 169 561 kg Thee hier zur Verzollung gekommen. Im Jahre 1895 belief sich das zur Verzollung gebrachte Quantum auf 168 515 kg.

Hinter dem Theeverbrauch, den England, Russland und Holland aufzuweisen haben, steht Deutschland noch sehr weit zurück; immerhin bricht sich das Interesse, welches man dem Theegenusse in anderen Ländern entgegenbringt, auch hier, trotz der starken Konkurrenz des Kaffees, immer mehr Bahn; das Publikum fängt an einzusehen, dass der Verbrauch von Thee sich billiger stellt als derjenige von Kaffee; auch ist jener bekömmlicher als dieser.

Die Theeernte im Jahre 1896 ist nur teilweise befriedigend ausgefallen, da die Qualität sämtlicher Thees durch Regen und Kälte stark gelitten hatte. Ganz feine Hankow-Theesorten (Ningchow, Keenum, Kintucks) kamen nur spärlich an den Markt. Feine, mittlere und ordinäre Theesorten, die durch die abwartende Haltung der Einkäufer zu Beginn der Saison schon günstig zu haben waren, gingen infolge der in den Hauptmärkten noch lagernden grösseren Vorräte von vorjährigem Thee dermaassen im Werte zurück, dass die Importeure 30—40 Prozent Verlust hatten. — Hochfeiner Fouchow-Thee (Souchong) war sehr knapp und gesucht; die ganze Saison wurden hohe Preise bewilligt. An feinen, mittleren und ordinären Sorten war kein Mangel. Durch den grossen Nachschub von geringem, verhältnismässig sehr gut im Blatt ausgefallenen Souchong aus China gelangte dieser auf so billige Preise, dass kaum der chinesische Ausfuhrzoll, Emballage, Fracht, Assekuranz und sonstige unumgängliche Kosten gedeckt wurden. In diesen Sorten entwickelte sich ein grosser

Umsatz, weil man davon ausging, dass für die nächste Ernte auf einen grossen Export nicht wieder gerechnet werden kann. Verhältnismässig sehr vorteilhaft, für den Händler wie für Konsumenten, stellten sich die mittleren Qualitäten von Congo und Souchong. Hochfeine und feinste Sorten werden in China von Jahr zu Jahr weniger gepflückt; der Wert derselben wird voraussichtlich stabil bleiben.

Im Gegensatz zu chinesischem Thee erzielte Java-, Indischer und Ceylon-Thee in den Produktionsländern teilweise höhere Preise als im Vorjahre; die Qualitäten befriedigten im ganzen nicht.

Endlich heisst es über Honig auf Seite 149:

Infolge des hohen Schutzzolles blieb das Geschäft wesentlich gegen das letzte Jahr zurück. Honig wird jetzt infolge des neuen Zuckersteuergesetzes mit 20 Mk. per 50 kg verzollt, ein Satz, der fast den Transito-Preis der Ware erreicht. Naturgemäss wurde von einzelnen Seiten versucht, sogenannten Kunst- oder Zuckerhonig an Stelle des Naturhonigs einzuführen, sodass das reelle Geschäft unter diesen Manipulationen litt. Neuerdings ist es hier verboten worden, den Kunsthonig, der nur eine Rübenzucker-Lösung darstellt, welcher etwas Honig-Aroma zugesetzt ist, als »Honig« zu verkaufen.

Die Preise für echten Bienenhonig hielten sich ungefähr auf dem Niveau des Vorjahres; Mexiko und Westindien hatten nur kleine Ernten und von Kuba, das sonst den meisten Honig geliefert hat, sind überhaupt wegen des Aufstandes keine Zufuhren gekommen. Die inländische Ernte ist nur unbedeutend gewesen, der kühle feuchte Sommer war den Bienen nicht zuträglich.

Chile-Honig wurde reichlich zugeführt; der Import in Hamburg betrug 1 454 750 kg gegen 1 120 750 kg in 1895. Das Lager in Hamburg betrug Ende Dezember 153 750 kg gegen 110 000 kg in 1895. Diese Provenienz, welche in ganz ausgezeichneter Qualität abgeladen wurde, musste in der Hauptsache den Ausfall im Import der anderen Honig-Arten decken; der Konsum kaufte stark. Das Vorurteil, welches die Pfefferküchler gegen Chile-Honig hegten, scheint verschwunden zu sein; denn es wurden Posten auch von Honigkuchen-Fabrikanten genommen und mit gutem Erfolg verwendet. Die Preise für Chile Honig hielten sich zwischen 22—24 Mk. pr. 50 kg cost Fracht Hamburg je nach Qualität. Ganz helle Ware wurde höher bezahlt. Die neue Ernte, welche in Chile im März und April zur Verschiffung gelangen wird, soll reichlich und schön ausgefallen sein.



ALLERLEI.

Cacao-Bericht. London, 8. August 1897.

In dieser Woche fand keine Auktion statt. Der Markt hält sich ausserordentlich stramm und es kamen belangreiche Transaktionen zustande bei steigenden Preisen. Billiges Angebot wird von Woche zu Woche rarer, da alle hereinkommenden Zufuhren, solange solche zu ca. 56/— bis 57/— erhältlich waren, immer schlank vom Konsum aufgenommen wurden. — Die Londoner Stocks (von denen das meiste in festen Fabrikanten-Händen liegt) sind bis auf 132 104 Sack zusammengeschmolzen (gegen 169 551 Sack im Vorjahre). Bei der enormen Zunahme des Konsums und den sich jetzt herausstellenden abfallenden Ernteergebnissen verdienen diese Zahlen besondere Beachtung, was wir doch hervorheben möchten.

Thomé: Lissabon ist sehr fest in Preisen bei knappen Vorräten. Der neue Dampfer wird dieser Tage erwartet, soll aber nur wenig bringen, weshalb mit Preisen von ca. 58/— cif für feine und bis 56/— für courante Qualitäten zu rechnen sein dürfte.

Samana: Aus einer neu eintreffenden Zufuhr von ca. 1000 Sack (teils bereit loko, teils landend) kann man freibleibend zu 55/— bis 57/— pr. 50 Kilo cif (hiesiges Neugewicht) kaufen.

Bahia à 56/— bis 58/— cif.

Arriba superior notiert heute 62/— bis 65/— cif.

Cacao-Bericht. London, 10. August 1897.

Die heutige Auktion verlief sehr stramm und angebotene 5994 Sack wurden bis auf weniges verkauft zu folgenden Preisen:

Trinidad	1766	Sack	à 58/—	bis	61/6
Grenada	862	»	» 56/6	»	60/—
Dominica	22	»	» 56/—	»	57/6
St. Vincent	32	»	» 56/—	»	58/6
St. Lucia	138	»	» 55/6	»	58/—
Jamaika	361	»	» 55/—	»	58/6
Demerara	20	»	» 59/6		
Montserrat	5	»	» 66/—		
Surinam	87	»	» 55/—	»	58/6
Venezuela	31	»	» 58/6		
Columbianer (total wurmig)	11	»	» 42/6		
Guayaquil	1040	»			
Caraquez			» 58/—	»	62/—
Abfälle u. Beschädig.			» 50/—	»	53/6
Sommer-Arribas verkauften sich nach der Auktion			» 64/—	»	65/—
Samana	246	Sack	» 56/—	»	58/—
Bahia	411	»	» 57/6	»	60/—
Java (stark beschädigt)	97	»	» 46/6		
Seychelles	9	»	» 56/—		
Ceylon	480	»	» 50/—	»	68/6
Total	5578	Sack.			

Es bleibt gute Frage bestehen.

Cacao-Butter. 300 Kisten (à 2 Cwt.) Cadbury A holten durchschnittlich $10^7/_8$ d pr. Pfd. engl. (gegen $11^1/_8$ d im Juli). Ausländische Butter blieb unverkauft.

Die Handelskammer zu Frankfurt am Main berichtet über die Chocoladefabrikation im vorigen Jahre: Der Geschäftsgang bewegte sich in dem abgelaufenen Jahre in den gewohnten Bahnen der Vorjahre.

Die Preise des Roh-Cacaos hielten sich ziemlich stabil, und die Gesamt-Einfuhr in Hamburg ist die grösste gewesen, welche je dorthin gelangt ist. Der Konsum hat abermals zugenommen und ist in Hamburg seit 1890 von $7^1/_2$ Millionen kg nach und nach bis 1896 auf rund $15^1/_2$ Millionen kg angewachsen; hierbei ist jedoch zu bemerken, dass sehr viel geringe Ware in Deutschland verarbeitet und die Preisschleuderei auch auf das Cacaopulver ausgedehnt wird, was sehr bedauerlich ist, da diesem Artikel bei gewissenhaft reiner Fabrikation ein hoher hygienischer Wert nicht abgesprochen werden kann

Die Handelskammer zu Hannover berichtet: Die Herstellung von Cakes und Bisquits hat im allgemeinen wiederum ein befriedigendes Ergebnis geliefert, obgleich die reellen Fabrikanten, welche die allerbeste Molkerei-Butter verarbeiten, vielfach darunter zu leiden haben, dass minderwertige Fettprodukte, als österreichische Kunstbutter, Margarine u. s. w., von den Konkurrenz-Fabriken verwandt werden. Hierdurch stellt sich die Ware wesentlich billiger und kann folglich zu niedrigeren Preisen abgesetzt werden. Ein weiterer erschwerender Punkt liegt in dem Bestreben vieler Fabrikanten, die Ware durch Verarbeitung geringerer Qualitäten Mehl immer schlechter und billiger herzustellen. Auch haben es einzelne Fabrikanten bereits fertig gebracht, Bruch Cakes in halben Dosen und elegant verklebt zu liefern. Das Gesetz gegen den unlauteren Wettbewerb, wodurch doch wenigstens zum Teil verhindert wird, dass jedermann die Ideen des andern auch zu den seinigen machen kann, wird als ein grosser Segen für die Fabrikation bezeichnet.

Die Kölner Handelskammer berichtet über das Jahr 1896:

›Chocoladen und Zuckerwaren.

Das Jahr 1896 war in seiner zweiten Hälfte der Industrie in jeder Beziehung günstig, und man ging nur hinsichtlich der geplanten Aenderung der Zuckerbesteuerung mit Sorgen ins neue Jahr, da nach den gemachten Beobachtungen das allmähliche Sinken der Zuckerpreise den Konsum beträchtlich erhöht hatte und zu befürchten stand, dass derselbe bei erhöhten Zuckerpreisen namentlich auf den sehr wichtigen Märkten von England und Amerika eine empfindliche Wiedereinschränkung erfahren werde.

Das Cacaogeschäft befand sich in gleicher Lage. Mit dem stetig steigenden Verbrauch hielt die Erzeugung Schritt. Gute Erntejahre vergrösserten die Produktion, und da die Hauptproduktionsländer Silberwährung haben, beeinflussten niedrige Silberkurse des weiteren die Preise des Rohmaterials zum Vorteile der Industrie und der Konsumenten. Chocolade und Cacao werden mehr und mehr allgemeine Nahrungs- und Genussmittel, weil für niedrige Preise gute Ware geboten werden kann.

Eine ungewöhnlich grosse Rübenernte parallelisierte die höhere Besteuerung, und gegen alles Erwarten brachte das Jahr 1896 Zuckerpreise, die an den niedrigsten Stand von 1894/95 heranreichten.

Die Chocoladen- und Zuckerwaren-Industrie Deutschlands war im allgemeinen während des Jahres 1896 stark beschäftigt und erzielte, was wenigstens den Bezirk Köln anbetrifft, wo diese Industrie in hoher Blüte steht, befriedigende Resultate.

Auch der Export von Chocolade, Cacao und Zuckerwaren nimmt in Deutschland stetig zu, sowohl aus dem freien Verkehr, seitdem den deutschen Chocolade- und Zuckerwaren-Fabrikanten Zuckersteuer und Cacaozoll beim Export in liberaler Weise rückvergütet werden, als von den Exportfabriken, welche unter amtlicher Aufsicht nur für die Ausfuhr arbeiten.

Der deutsche Export von Chocoladen, Cacao und Zuckerwaren überwiegt den Import nunmehr in erheblichem Maasse.

Das Ausfuhrgeschäft in Chocolade und Zuckerwaren nach Oesterreich ist infolge der erheblichen Zölle selbst Exportfabriken fast unmöglich, weshalb einzelne deutsche Firmen dazu übergegangen sind, jenseits der Zollgrenze Fabriken zu errichten.

Die Handelskammer zu Frankfurt an der Oder berichtet:

Cacao und Chocolade. Das Berichtsjahr hat im ganzen nicht die Erwartungen erfüllt, die an den befriedigenderen Verlauf des Geschäfts in 1895 anknüpften.

Rohcacaos konnten sich trotz der ganz bedeutenden Zufuhren durchschnittlich gut behaupten. Guayaquil-Sorten, die für die hiesige Fabrikation in erster Linie interessieren, verfolgten nach billigem Einsetzen bei Beginn der neuen Ernte bald eine steigende Richtung. Superior Sommer-Arribas wurden sehr knapp und hoch bezahlt.

In der Cacao- und Chocoladenfabrikation macht sich ein immer stärker werdender Wettbewerb sowohl des Inlandes als auch des Auslandes bemerklich. Bei Offerten einzelner deutscher Fabrikanten in Cacao-

pulver findet man nur eine Erklärung für die unerhört niedrigen Preise in dem hohen Wertstande der beim Pressen gewonnenen Cacaobutter, die früher als Nebenprodukt behandelt wurde, auf deren Erzeugung jetzt aber das Hauptgewicht gelegt zu werden scheint.

Da es ohne Einfluss auf den Preis der Cacaobutter ist, ob diese aus billigen oder teuren Cacaosorten gepresst wird, so werden hauptsächlich die geringen Marken hierzu verwendet. Diese ergeben allerdings ein sehr minderwertiges Pulver, für welches um jeden Preis Absatz gesucht wird. Das wirkt ungünstig auf das reguläre Geschäft in deutschen Cacaopulvern besserer Qualität, denn ein grosser Teil der Konsumenten hat sich wieder mehr dem holländischen Erzeugnis dieser Art zugewendet, für das nach wie vor hohe Preise willig angelegt werden.

In Zuckerwaren und Bonbons kann von befriedigenden Resultaten ebenfalls nicht berichtet werden.

Die Handelskammer in Halle berichtet für das Jahr 1896:

Chocoladen- und Cacaofabrikation.

Die Zufuhren in Hamburg betrugen:

Jahr	Guayaquilcacao Sack	andere Sorten Sack	zusammen Sack
1896	104 782	125 177	229 959
1895	91 170	112 138	203 308
1894	79 805	81 368	161 173
1893	64 392	99 978	147 370
1892	61 556	75 513	137 069
1891	52 008	77 389	129 397
1890	46 472	58 925	105 397

Zum Verbrauche gelangten folgende Mengen:

1896 . .	15 697 130	kg
1895 . .	14 091 060	»
1894 . .	11 517 110	»
1893 . .	9 930 500	»
1892 . .	9 289 330	»
1891 . .	9 214 255	»
1890 . .	7 778 475	»

Der Konsum von Chocolade und Cacao hat im Jahre 1896 erheblich zugenommen. Unterstützt wurde derselbe dadurch, dass der Rohcacao während des ganzen Jahres zu billigen Preisen erlangt werden konnte. Die in Deutschland am meisten verarbeitete Sorte Rohcacao ist noch immer Guayaquilcacao, wenn auch der Verbrauch anderer Sorten ebenfalls bedeutend zugenommen hat. Auch die deutsche Kolonie Kamerun brachte Cacao auf den Markt, von welchem in unserm Bezirke erhebliche Mengen verarbeitet worden sind. Letzterer ist dünn in der Schale, ohne jeden Schmutz, weshalb er eine vorteilhafte Ausbeute liefert. Der Geschmack dürfte indessen nicht so kräftig sein wie bei Guayaquil. Gegenwärtig ist deutscher Cacao nicht mehr am Markte, weil die Plantagenbesitzer eine Aktiengesellschaft gegründet haben, die den ganzen Ertrag zum Marktpreise + 7,5 Pfg. für ein Pfund abnehmen muss. Diese Gesellschaft soll den Cacao zu Pulver verarbeiten und als deutsches Kolonialprodukt zu hohen Preisen verkaufen. Der früher auf den Markt gebrachte Kameruncacao ist, wie uns berichtet wird, von deutschen Fabriken sofort gekauft worden, weshalb eine Ursache nicht vorhanden war, den Cacao als ein Monopol aus dem Markte zu nehmen. Die Rückvergütung von erhobenem Zolle auf Chocolade und Cacao ist im verflossenen Jahre auch auf Cacaobutter ausgedehnt worden; das Absatzgebiet hat sich dadurch erheblich erweitert.

Das Gesamtergebnis des vorigen Jahres kann im allgemeinen als ein recht erfreuliches bezeichnet werden.

Die Ein- bezw. Ausfuhr von Cacao und Chocolade betrug in den Jahren 1896 und 1895 nach der amtlichen Statistik:

	Einfuhr 1896 Dopp.-Ztr.	Einfuhr 1895 Dopp.-Ztr.
Cacaobohnen, roh	122 095	99 509
» gebrannt, ungeschält	101	—
Cacaoschalen	2	—
Cacaobutter, Cacaoöl	61	1 655
Cacaopulver	6 181	2 876
Cacaomasse	379	3 855
Chocolade	1 773	1 637

	Ausfuhr 1896 Dopp.-Ztr.	Ausfuhr 1895 Dopp.-Ztr
Cacaobohnen, roh	—	—
» gebrannt, ungeschält	1	—
Cacaoschalen	1 054	577
Cacaobutter, Cacaoöl	2 606	389
Cacaopulver	280	81
Cacaomasse	185	144
Chocolade	4 858	5 232

Cacaobohnen, roh, wurden eingeführt aus Ecuador 39 263 (39 277), Portugal 17 384 (11 777), Haiti 13237 (8272), Brasilien 10453 (9279), Westafrika, nichtdeutsch, 10416 (7248), Britisch-Westindien 8631 (4812), Venezuela 4621 (4810), Grossbritannien 4592 (3336) Dopp.-Ztr. — Cacaopulver und Cacaomasse aus den Niederlanden 6346 (5751) Dopp.-Ztr. — Chocolade aus Frankreich 859 (901) und der Schweiz 678 (564) Dopp.-Ztr. — Von der Ausfuhr entfielen von Cacaobutter auf die Vereinigten Staaten von Amerika 412 (138) Dopp.-Ztr. — Chocolade auf Grossbritannien 2055 (2134), die Vereinigten Staaten 1431 (1836) Dopp.-Ztr.

Honigkuchenfabrikation. Die Befürchtungen, dass durch den erhöhten Honigzoll der reellen Fabrikation geschadet werde, haben sich im Berichtsjahre bewahrheitet. Die unreelle Schleuderkonkurrenz soll, wie uns berichtet wird, minderwertige, gefärbte Waren an den Markt gebracht haben. Vom Publikum wurde, angeregt durch die billigen Preise, die Ware aufgenommen. Hierdurch wird dem Fabrikanten besserer Ware der Wettbewerb erschwert, da er bei teuren Preisen einen kleineren Gewinn erzielt, als es bei der Herstellung minderwertiger Ware der Fall ist. Es wird daher als wünschenswert bezeichnet, den Begriff »Honigkuchen« so zu fassen, dass derartige Kuchen, die aus Kunsthonig, Zuckerhonig oder Sirup hergestellt sind, auf keinen Fall mehr unter dem Namen »Honigkuchen« verkauft werden dürfen.

Zuckerwarenfabrikation. Das Geschäft in Zuckerwaren gestaltete sich im Berichtsjahre recht lebhaft und der Absatz gewann an Ausdehnung. Jedoch wird auch in diesem Artikel durch den starken Wettbewerb der Verdienst bis auf ein geringes herabgedrückt.

Die Sonntagsruhe bleibt namentlich für die kleineren Geschäfte in diesen Artikeln, deren Hauptabsatz am Sonntage sich vollzog, recht schädigend.

Warnung vor „Universalmitteln" gegen Kesselstein. H. Bunte veröffentlicht (Mitteil. Prax. d. Dampfkessel- und Dampfmaschinenbetriebes 1897, S. 275) die Zusammensetzung neuerer Universalmittel gegen Kesselstein.

Rectificator von Dr. G. A. Burkhardt in Burgsdorf ist eine farblose wässerige Flüssigkeit von süsslichem Geschmack und schwach alkalischer Reaktion und besteht aus 10,4 % oxalsaurem Kali, 5,5 Glycerin und 84,1 Wasser. Glycerin ist wertlos, oxalsaures Kali erzielt eine teilweise Entfernung der Kesselsteinbildner. 1 cbm Wasser wird durch den Zusatz von 1 kgrm Rektifikator nur um 3,55 deutsche Härtegrade weicher. Die Angabe, dass durch 50 ccm des Mittels 1 cbm Wasser von 6 Härtegraden vollständig weich gemacht würde, ist unrichtig. Rektifikator ist 35mal so teuer als die äquivalente Menge Aetznatron.

Patent Reitlers Vegetabil von E. Löster-Prag ist eine dunkelbraune Flüssigkeit mit braunem Bodensatz, in Wasser nicht vollständig löslich, alkalisch, mit Geruch nach Gerberlohe und besteht aus einer Gerbstoffbrühe, welche etwa 28 % gerbstoffhaltige pflanzliche Stoffe und 12½ % Soda enthält. Von der organischen Substanz ist ein Teil unlöslich und daher ohne Wirkung. Der Rest färbt das Kesselwasser braun, verunreinigt den Kessel und kann unter Umständen schädlich wirken. Auf die Abscheidung der Kesselsteinbildner wirkt der Sodagehalt (12½ %), indessen erreicht man mit 12½ kgrm reiner Soda etwa ebensoviel ohne die störenden Nebenwirkungen der organischen Stoffe wie mit 100 kgrm des Mittels. Das Mittel ist 57mal so teuer als die äquivalente Menge Soda. Der Gebrauch des Mittels ist daher nicht nur unrationell, sondern auch sehr teuer.

Dupré'sches Kesselsteinmittel ist eine farblose, wässerige, dicke Flüssigkeit, die eine 25 % Natronlauge von 31,2 ° Bé. darstellt, deren Preis angemessen ist, so dass gegen die Verwendung des Mittels nichts zu erinnern ist.

Kesselsteinlösung Vulkan von Lanckhals & Cie., Lübeck, ist eine dunkelbraune alkalische Flüssigkeit mit schwachem Geruch nach Gerberlohe. Das Mittel ist eine verdünnte 3,2 % Sodalösung mit etwa 5 % Kochsalz und mineralischen Verunreinigungen. Für die Verhütung der Kesselsteinbildung kommt nur der geringe Sodagehalt in Betracht, die anderen mineralischen Stoffe sind wertlos, die organischen Stoffe sind schädlich. Das Mittel ist rund 100mal so teuer als die äquivalente Menge Soda.

Should any particulars be desired by our American friends, Messrs. Bothfeld & Weygandt, 78/80 Broadstr. New-York will cheerfully give all information on application.

Redaktion des Gordian in Hamburg.



Cannstatter
Misch- und Knetmaschinen-Fabrik;
Cannstatter
Dampf-Backofen-Fabrik
Werner & Pfleiderer
(Cannstatt Wttbg.)
Berlin, Wien, Paris, St. Petersburg, Saginaw U. S. A., London.

80 höchste Auszeichnungen



Patente in allen Ländern.

Spezialmaschinen für
Cacao- u. Chocoladen-Fabrikation.
Pressen für Cacao-Tabletten.
Complete Einrichtungen für Lebensmittel
Referenzen auf der ganzen Erde.



Conditorei-Backöfen,

transportabel und gemauert,

Windöfen

25 erste Preise.

Solide Bauart.



500 Arbeiter.

Volle Garantie.

liefern

Gebrüder Roeder, Darmstadt.

Tausende Referenzen im In- und Auslande.

Illustrierte Preislisten gratis.

Hochfeine

Frucht-Essenzen und -Aether

für Zuckerwaren aller Art.

Giftfreie Zucker-Farben

Spezialität:
Eingedickte Farben für Vacuum-Kocherei

liefern in reichhaltigster Auswahl und in seit vielen Jahren als vorzüglich anerkannten, den höchsten Anforderungen entsprechenden Qualitäten

Oehme & Baier,
Leipzig-Gohlis.

Mit Mustern und ausführlichen Preislisten stehen wir auf Verlangen zu Diensten.

Spezialhaferpräparat.

Doppelt präpariertes Hafermehl

Hafermalz-Mehl

Präpariertes Hafermehl

Doppelt präparierte Leguminosenmehle

Weizenpräparat.

Der Nährwert unserer Präparate ist ein so hoher, dass ihre Anwendung keine Verschlechterung darstellt. Der angenehme Geschmack derselben ermöglicht eine hohe prozentuale Zugabe.

Die Herstellung erfolgt nach einem eigenen Spezialverfahren unter Beobachtung streng hygienischer Grundsätze.

Unsere Präparate verbinden feinen Geschmack mit guter Löslichkeit und **jahrelanger Haltbarkeit**; ihre Hauptvorzüge sind aber, dass sie sich nicht breiig kochen (also nicht verkleiern), während gewöhnliche Zusatzmehle breiig kochen, fade schmecken und nur kurze Zeit haltbar sind.

Hohenlohe'sche Präservenfabrik
Gerabronn i. Württbg.
Spezialzusatzmehle z. Cacao- u. Chocoladefabrikation.

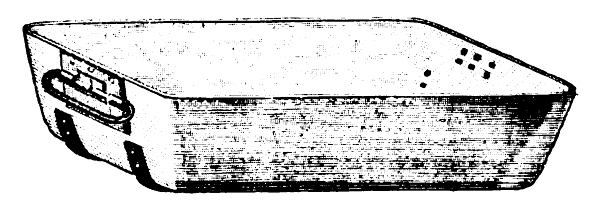
Chocolade-Kästen

für Kouvertüre, Cacaomasse und Chocolademassen.

Aus einem Stück Siemens-Martin Stahlblech gepresst.

Eiserner Bestand! Fast unverwüstlich!

Arbeitskästen in 4 Grössen.



				unverzinnt	verzinnt
No. 1.	500 mm lang	320 mm breit	110 mm tief	3,40 Mk.	5,30 Mk.
No. 2.	550 » »	340 » »	110 » »	3,60 »	5,70 »
No. 3.	600 » »	360 » »	110 » »	3,80 »	6,15 »
No. 4.	650 » »	380 » »	110 » »	4,— »	6,60 »

ferner

Walzen-Kästen passend unter die Walzwerke.

				unverzinnt	verzinnt
Nr. 5.	700 mm lang	400 mm breit	180 mm tief	6,80 Mk.	10,— Mk.

Bei Abnahme von 50, 100, 200, 500 Stück finden kleine Ermässigungen statt.

Mit Gleitschienen sind die Kästen 20 Pfg. teurer.

Sämtliche Kästen sind aus einem Stück Siemens-Martin Stahlblech gepresst, sie sind fast unverwüstlich, daher im Fabrikgebrauch ganz bedeutend billiger als gefalzte Kästen aus Eisenblech. Sie werden nie undicht und formen sich gut und leicht aus. Referenzen stehen gerne von den grössten Fabriken zur Verfügung.

Stanz- u. Presswerk Castanien & Comp.

Brackwede bei Bielefeld (Deutschland).



Hauptinhalt:



Export-Irrtümer.

Es ist im Gordian sehr oft darauf hingewiesen worden, dass unsere deutsche Cacao-, Chocoladen- und Zuckerwaren-Industrie beim Export nach England und Amerika keine goldenen Berge bauen kann, da erstens die Preise, die in diesen Ländern gezahlt werden, keinen grossen Gewinn für den deutschen Fabrikanten zulassen, und zweitens weil auf die Dauer nicht darauf zu rechnen sein kann, dass diese Länder immerfort Käufer bleiben. Wie es England mit Deutschland gegangen ist, das vor 30—40 Jahren noch ein hitziger Käufer englischer Industrieartikel war, so geht es Deutschland mit andern Ländern, und je mehr diese andern Länder aufhören, reine Ackerbaustaaten zu sein, und anfangen, gewerbliche Güter im eigenen Lande im grossen herzustellen, desto eher hat das Exportieren von gewerblichen Erzeugnissen ein Ende.

Ein Vernunftland führt nur solche Güter aus, die es im Ueberfluss hat. Wenn Rumänien z. B. seinen überschüssigen Mais, seine Gerste, seine Raps- und Oelsaaten nach Deutschland verkauft und sich dafür gewerbliche Dinge eintauscht, die es selber nicht so billig und gut herstellen kann, so ist das ein ganz vernünftiges Beginnen; für die Rumänen haben die über den eigenen Bedarf im Jahre erzeugten Saaten keinen Wert; würden sie sie nicht als Tauschgut benutzen, nun dann würden sie auf dem Felde und in den Speichern verfaulen — und es hätte gar keinen Zweck gehabt, im Frühjahr den Pflug in die Hand zu nehmen. Satter als satt kann eben weder der Mensch noch das Vieh werden, und für den, der keinen Hunger mehr hat, sind die teuersten Trüffeln nicht mehr wert, als ein Haufen Strassenkot. Ein Austausch von Gütern, die das eine Land im Ueberfluss erzeugt, mit solchen Gütern, die es nicht oder unter schwierigeren Verhältnissen als ein anderes erzeugen kann, ist ein kulturförderndes Thun, das mit allen nur denkbaren Mitteln von jedermann unterstützt werden sollte.

Aber, aber, das, was wir jetzt im alten

Europa und im neuen Amerika Export- und Importgeschäfte nennen, das sieht nur ganz anders aus, das ist schon zu zwei Dritteln die reine Fratze. Wir z. B. in Deutschland beschränken uns schon lange nicht mehr darauf, solche Güter hinauszudrängeln, die wir im Ueberfluss im Lande haben, sondern wir exportieren zu drei Vierteln solche Dinge, die wir bitternotwendig im Lande gebrauchen. Und die Amerikaner und die Engländer und die Franzosen und die Schweizer und die Belgier, sie alle machen es nicht anders. Wenn man es mit ansieht, wie sich die Völker untereinander auffressen möchten, weil der eine dem andern nicht seine Arbeitsprodukte abnehmen will, dann möchte man doch immer den Menschen Eisumschläge machen, damit sie sich beruhigen und zur Vernunft kommen.

Die Güter, die zum Lande hinausgefahren werden, sind wir los; jedes Schiff, das den Hamburger Hafen, vollgepfropft mit Gütern aller Art, mit Lebensmitteln, Kleidern und Wohngeräten, verlässt, führt uns diese Güter, die einen Teil des deutschen Volksvermögens bilden, solange sie im Lande sind, weg. Wir sind sie los und wir sind um sie ärmer geworden; denn das Vermögen eines Volkes so gut, wie das Vermögen eines einzelnen Menschen besteht in nichts anderem, als eben in Gütern aller Art. Geld ist kein Lebensgut. Die meisten Deutschen würden am Sylvesterabend sich vor Freude in Punsch baden, wenn sich im laufenden Jahre die Ausfuhr deutscher Güter von 4 bis auf 40 Milliarden vermehrt hätte, und sie würden wunder glauben, wie gut es nun dem Volke gehen müsse.

Die das glauben und wünschen, sind deutsche Thorenknaben! Wir sagen, es würde dem deutschen Volke vierzigmal besser gehen, wenn wir die Menge Güter, statt sie hinauszufahren und andern Völkern aufzudrängeln, im Lande behalten hätten. Mit den Jacken und Mänteln, die die deutsche Industrie als Lohnarbeiter des amerikanischen Volkes nach den Vereinigten Staaten exportiert, können wir keine deutschen Frauen und Jungfrauen bekleiden. Wir können das nur, wenn sie im Lande bleiben.

Ein Land, das, wie England und neuerdings Deutschland, von solchen Produkten, die in seiner Erde ruhen oder aus ihr alljährlich durch Ackerbau neu gezogen werden können, keine Ueberschüsse abzugeben hat, das nur darauf angewiesen ist, industrielle Erzeugnisse herbeizuschaffen, um Tauschgeschäfte machen zu können, das stellt sich genau in denselben Rang, in dem die Lohnarbeiter stehen. Das arbeitet und arbeitet das ganze Jahr von früh bis spät, und wenn's Jahr herum ist, dann hat es eben sein elendes Leben gefristet — genau so, wie es hunderttausenden von Lohnarbeitern geht.

Wenn man nun in Deutschland durch einen recht tiefen Blick in die Praxis des täglichen Lebens erkennen würde, dass der von allen urteilslosen Individuen seit Jahren so gepriesene Export und Import eigentlich die Lebenshaltung der Massen im Volke nicht hat steigern können, dass wir eigentlich erst die Sozialdemokratie und die Unzufriedenheit im Lande haben, seit wir ein Industrievolk geworden sind, dann sollte man doch wohl glauben, dass man erkennen würde, man wandele falsche Bahnen! Aber das scheint nicht möglich zu sein. Man sieht das Elend im Lande und in den Städten, man zählt und registriert die Arbeitslosen, man errichtet Asyle für Bettler, man spielt den Wohlthäter für Arme, man wettert gegen den Umsturz — aber man geht nicht von dem falschen Wege ab, an dessen beiden Seiten die Nahrung dafür wächst.

Statt dafür zu sorgen, dass die einzige Einkommensquelle, die die Deutschen haben, die deutsche Erde, kulturgemäss und nach dem Stande unserer wissenschaftlichen Forschungen so bearbeitet werde, dass sie an Nahrungsstoffen aller Art das hergiebt, was 52 Millionen Menschen zum Leben brauchen, sorgen wir dafür, dass Schiffe über Schiffe gebaut werden, damit wir nur ja die einmal geschaffenen Güter auch los werden! Und den zackermentschen Völkern, den Amerikanern im Norden und Süden, den Asiaten und Afrikanern, den Engländern und Franzosen, die so dumm sind und unsere Güter nicht nehmen wollen, den schicken wir mit jedem Handelsschiff noch ein Kriegsschiff auf den Hals! Und das nennt man dann Flottenbegeisterung! Ganz hübsch ist es ja, wenn das deutsche Volk sich eine starke Flotte halten kann; wenn es in seiner Bescheidenheit auch nur das davon beansprucht, dass es die grauen Kolosse hin und wieder im Hafen zu Kiel oder Wilhelmshafen aus meilenlanger Entfernung anschauen darf. Aber hübsch ist es nicht, dass diese Flotte deshalb ausgebaut und vergrössert werden soll, damit sie die Handelsschiffe beschützt, die den Deutschen Teile ihres Volksvermögens wegfahren sollen. Wäre es anders, sollte eine grosse Flotte geschaffen werden, um die Ausfuhr deutscher Güter zu verhindern, um ausländische Handelsschiffe, die sich in deutschen Häfen sehen liessen, um deutsche Güter zu laden, mit zerschmetterten Mast-

bäumen seewärts zu schicken, dann wäre der Zweck gegeben und es wäre ein richtiger. Dann würde eine starke deutsche Flotte das deutsche Volksvermögen, das nur in Gütern besteht, vor der Verminderung bewahren. Und das wäre zu wünschen.

Dagegen verdient die heutige Flottenbegeisterung, das Girren unverständiger Individuen um mehr Goldstücke für neue eiserne Kolosse, nichts anderes als eine scharfe Abweisung, schärfer noch, als sie dem Regierungsantrage im Reichstage zu teil geworden ist.

Muss man Kriegsschiffe und Kreuzer haben, um die Grenzen des deutschen Reiches in einem Kriege zu schützen, so soll man es sagen, also die wahren Gründe nennen. Kein Mensch wird sich, wenn er nicht ebenso sachverständig ist, wie die bei der Marine in verantwortlicher Stellung dienenden Herren, erlauben, dagegen zu reden. Aber will man die Kriegsschiffe deshalb fordern, weil man die Ausfuhr von deutschen Gütern schützen zu müssen vorgiebt, dann lasse man die Herren ablaufen. Gesetzt, die Flottengelder wären beisammen; die Deutschen hätten heute, schon im Wasser laufend, noch einmal so viel Kreuzer und noch einmal so viel Kriegsschiffe als vorm Jahre, — würden Dingley, Mac Kinley & Co. deshalb ihren Einfuhrzoll weniger hoch geschraubt haben? Oder würde England dann seinen Vertrag mit Deutschland nicht gekündigt haben? Kauft denn irgend ein Kaufmann auf der ganzen Welt von dem Lieferanten lieber, dessen Handlungsreisende neben ihrem Musterkoffer auch immer den geladenen Revolver bei sich haben? Oder exportieren die kleinen auf Industrie angewiesenen Länder, wie die Schweiz, Belgien, deshalb weniger, weil sie keine Kriegsschiffe haben, die sie sehen lassen können? Hat es sich England trotz seiner allmächtigen Flotte nicht gefallen lassen müssen, von anderen Ländern beiseite geschoben zu werden? Wenn nun Kriegsschiffe und Kreuzer das bei Deutschland verhindern sollen, wieviel grösser als die englische soll dann die deutsche Flotte werden?

Oder sollte man gar die Einfuhr schützen wollen? Das wäre aber ja gerade so, als ob man abhängig sei von den Waren fremder Länder; als ob man den Handlungsreisenden dieser Verkäufer eine vierspännige Kutsche voraus schicken müsste! Wer nach Deutschland Güter liefern will, wird schon dafür sorgen, dass sie deutsche Häfen erreichen. Die Zeiten der Seeräuber sind vorbei; der romantische Nimbus, der in früheren Jahrhunderten das Seeräubergewerbe umgab, ist verschwunden; heute würden die Burschen, wenn es noch welche gäbe, ohne weiteres an den Pfahl gebunden. Aber wo giebt es Menschen, die einen Riesendampfer in der Fahrt aufhalten oder gar ausplündern möchten?

Wir brauchen für die Befreiung aus wirtschaftlichen Nöten, für die Vermehrung des deutschen Volksvermögens, für die Erhöhung des allgemeinen deutschen Wohlstandes, für die Unterdrückung von Umsturzgedanken, für die Beseitigung berechtigter Unzufriedenheit keine Vermehrung der Flotte, sondern eine flotte Vermehrung vernünftiger wirtschaftlicher Anweisungen für alle im Volke. Brauchen wir mehr Kriegsschiffe, um im Falle eines Krieges keine Schlappe zu bekommen, gut, dann bauen wir zehn, zwanzig graue Kolosse — kein Mensch wird dagegen reden. Was sein muss, muss sein. Und so lange die Völker noch — bei Differenzen — wie die wilden Tiere aufeinander losfahren, wird's ja nötig sein, dass diese Biester geschaffen und das ganze Jahr unter Dampf zu Paradezwecken gehalten werden. In späterer Zeit aber wird wohl einmal ein deutscher Kaiser Marschallstab und Admiralshut mit einem goldenen Pfluge und einer seidenen Säeschürze vertauschen. Wenn das eine Volk dem andern nicht mehr zu Leibe geht, dann brauchen sie sich gegenseitig auch nicht mehr mit Panzerschiffen und Festungswällen, mit Mitrailleusen und Flinten zu versorgen. Wieviel schöne Chocoladenpuddings könnten sich die Deutschen im Jahre leisten, wenn die Kosten, die das Militär und die Marine im Jahre verursachen, dahinein gesteckt würden.

Aber wieviel mehr könnte das deutsche Volk schon dadurch sich verschaffen, wenn es die im Lande durch die Arbeit fleissiger Menschen erzeugten Güter auch im Lande behielt — und nicht mit aller Gewalt hinausjagte. Man sagt, das deutsche Volk müsse gewerbliche Erzeugnisse hinausgeben, damit wir das Manko an Nahrungsmitteln decken könnten; Deutschland sei zu volkreich, um sich von seinem Grund und Boden zu ernähren. Das ist der reinste Unsinn, und weil es einer vorgeschwatzt hat, schwatzen es alle nach. Man hat es, weil die industrielle Beschäftigung den Deutschen fast wie ein neues Spielzeug erschienen ist, genau so gemacht, wie es die Kinder machen; man hat die Landwirtschaft, den Ackerbau vernachlässigt und in allen Ecken herumgestossen. Darum ist hier die Lust und die Fähigkeit geschwunden, in der Güterproduktion mit dem Bedarf Schritt zu halten. Weil in jedem Jahre Unmengen von Getreide,

Eiern, Obst u. s. w. eingeführt werden, ist nicht bewiesen, dass diese Mengen nicht im Lande hätten erzeugt werden können. Denn, wird etwa dadurch, dass in jedem Jahre für ca. fünf Millionen Mark Zuckerwaren, Chocolade, Cacao, Biskuits in Deutschland eingeführt werden, bewiesen, dass diese Mengen nicht hätten in Deutschland erzeugt werden können? Doch ganz gewiss nicht! Nicht anders steht es mit Eiern, Honig, Obst, Getreide u. s. w. Alles, was in diesen Produkten alljährlich eingeführt wird, kann auf deutschem Boden wachsen. Es fehlt nur

1) an der Anleitung;

2) an der Stelle, die die nach Anleitung mehr erzeugten Güter bequem aufnimmt;

3) an der Erkenntnis, dass das deutsche Volk keine andere Einkommenquelle hat, als die deutsche Erde;

4) an der Erkenntnis, dass das deutsche Volk nicht dafür da ist, die im Lande hergestellten Güter andern aufzudrängeln;

5) an der Erkenntnis, dass ein Volk nur dann Güter exportieren soll, wenn es solche im Ueberfluss hat, und sie im Lande ihren Zweck, dem Verbrauch zu dienen, nicht erfüllen könnten.

Wenn diese Mängel ausgeglichen worden sind, dann wird sich das deutsche Volk die einzige Frage vorlegen, die wirtschaftlich zu stellen und zu beantworten ist:

»Wie nützt das deutsche Volk die ihm zur Verfügung stehenden Mittel aus, um sich in der Gesamtheit mit Lebensgütern aller Art, mit Nahrungsmitteln, Kleidungsstücken und Wohnräumen zu versorgen?«

Denn die Gesamtheit geht über jeden einzelnen, selbst über gekrönte Häupter. Und wenn in einem Kulturlande Menschen hungern müssen, dann ist es nur billig, dass Grafen und Fürsten auf das Vergnügen der Jagd verzichten, damit das von Wäldern beanspruchte Gebiet durch Beackerung grössere Erträge geben kann.

Aus Gütern aller Art besteht das Volksvermögen; je mehr Güter erzeugt und im Lande bleiben, desto reicher ist ein Volk. Danach ist zu streben, dass jeder arbeitswillige Mensch Nahrung findet, dass er seine durch die Nahrung unterhaltene Arbeitskraft zur Erzeugung neuer Güter verwendet und dass diese neu erzeugten Güter im Lande bleiben. Nur so ist ein allgemeiner deutscher Volkswohlstand zu schaffen. Anders nicht.

G.



Amerikanische Glukose.

In einem Aufsatze auf Seite 952 haben wir ein richtiges Bild über die russische Zuckerindustrie gegeben. Wenn dabei ein Vergleich zwischen deutschen und russischen Verhältnissen gezogen wird, so fällt er wahrlich nicht zu Ungunsten der russischen Industrie aus. Wir zweifeln daran, dass wir in Deutschland eine Fabrik haben, die den Zentner Zucker, ausgezeichnete Granulatedware, für 9,50 Mark herstellen kann. Wäre es der Fall, dann würde die deutsche Industrie bei den vorjährigen Preisen ja noch eine gute Rechnung gefunden haben.

Noch viel klarer erkennt man, dass auf industriellem Gebiete die alten Länder im Nachteil sind, wenn man über die Verhältnisse der amerikanischen Industrie näheres erfährt. So wird jetzt bekannt, in welchen Dimensionen die amerikanische Glukoseindustrie arbeitet.

Wir in Deutschland haben im ganzen 29 Glukosefabriken, davon

10 in der Prov. Brandenburg,
2 » » » Pommern,
3 » » » Posen,
3 » » » Schlesien,
5 » » » Sachsen u. Hannover,
2 » Hessen und Braunschweig,
2 » Mecklenburg,
2 » Elsass-Lothringen.

Diese 29 Fabriken produzieren im Jahre
9 541 000 Kilo Stärkezucker
31 668 000 » Stärkesirup
zus. rund 41 Millionen Kilo.

Die deutsche Glukose wird aus Kartoffelstärke fabriziert und die 29 deutschen Fabriken fabrizieren von dieser Stärke nur die Hälfte. Den Rest kaufen sie zusammen.

In Amerika giebt es nur sechs Glukosefabriken, aber diese sechs sind auch danach. — Die Glukose wird dort aus der Maisstärke gemacht. Diese sechs Fabriken verarbeiten

täglich 101 000 bushels Mais,

und zwar die

Chicago Sugar Refinery, Chicago, Ill.	26 000
American Glucose Co., Peoria, Ill.	26 000
Peoria Grape Sugar Co., Peoria, Ill.	15 000
Rockford Sugar Works, Rockford, Ill.	16 000
Davenport Sugar Refining Co., Davenport	9 000
Fermenich Manufacturing Co., Marshalltown, Ja.	9 000
zusammen täglich	101 000

Unsere deutschen Fabriken seufzen seit Jahren, dass sie mit den Preisen nicht bestehen können und das Exportieren von Jahr zu Jahr schwerer wird. 1896 sind bloss noch 23 512 D.-Z. ausgeführt worden.

Nun höre man einmal die amerikanischen Preise: Die Herstellungskosten der amerikanischen Maisglukose sind 85 c für 100 Pfund, das sind ungefähr 7,14 Mark für 100 Kilo. Die deutschen Glukosefabrikanten können bei dem dreifachen Preise nicht bestehen, wie sie angeben!

Welches Land ist nun hierbei dem andern überlegen? Doch ohne Zweifel sind es die Vereinigten Staaten! Bis zum Juni d. J. war die Absatznot in den Vereinigten Staaten so gross, dass die Glukose unter dem Einkaufspreise, nämlich für 3,15 Mark für 100 Pfund verkauft wurde. Nun haben sich die oben genannten sechs Fabriken vereinigt, haben einen Trust gebildet mit einem Kapital von 40 Millionen Dollars. Und nun verkaufen sie die Glukose statt für 3,15 Mark mit 6,70 Mark. Wie dieser billige Preis, billig im Verhältnis zu den deutschen Preisen, möglich ist, erkennt man, wenn man sieht, wie gross diese Fabriken angelegt sind, welche ungeheure Mengen am Tage mit verhältnismässig nicht sehr hohen Regiekosten fertig werden, und wie sorgfältig die Fabriken mit der Verwertung der Abfälle, Benutzung des Oeles, der Schalen rechnen.

Was würde aus der deutschen Stärkezuckerindustrie, wenn es dem amerikanischen Trust einfiele, in Deutschland, an der Elbe, eine oder zwei derartige Maisglukosefabriken zu errichten? Würden die Amerikaner nicht in Deutschland damit Millionen verdienen können und die ganze deutsche Kartoffelstärke-Industrie in Grund und Boden treten?

Ohne Zweifel. Die Tonne Mais von New-York nach Hamburg zu fahren, kostet nicht viel mehr, als wenn man eine Tonne Mais in der Stadt von einem Ende zum andern fahren lässt. Wer weiss also, wohin sich dieser amerikanische Glukose-Trust noch entwickelt. Hätten wir nicht einen Zoll von 36 Mark auf jede 100 Kilo, so würden schon von Amerika aus in jeder Woche ein paar Ladungen fertiger Maisglukose eintreffen. Die deutsche Stärkeindustrie mag also auf der Hut sein und sich zur rechten Zeit darüber informieren, ob die Verarbeitung des Maises zu Glukose nicht bessere Ausbeuten giebt, als die Verarbeitung der Kartoffeln.

Soweit ein Bericht der N. Y. Hds. Ztg. sich hier anschliesst, lassen wir ihn folgen:

Die neue Glukose - Korporation ist mit einem Kapital von 40,000,000 Dollar gegründet, welches sich in 7% Prioritäts-Aktien für 14,000,000 Dollar und gleich hoch verzinsliche Stammaktien für 26,000,000 Dollar teilt. Man darf annehmen, dass erstere alles thatsächlich investierte Kapital decken, während letztere zur Profitverteilung bestimmt sind. Um irgend welchen gesetzlichen Schwierigkeiten zu entgehen, hat ein Ankauf der sechs Hauptfabriken des Landes stattgefunden.

Zur Ersparung der Unkosten werden sämtliche Fabriken einer Leitung unterstellt werden, und obgleich die Inkorporierung unter den Gesetzen des Staates New Jersey stattgefunden, wird die Geschäftsleitung von Chicago aus erfolgen. Da nur zwei kleine Fabriken nicht absorbiert worden sind, die sich voraussichtlich jedoch willig dem von der Kombination bestimmten Marktpreise anbequemen werden, so wird der neue Trust die gesamte Glukose-Produktion des Landes kontrollieren. Bei den grossen Kosten und der langen Zeit, welche die Errichtung, bei der Erfahrung, welche der Betrieb einer Glukosefabrik erfordert, sowie bei dem durch Patente geschützten Verfahren, glaubt der Trust Konkurrenz nicht befürchten zu brauchen. Der Plan schliesst den jährlichen Konsum von 31,000,000 Bushel Mais ein.

Innerhalb 24 Stunden, nachdem öffentliche Aufforderung zur Konsortial-Beteiligung ergangen war, war New-York's Anteil an dem Aktienkapital bedeutend überzeichnet und weist die neue Anlage heute schon eine Avance von 25% auf, was einem leicht und schnell erzielten Profite von 10,000,000 Dollar entspricht. Allerdings ist auch der Preis des Artikels seit Anfang Juni von 75 Cents auf 1.60 Dollar per 100 Pfund gestiegen und sollte der Trust im stande sein, diesen Preis aufrecht zu erhalten, so würde derselbe bei einem Jahres-Produkte von 1,240,000,000 Pfund einen Reingewinn von 9,000,000 Dollar liefern.

Die Glukose-Industrie hierzulande hat innerhalb der letzten 30 Jahre enorme Ausdehnung erreicht. Die erste derartige Fabrik wurde in 1867 gebaut und verbrauchte anfänglich 50 Bushel Mais täglich. Heute beträgt die Gesamt-Kapazität der von dem Trust angekauften Fabriken 101,000 Bushel Mais täglich. Drei Fünftel davon decken den Inland-Konsum, der Rest wird exportiert. Thatsächlich ist die Zunahme der Produktions-Fähigkeit eine weit grössere, indem mit Hilfe verbesserter Methoden heute aus einem Bushel Mais 40 Pfund Glukose gewonnen werden, gegen nur 20 Pfund in früherer Zeit. Dazu kommt die Verwertung der zahlreichen Nebenprodukte. Vor noch wenigen Jahren war der Preis der Glukose 7 c per Pfund; vor sechs Monaten notierte der Artikel dagegen nur $^3/_4$ c, während die gegenwärtige Notierung 1,6 c lautet.

Bemerkenswert ist eine neue Erfindung, welche der Glukose-Fabrikation eine weitere reiche Einnahme-Quelle erschliesst, nämlich die von Professor Maass in New-York entdeckte erfolgreiche Methode zum Raffinieren des bisher nur in rohem Zustande gehandelten Nebenproduktes, des Mais-Oels. Die neue Erfindung ist durch die American Glukose Co. in Peoria, Ill., erfolgreich eingeführt worden, und erzielte dieselbe mit ihrem Produkt einen Preis von 3,63 Dollar per Pfund, gegenüber dem Marktpreise von 2,52 Dollar für rohes Mais-Oel. Da nun die sechs vom Trust angekauften Fabriken täglich 600 Tonnen oder 240,000 Pfund Mais-Oel liefern, könnten sie bei einem Profit von 93 c per 1000 Pfund, mit Raffinieren dieses Nebenproduktes ihren Reingewinn täglich um 2232 Dollar oder per Jahr um 800,000 Dollar erhöhen.

Was der Amerikaner anfasst, hat Hand und Fuss, und wo es gilt, durch vergrösserte

Leistungen klingende Goldstücke zu verdienen, da geht er geraden Wegs darauf los. Mit Kleinigkeiten giebt er sich nicht ab.

Wieviel Worte müssen gewechselt werden, wenn einmal die deutschen Chocoladen- oder gar erst die deutschen Zuckerwarenfabrikanten sich zu grossen Thaten einigen sollten!?



Die russische Zucker-Industrie.

Ueber den Stand der russischen Industrie im allgemeinen und über die russische Zucker-Industrie im besonderen waren wir in Deutschland falsch oder gar nicht unterrichtet. Darum hat ein Aufsatz in der »D. Z.« ein grosses Interesse, weil er von einem wohlinformierten Manne geschrieben ist, und weil er uns und den deutschen Industriellen den Wahn nimmt, als wäre Russland noch lange ein Käufer von deutschen Arbeitswerten.

Der Aufsatz lautet wie folgt:

Vor kurzem ist der Jahresbericht der Zuckerindustrie des russischen Reiches im Druck erschienen, welchen der Ingenieur M. A. Tolpigin alljährlich mit unermüdlichem Fleiss zusammenstellt. Auf mehr als 2000 Seiten hat derselbe ein geradezu enormes Material an Zahlen zusammengetragen, aus welchem wir nur einige uns interessierende herausgreifen wollen.

Bei Verfolgung dieser Jahresberichte kann man sich erst ein richtiges Bild davon verschaffen, welch' kolossale Anstrengungen unser östlicher Nachbar auf dem Gebiete der Zuckerindustrie macht und welche Erfolge er damit erzielt.

In dieser Industrie waren 1895-96 allein 1588 höhere Beamte thätig, von denen 33 Prozent eine Hochschulbildung, 31 Prozent eine Gymnasial- bezw. Realschulbildung genossen hatten und nur 36 Prozent eine einfache Schulbildung besassen. Hierbei ist zu berücksichtigen, dass allein 520 Siede- und Maschinenmeister mit aufgeführt sind.

Das deutsche Element unter den Beamten geht zur grossen Freude der Russen sehr zurück! Es sind jetzt nur noch 5 Prozent deutsche und 5,6 Prozent österreichische Unterthanen in der russischen Zuckerindustrie angestellt, allerdings ausserdem noch 13,6 Prozent Deutsch-Russen gegen 14,8 Prozent im Vorjahre. Jedoch sind die Deutschen nicht durch Russen, sondern meist durch Polen ersetzt, von welcher Nation allein 40½ Prozent der Beamten gestellt werden. Im letzten Jahre ist freilich auch die Zahl der Polen zurückgegangen.

Unter den General-Direktoren sind fast ⅓ Israeliten.

Es wurden in der Kampagne dieses Jahres in der Zuckerindustrie beschäftigt:

Männer an .	15 245 189	Tagen,
Frauen an .	1 442 845	«
und Kinder an .	252 453	«

und es ergeben sich somit im ganzen 16 940 487 Arbeitstage oder pro Pud (16 kg) Zucker = 0,497 Arbeitstage gegen 15 883 099 bezw. 0,158 Arbeitstage im Vorjahre.

Im ganzen waren 237 Fabriken (gegen 229 im Jahre 1894-95) im Betriebe. Sie haben sich fast alle bedeutend vergrössert, und verarbeitete die grösste Fabrik Tetkino pro Tag 6254 Berkowetz (21 000 Zentner), die kleinste 671 Berkowetz (2200 Zentner). Alle zusammen brachten es auf:

445 670 Berkow. pro Tag und 33 569 401 Berkow. im ganzen gegen 422 610 Berkow. pro Tag und 33 161 608 Berkow. im ganzen im Vorjahre.

Die besten Rüben hatte die Zuckerfabrik Woskresenowka im Kurskischen Gouvernement mit 19,14 Prozent Zucker im Saft, die schlechtesten Orlow Spask im Gouvernement Tschernigow mit 11,08 Prozent. Alle Fabriken zusammen hatten einen Durchschnitt von 16,03 Prozent Zucker und 84,87 Reinheitsquotient gegen 14,64 Prozent Zucker und 83,04 Reinheitsquotient im Vorjahre.

Erzeugt wurden 4 404 319 Pud Raffinade und 35 473 236 Pud weisser Sandzucker gegen 4 718 270 Pud Raffinade und 27 600 773 Pud weisser Sandzucker im Vorjahre.

Gewonnen wurden pro 100 Zucker der Rübe 78,3, in der Melasse 12,08 und Verlust 9,62 Teile gegen 76,0, in der Melasse 14,63 und Verlust 10,35 Teile im Vorjahre.

Nicht weniger wie sieben Fabriken haben es doch wieder fertig bekommen, mehr Zucker zu gewinnen, als sie in den Betrieb eingeführt haben, und zwar: Kagarlik 4,23 Prozent, Kamensk 7,06 Prozent, Rakitno 4,64 Prozent, Borow 1,88 Prozent, Dschurin 0,07 Prozent, Mesenowka 1,23 Prozent und Parafiewka 2,92 Prozent mehr. Kamensk hat somit den Vogel abgeschossen. Hingegen haben wiederum 10 Fabriken über 20 Prozent des in Rüben eingeführten Zuckers verloren.

Besonders grosses Interesse bieten für uns die Herstellungskosten des Zuckers in Russland, welche wir aus den Berichten der Aktiengesellschaften entnehmen können. Darnach stellen sich die Kosten je nach der Lage und den Verhältnissen der Fabrik wie folgt:

	pro Berkowetz à 12 Pud in Kopeken	pro Pud dargestellten Zuckers in Kopeken
Rüben	114,96—165,56	84,2—125,56
Einmietung derselben	0,48—1,76	0,46—1,81
Anfuhr derselben aus den Mieten	1,16—4,23	0,92—3,14
Brennmaterial (Holz, Kohlen inkl. Anfuhr	16,22—49,95	12,28—35,75
Kalkstein, Kreide, Kalk	2,78—14,87	1,95—11,66
Arbeitslöhne	7,73—37,61	6,58—15,13
Beamten-Gehalt u. Unterhalt	8,50—54,97	6,22—43,44
Diffusionsmesser	0,50—1,17	0,41—0,89
Filterpress-Leinw.	1,00—3,28	0,99—2,04
Knochenkohle	0,78—6,18	0,55—5,44
Säure	0,16—0,84	0,12—0,61
Schmiermittel	0,16—1,19	0,15—0,91
Beleuchtung	0,01—2,76	0,01—2,12
Zuckerverpackung	0,55—18,89	1,91—14,00
Zuckerverladung (Anfuhr z. Bahn)	0,62—5,88	0,49—4,08
Reparatur, Abschr.	8,79—64,54	6,28—37,58
Laboratorium	0,08—0,75	0,06—0,62
Versicherungskost.	1,62—7,90	2,21—5,87
Verwaltungskosten	2,20—18,57	2,52—13,71
Krankenhaus	1,01—4,28	0,72—3,20
Post und Telegraph	0,35—1,04	0,26—1,02
Allgemeine Auslag.	2,11—12,78	1,61—10,00
Verlust d. d. Ausf.	10,03—62,99	9,98—39,44
Amortisat. u. Zinsen	1,89—24,65	1,41—17,89
Gesamtunkosten m. Steuern	4,61—6,36 R.	3,17—4,64 R.
Herstellungsk. ohne Steuern	2,25—3,96 "	1,69—2,89 "

Der Gewinn schwankt von 3,03—88,54 Kopeken pro Berkowetz und 10,31—65,61 Kopeken pro Pud.

Allerdings sind auch einige Fabriken vorhanden, die einen Verlust nachzuweisen hatten. Es hat somit die am billigsten arbeitende Aktienzuckerfabrik das Pud Zucker mit R. 1,69 hergestellt. Wie uns bekannt, arbeiten aber verschiedene Privatfabriken noch billiger, und zwar ist das günstigste Resultat, welches bisher wohl erzielt worden ist, R. 1,47 das Pud resp. Mk. 9,50 der Zentner einer ausgezeichneten Granulatedware.

Was einer kann, können zwar noch lange nicht alle, jedoch weiss ein jeder, der die russischen Zuckerindustrieverhältnisse kennt, dass dieselbe wohl im stande ist, noch ganz bedeutende Ersparnisse zu erzielen, sodass in kurzer Zeit sehr viele Fabriken in der Lage sein werden, das Pud Kristallzucker, wenn auch nicht mit R. 1,47, so doch leicht mit R. 1,65 herzustellen, somit den Zentner rund mit Mk. 10,70. Das ist ein sehr wichtiger Umstand, welchem von seiten Deutschlands nicht genug Aufmerksamkeit geschenkt wird. Während alle Augenblicke von der Gefahr der amerikanischen Konkurrenz gesprochen wird, wo die Rübenzuckerfabrikation doch noch in den Windeln liegt und das schwächliche Kind nur künstlich grossgezogen wird, macht unser östlicher Nachbar ausserordentliche Fortschritte; schon jetzt sind einige Fabriken in Russland im stande, fast ohne Verlust zu exportieren. Im Jahre 1895-96 betrug der Export nach europäischen Ländern bereits rund 3 Millionen Zentner und nach Asien 600 000 Zentner.

Bei der Besprechung der Abschaffung der Prämien wird Russland nie mit einer Silbe erwähnt, es hat angeblich kein Interesse daran, da es keine Prämien gewährt. Thatsächlich wird Russland aber dasjenige Land sein, welches am meisten durch die Abschaffung der Prämien profitieren wird, wenn es nämlich zutrifft, dass in diesem Falle der Weltmarktpreis um den den jetzigen Prämien entsprechenden Betrag steigt. Dann würde Russland jedem anderen Staate gegenüber konkurrenzfähig sein, und die Zuckerindustrie würde dort einen neuen Aufschwung nehmen. Ausgezeichneter Rübenboden ist in Masse vorhanden, Kapital und Arbeitskräfte fehlen auch nicht, und bei den augenblicklichen Getreidepreisen ist auch dort der Getreidebau nicht mehr gewinnbringend.

Mancher russische Zuckerindustrielle wundert sich darüber, dass der so weitsichtige Finanzminister Witte keine Schritte thut, um die Abschaffung der Prämien zu begünstigen! Russland hat ja aber keine Prämien und es würde daher wohl merkwürdig auffallen, wenn gerade dieses Land für die Abschaffung der Prämien plaidieren würde. Andererseits sprechen auch politische Gründe mit.

Es würde Russland wohl nicht schwer fallen, Frankreich in diesem Sinne zu beeinflussen, da Frankreichs Zuckerindustrie aber durch eine Abschaffung der Prämie unstreitig am stärksten von allen geschädigt werden würde, vergässe es Russland diesen Liebesdienst wohl nicht sobald wieder. Russland verharrt ruhig in der abwartenden Stellung, es hat keine Lust, etwas zu unternehmen, da es glaubt, dass die augenblicklichen Verhältnisse auf die Dauer unhaltbar sind. Dieses ruhige Verhalten lenkt die Aufmerksamkeit ab, hierauf basiert die jetzige Taktik Russlands. Daher kommt es auch, dass man der russischen Zuckerindustrie nicht die Bedeutung beimisst, welche sie zweifellos verdient und die Ueberraschung wird daher um so grösser sein, wenn sie sich in kurzer Zeit mit kolossaler Macht entfaltet. Schon jetzt könnten die bestehenden Zuckerfabriken im Durchschnitt 1/3 mehr Zucker produzieren, somit 3 Millionen Zentner mehr, ohne auch nur eine neue Fabrik zu bauen. Nur die staatliche Normierung zwingt die Industrie zur Mässigung.

Auf die von dieser Seite drohende Gefahr aufmerksam zu machen, war der Hauptzweck vorstehender Zeilen. Beherzigen wir somit die Worte Friedrichs des Grossen »toujours en vedette«. K.



Reisespesen in Gegenwart und Zukunft.

Die Verpflegung der in Deutschland reisenden Individuen liegt, wie wohl jeder weiss, sehr im Argen. Wer reist, wird als Ausbeutungsobjekt angesehen und gerupft. Hieran beteiligt sich der Hausknecht am Bahnhof, der Portier des Gasthofes, der Kellner, das Zimmermädchen, der Oberkellner, der Gasthofbesitzer, der Dienstmann, der Droschkenkutscher — und zuletzt hier und da auch noch der Ladeninhaber. Denn, man weiss es, wer in einer Gegend wohnt, die Fremdenpassage hat, der hat eben Fremdenpreise; an diesen Preisen hat nicht bloss der Ladeninhaber seinen erhöhten Profit, sondern ihm voraus geht der Hausbesitzer. Wer in diesen Läden sogenannte Mitbringegeschenke kauft, der bezahlt 100 bis 500 Prozent über den wahren Wert der Waren: Portemonnaies, Zigarrentaschen, Fächer, Manschettenknöpfe u. s. w. u. s. w., die kosten hier das Doppelte und Zehnfache von dem, was der Erzeuger, der Fabrikant dieser Dinge dafür bekommt. Und man weiss es, der Einheimische bezahlt für die Inanspruchnahme eines Dienstmannes, einer Droschke nur halbsoviel als der Fremde, und man weiss es, der Einheimische bezahlt in jeglicher Stadt für die Beschaffung seines Tagesbedarfs, für Wohnung und Nahrung nur den zehnten Teil von dem, was ein am selben Orte auf einige Tage anwesender »Fremder« bezahlen muss. Der Bürgermeister einer mittelgrossen Stadt von vielleicht 20 000 Einwohnern, der sein Haus auf Miete mit Frau und vier Kindern bewohnt, giebt in der Woche für Wohnung und Lebensmittel (Hausmiete, Dienstbotenlohn, Lebensmittel) 55 Mark — recht oft sehr viel weniger — aus. Dafür wohnen und ernähren sich Mann, Frau, vier Kinder, ein bis zwei Dienstmädchen herrschaftlich, trinken echtes Bier zum Abendbrot, ihr Glas Rotwein zu Mittag, kennen keine Zichorie im Kaffee und keine faulen Eier im Pudding, essen kein Rüböl zum Salat und keine Margarine auf dem Brot. Wenn acht Individuen in sieben Tagen in einer Stadt 55 Mark für ihren Unterhalt ausgeben müssen, so kommt auf je eine Person für Wohnung und Beköstigung am Tage 90 Pfg.

Wie kommt es nun, dass ein »Fremder«, der in einem »Hotel« derselben Stadt mehrere Tage wohnen und sich ernähren lassen will, statt der 90 Pfg., für die jede Person im bürgermeisterlichen Hause w o h n t und f e i n l e b t, im Durchschnitt zehn Mark, wenn diese Person Geschäftsreisender oder dergl. ist, — fünf bis zehn Mark, wenn er Privatmensch ist und sich in »Pension« begiebt, bezahlen muss?

Wer weiss eine Antwort darauf?

Wir wollen sie nachher suchen, zunächst möchten wir einige allgemeine Bemerkungen voraus schicken:

Im Deutschen Reiche sollen 60 000 Handlungsreisende und Agenten unterwegs sein. Handlungsreisende erhalten durchschnittlich neben einem festen Gehalt von 2000 Mark (es giebt welche, die nur 1000 Mark erhalten, aber es giebt auch welche, die 10 000 Mark beziehen) für jeden Tag zwischen 10—20 Mark Reisespesen. Weinreisende haben bis zu 100 Mark Tagesspesen. Von diesen Reisespesen sind die Eisenbahnfahrten, Droschken, Dienstmänner zu bezahlen, die im Durchschnitt, da die Handlungsreisenden von Ort zu Ort fahren, nur zwei bis drei Mark betragen, — der Rest wird für Wohnung und Lebensmittel im Gasthofe ausgegeben. Und dieser Rest ist so gross, dass man auf jede einzelne in Deutschland herumreisende Person, als Kosten für Wohnung und Nahrung für jeden lieben Tag 7—8 Mark ausgeben muss. Dieser Betrag setzt sich — immer im Durchschnitt gerechnet — wie folgt zusammen:

Vom Bahnhof zum Gasthof und hinaus	1,00 Mk.
Wohnung für eine Nacht und einen Tag	2,00 »
8 Uhr morgens Kaffee und Semmel	0,75 »
11 » zum Frühstück ein Butterbrot	0,50 »
1 » Mittagbrot	1,— »
Dazu den obligaten sauren Zwangswein	1,— »
2 Uhr eine Tasse Kaffee	0,20 »
8 » Abendbrot und Bier	1,50 »
zusammen	7,95 Mk.

Wer hiernach — und es ist der Durchschnitt zwischen den »bescheidenen« kleinen Städten und den weniger bescheidenen Mittelstädten genommen worden — mit weniger

als mit acht Mark, also mit 56 Mark pro Woche für seinen Unterhalt in deutschen Gasthöfen auskommt, der muss schon ein Rechen- oder Hungerkünstler sein. Da es solche Individuen unter den Handlungsreisenden nicht giebt, da diese, wenn sie den ganzen Tag zwangsweise gefahren, gelaufen und geredet haben, keine Kraft mehr haben, besondere Spartriebe zu wecken, so ist eben das Resultat, dass im Jahre 60 000 reisende deutsche Kaufleute für Wohnung und Lebensmittel 144 000 000 Mark ausgeben. Denn 60 000 × 8 macht 480 000 Mark für den Tag, und da das Jahr 300 Reisetage hat, 480 000 × 300, ergiebt dies 144 000 000 Mark. Für diese 144 Millionen Mark leben unter denselben, meist aber unter besseren, in bürgermeisterlichen Verhältnissen, acht mal so viel Menschen. Der »reisende« Deutsche lebt also acht mal so teuer, als der sesshafte.

Und dabei sollen wir im Zeichen des Verkehrs leben! Sind diese Zustände nicht himmelschreiend und verkehrshemmend? Im Reiseverkehr, das weiss ja jeder, wird auf eine individuelle Rücksichtnahme nirgendwo in der Welt Anspruch erhoben; es wäre zwecklos, denn kein Gastwirt würde auf individuelle Ansprüche hören können. »Was giebt's heute zu Tisch, Herr Oberkellner?« das ist alles, was der Gast sich zu fragen erlaubt. Aendern aber, wenn unter den sechs Speisen fünf wären, die er weder riechen noch essen mag, kann er nichts. Der reisende Mensch ist eine Nummer, ein zweibeiniges lebendiges Monstrum, das nachts in ein Bett gepackt werden und am Tage satt gemacht werden will. Wie dieses Monstrum aussieht oder wie es heisst, ist für den Gastwirt, der nur wirtschaftlich rechnet, Nebensache.

Doch das wäre auch — rechnerisch — einerlei; es giebt ja auch im Privatleben unter hundert kaum fünf Familien, in denen der Mann vorher bestimmen möchte oder könnte, wie an jedem Tage der Woche gelebt werden sollte. Aber eine Verteuerung des Lebensunterhaltes für den Menschen, der in seinem Berufe reisen muss, um das acht- bis zehnfache, ist ein Zustand, der notwendig geändert werden muss — und über kurz und lang geändert werden wird.

Wie sich, um die hohen Kosten, die der heutige zersplitterte Zwischenhandel dem Konsumenten bei der Verteilung der Güter auferlegt, zu vermindern, Konsum- und Beamten-Vereine überall bilden, so werden sich sehr bald Vereinigungen von Produzenten und Grosskaufleuten bilden, um die Kosten des Reisens auf ein vernünftiges Maass zu bringen. Und alles Geld, was im Handel und im Transport zu ersparen ist, das kommt dem Vermögen des Volkes zu gute.

Nehmen wir an, die 60 000 Reisende, die in Deutschland das ganze Jahr unterwegs sind, haben 20 000 Chefs. Und nehmen wir an, diese 20 000 Chefs bildeten eine »Hotel-Genossenschaft«, sie kauften oder mieteten in den 322 Städten des Deutschen Reiches, die über 10 000 Einwohner haben, je ein Hotel und liessen dieses genossenschaftlich verwalten, so würde jeder Reisende, der dieser Genossenschaft angehörte, am Tage höchstens zwei Mark für Wohnung und »bürgermeisterliche« Beköstigung auszugeben brauchen. Besser aber als ein Bürgermeister braucht kein Handlungsreisender zu leben!

Und was wäre die Folge von der Bildung einer solchen Genossenschaft?

Wir wissen, dass durch die Kosten, die im Handel und beim Transport der Güter entstehen, das Gut an sich weder verbessert noch vermehrt wird. Und wir wissen, dass nur wirtschaftliche Sparsamkeit es ist, die die Vermehrung wirtschaftlicher Güter steigert. Dampfschiffe und Eisenbahnen, Näh-, Stick- und Strickmaschinen, Dampfwalzen, Dampfpflüge und Dreschmaschinen haben die Erzeugung und Bearbeitung der Güter verbilligt. Darum ja preisen wir das Zeitalter der Maschinen, weil ein Mensch mit der Maschine oft hundertmal soviel leistet, als ein anderer ohne Maschinen. Werden also die Kosten verringert, die auf einem Produkte ruhen, dann wird sein Verbrauch gesteigert; und je mehr Güter verbraucht werden können, desto wohlhabender ist doch ein Volk! Nur das Volk heisst arm, das wenig Lebensgüter verbrauchen kann, weil es nicht versteht, sich diese leicht zu verschaffen. Kostet also die Unterhaltung der Berufs-Reisenden dann, wenn in 322 Städten Hotels einer Genossenschaft errichtet werden, statt acht Mark nur zwei Mark, so kostet die Unterhaltung der 60000 Reisenden pro Jahr nicht länger mehr 144 Millionen Mark, sondern nur 36 Millionen Mark. Baare 108 Millionen Mark würden also in jedem Jahre erspart werden können.

Natürlich würde, wenn durch die Initiative vernünftiger Produzenten und Grosskaufleute eine solche Reform in die Wege gelangte, durch ganz Deutschland ein Lamento gehen: dass das »Grosskapital« wiederum auf einem neuen Gebiete den ehrbaren Mittelstand zerschmettern wolle. Man hat sich ja, wie wir aus den Reihen der Krämer wissen, seit einigen Jahren daran gewöhnt, die Dummheit ehrbarer Mittelstand und die Vernunft Grosskapital zu nennen. Aber darum würde

man sich wenig kümmern dürfen! Nimmt die deutsche Produktion und der deutsche Grosshandel diesen Gedanken nicht auf, dann wird es in der That das wagende spekulierende Grosskapital thun und das wird sich dabei einen Zinsengenuss von 20 bis 30 Prozent risikolos sichern. —

Wenn wir zur Sommerszeit in irgend ein deutsches Bad oder an einen Kurort gehen, dann bezahlen wir für die Person zwischen drei bis fünf Mark pro Tag, für Wohnung, Frühstück, Mittag und Abendbrot. Die Leute, die uns dieses beschaffen, arbeiten meist nur fünf Monate im Jahr; sieben Monate stehen ihre Häuser leer und ihre Zimmereinrichtungen liegen brach. Und doch leben diese Leute von der Einnahme oder von dem Ueberschuss, den sie in fünf Monaten erzielen; und ihre Preise sind oft niedriger, als der berufsmässige Reisende sie Tag um Tag bezahlen muss. Beweist das nicht, dass in einem organisierten Hotelbetriebe, der in 300 Städten seine Zweighotels hätte, entweder zum Besten Aller ungeheure Summen erspart werden oder dass zum Besten eines kapitalistischen Konsortiums eine sehr grosse Dividende risikolos herausgewirtschaftet werden könnte? — Wir glauben, dass jeder mit uns der Meinung ist, dass hierfür kein Genie erst vom Himmel zu fallen braucht, um diesen Faden auf die Spule zu bringen.

Warum aber geht eine solche vernünftige Reform nicht im individualistischen Getriebe vor sich? Warum muss erst eine Genossenschaft, oder warum muss erst das Grosskapital zu einem Haufen von vielleicht 20 Millionen Mark zusammen geschüttet werden, um ungesunde, schmarotzerhafte Zustände zu ändern?

Das ist ganz einfach zu erklären: Wer heute ein Hotel baut, pachtet, mietet, übernimmt, der legt sich nicht erst lange die Frage vor, ob er durch diesen Aktus dem vorhandenen Bedürfnis entspricht, sondern er riskiert es; und wenn er es riskiert hat, dann sucht er durch allerlei Kniffe und Pfiffe seinem Konkurrenten die Gäste abzuluxen. Denn, wenn Städte mit 20 000 Einwohnern 10 bis 15 Gast- und Logierhäuser haben (Hotels nennen sie sich ja alle), so ist, weil im Durchschnitt täglich nur 30 bis 40 Reisende in der ganzen Stadt versorgt werden wollen, das Hotelgewerbe ein Schmarotzergewerbe geworden, das im Gesamtinteresse durch heilsame Medizin entweder gesund gemacht oder in der alten Form zu Grabe getragen werden muss.

Die neue Form, die 300 ganz gleiche Betriebe umfasst, die von einer einzigen Stelle aus geleitet werden, die den Einkauf aller Lebensmittel und Ausstattungsgegenstände an einer Stelle vornimmt, die unzählige Zwischenglieder ausschalten kann, die ist die Form der Vernunft und darum auch die Form der Zukunft für das Hotelwesen. Sie ist an sich nichts anderes, als was die Konsumvereine im Handel sind; auch diese bilden die Form, in der in Zukunft die Austeilung der Güter vor sich gehen wird. Und alles Geschrei der Krämer wird daran nichts ändern.

Wann werden die deutschen Berufsreisenden mit zwei Mark täglichen Spesen in Deutschland unterhalten werden können?



ALLERLEI.

London, 14. August 1897.

Der Markt verkehrt in fester Haltung und Preise liegen wiederum höher.

Thomé-Cacao: Die letzten Abschlüsse fanden statt zu folgenden Preisen:

courante à 60/— } pr. 50 Kilo cif.
feine à 60/— bis 63/6 } pr. 50 Kilo cif.

Hierzu ist heute schwer und nur in kleinen Quantitäten zu kaufen.

Lissaboner Statistik.

Der anfangs der Woche in Lissabon eingetroffene Dampfer brachte nur 1913 Sack gegen 5000 Sack zur gleichen Zeit im vorigen Jahre. Die Zufuhren vergleichen sich nunmehr gegen die vorjährigen wie folgt:

	1896	1897
Januar bis Mai	37 554 S.	38 304 S.
Juni	18 227 »	13 993 »
Juli	13 496 »	7 207 »
mit dem ersten August-Dampfer (die zweite Zufuhr ist circa am 24. c. fällig)	5 000 »	1 913 »
	74 277 S.	60 517 S.

Wir haben also bis jetzt mit einem Defizit von ca. 14 000 Sack zu rechnen. Die 1896er Gesamt-Ernte betrug 125 480 Sack gegen

1895	1894	1893*	1892*
111 138	114 072	75 701	67 862 Sack

1891*	1890*	1889*
60 014	55 196	38 097 Sack.

* Die Richtigkeit dieser Zahlen können wir nicht verbürgen.

Cacao-Auktion. London, 17. August 1897. Die Auktion am 17. August verlief wie folgt: Angeboten waren 5242 Sack. Hiervon wurden verkauft:

Trinidad	1250 Sack	à 61/6	bis 64/—*
Grenada	81 »	» 59/—	» 62/—
St. Vincent	8 »	» 58/—	
Dominica	19 »	» 58/—	» 60/—
Jamaika (teils beschädigt)	232 »	» 56/6	» 61/—
Demerara	11 »	» 61/—	
gering Venezuela	12 »	» 58/—	
Guayaquil	700 »		
Caraquez		» 60/—	» 65/—
Arriba		» 64/—	» 68/—
Bahia	70 »	» 60/—	
Thomé	8 »	» 58/—	
Ceylon	1000 »		
feine		» 70/—	» 74/—
mittel und geringe bis herab zu 50/6			
Total	3391 Sack.		

* einige kleine Loose beschädigter Ware gingen à 52/— bis 59/6 ab, während einige hundert Säcke feiner Marken nach der Auktion noch à 64/— verkauft wurden.

NB. Verschiedene in der Auktion unverkauft gebliebene Loose wurden nachträglich noch begeben.

Cacaobutter. Am 7. September sollen in Amsterdam zur Auktion kommen:

85 000 Kilo Van Houten's Butter,
30 000 » »Hand mit Hammer« in Kisten,
15 000 » andere holländische Butter in Ballen,
7 000 » »Mignon«,
4 000 » »Suchard«.

Zusammen also 141 000 Kilo Cacaobutter. Ueber den Ablauf können wir erst in Nr. 58 am 15. September berichten.

Zucker. Bericht für die Woche vom 14. bis 21. August:

Nachdem schon Ende der Vorwoche die Aufwärtsbewegung zum Stillstand gekommen, schien es in den ersten Tagen dieser Woche, als ob eine schärfere Reaktion eintreten und den Markt wieder in seine bisherige Ruhe und Teilnahmslosigkeit zurückwerfen solle. In der That haben auch die Preise hier und da wieder etwas nachgegeben und das Zurückgehen auf den vor kurzen noch innegehabten niedrigsten Stand konnte um so mehr als möglich betrachtet werden, als die Steigerung sie bisher doch nur verhältnismässig wenig über denselben hinausgehoben hatte. Indessen der weitere Verlauf des Marktes hat gezeigt, dass die Grundstimmung eine feste ist und dass die neuerdings gewonnene Position aller Wahrscheinlichkeit nach gehalten, wenn nicht verbessert werden kann. Ungeachtet eines dem Wuchse der Rüben fast allenthalben förderlichen Wetters hat sich die Tendenz zum Schlusse wieder wesentlich befestigt, und die Preiseinbussen sind wieder eingeholt, meistens auch überschritten worden. Durch diese Wiederaufbesserung scheint auch die Ansicht derjenigen widerlegt zu sein, welche das Herauskommen starker Augustandienungen für das letzte Drittel des Monats als ziemlich sicher hingestellt hatten, sodass deren verstimmende Wirkung, die zu anfang des Monats bekanntlich ausgeblieben ist, sich jetzt geltend machen müsste. Von solchen Andienungen hörte man aber — bis jetzt wenigstens — nichts, und die Börse, welche hierfür gar feinfühlig ist, lässt keinerlei Anzeichen einer aus diesem Grunde herrührenden Abschwächung erkennen. Von dieser Seite dürfte also einer stetigen, günstigeren Weiterentwickelung der Marktverhältnisse keine Gefahr drohen, eher könnte sie durch ein übereiltes Angebot für die neue Kampagne heraufbeschworen werden, doch ist auch in dieser Beziehung die Aufnahmefähigkeit des Marktes noch nicht sehr auf die Probe gestellt und ein Druck auf denselben kaum ausgeübt worden. Von günstigem Einfluss muss es in der nun begonnenen neuen Kampagne sein, dass Deutschland und Oesterreich wieder in der Lage sein werden, einen normalen Verbrauch zu entwickeln, nachdem sie im letzten Jahre der in der Vorkampagne erfolgten Steuerveränderung wegen nur abnorm niedrige Verbrauchszahlen zu erreichen vermochten.

Der deutsche Markt hielt sich in dieser Woche auch anfangs ziemlich gut, denn wennschon sich die Stimmung etwas abschwächte, so konnten doch die Preise für prompte Ware behauptet werden. Gegen den Schluss hin trat wieder eine Aufwärtsbewegung ein, die in einer Erhöhung der Preise um $7^1/_2$ Pfg. für Kornzucker und 25 Pfg. für Nachprodukte resultierte. Am Raffinadenmarkt verhielten sich die Käufer sehr abwartend und blieb daher der Umsatz ein schwacher. Der Terminmarkt verkehrte in stetiger bis ruhiger Stimmung. Die Preise haben für August sowohl als für Oktober-Dezember anfänglich um $12^1/_2$ Pfg. nachgegeben, zum Schluss davon aber wieder $7^1/_2$ Pfg. eingeholt.

Die Ergebnisse der Kampagne 1896-97 in Deutschland seien hier im Vergleich zu der vorhergehenden kurz wie folgt wiedergegeben:

		1896-97	1895-96
Produktion . .	D.-Z.	18 210 198	16 370 573
Einfuhr . . .	»	15 325	12 809
Ausfuhr . . .	»	11 362 365	9 571 638
Verbrauch . .	»	5 530 137	7 443 666

Die Endbestände sind leider noch nicht bekannt.
(Deutsche Zuckerindustrie.)

Zuckerbericht für die Woche vom 22. bis 29. August:

Obgleich auch in dieser Woche die Märkte in Stimmung und Preisen mehrfach schwankten, so kann die Haltung derselben doch als gut stetig bezeichnet werden, denn die Schwankungen bewegten sich um eine gewisse Mittellinie herum, mit der Neigung, sie eher über- als zu unterschreiten. Was nun die Ursache dieser Schwankungen anbelangt, so sind diese meist auf die Bewegungen des Getreidemarktes zurückzuführen, und es bestätigt sich somit unsere in Nr. 33 ausgesprochene Ansicht, dass unter bewandten Umständen die Getreidepreise in erster Linie für den Verlauf des Marktes bestimmend sein würden, in vollstem Maasse. Eine Baisse in Brodfrüchten führte in Mitte der Woche eine Abschwächung in Zucker herbei; festere Nachrichten vom New-Yorker Getreidemarkt verursachten zum Schluss dagegen wieder eine Befestigung, bezw. ein Wiederanziehen der Preise, besonders an den Terminmärkten. Das lebhaftere Auf und Ab des Artikels auf Anregungen hin, die nicht unmittelbar aus der Lage des Artikels hervorgehen, beweist übrigens auch, dass die Privatspeku-

lation am Zuckermarkte wieder eine bedeutendere Rolle spielt, und da bei den noch immer sehr niedrigen Preisen einerseits, und dem im allgemeinen erhöhten Interesse für Zucker andererseits eine Spekulation à la beisse so gut als ausgeschlossen zu betrachten ist, so können die Produzenten und der Effektivhandel auch mit diesem erneuten Eingreifen der Spekulation nur zufrieden sein. Einen verhältnismässig geringen Einfluss übt in diesem Jahre das Wetter, das um jetzige Zeit in bezug auf das Ergebnis der neuen Ernte nahezu entscheidend zu sein pflegt, aus. Dem Anscheine nach war es in der verflossenen Woche jedenfalls günstig, es hat aber nicht verstimmend auf den Markt gewirkt, und dies lässt darauf schliessen, dass man auch bei einer etwaigen guten Ernte die Aussichten des Artikels für sich bessernde hält, wahrscheinlich aus der Erwägung heraus, dass, falls die Zucker- und dementsprechend auch die Rübenpreise im nächsten Jahre dem Fabrikanten und Landwirte keine Rechnung geben, der Getreidebau vorgezogen werden und dass dann auch eine den nächsten Bedarf überschreitende Produktion noch leicht Verwendung finden wird. Uebrigens ist die Erzielung einer in Qualität und Quantität guten Ernte vorläufig sehr fraglich. Der Stand der Rüben ist sehr ungleich und die Bezirke, in denen er gut ist, scheinen nicht zu überwiegen.

(Deutsche Zuckerindustrie.)

Ferien. Mit dem 15. August sind die Redaktionsferien zu Ende gegangen. Nun werden wieder, wie gewöhnlich, die Geschäfte ohne Verzögerung erledigt.

E. Fahrräder. Wir haben schon vor einiger Zeit im Gordian berichtet, dass wir uns im Sommer nicht um Fahrräder kümmern. Die Fabriken haben jetzt voll zu thun und sitzen auf dem hohen Pferde. Vom November bis April werden wir jedenfalls wieder darauf zurückkommen. Uebrigens werden in Hamburger Zeitungen jetzt schon amerikanische Räder mit 115 Mark pro Stück ausgeboten, wenn 25 Stück auf einmal bezogen werden. Wenden Sie sich doch an die hiesigen Importeure C. B. Richard & Boas, Dovenfleth 25, Hamburg. Sie können sich ja ein Proberad kommen lassen, und sich über Garantie u. s. w. mit den Herren unterhalten.

Neue Maschine. Aus Leipzig wird eine neue Maschine angeboten, eine »Cacao-Auslese- und Sortiermaschine«, die Staub und Schalen nochmals auf Herz und Nieren, nämlich auf einen etwaigen Gehalt an Kernen, prüfen soll. Die Lieferanten geben an, dass sie aus 100 Pfund Staub und Schalen noch 30 Pfund reinen Cacao mit dieser Maschine gewonnen hätten.

Das kann schon sein! Dann muss aber auf der Stelle, wo der Cacao geschält und gereinigt worden ist, eine ganz miserable Maschine stehen, eine aus den fünfziger Jahren vielleicht. Die neuen Brech- und Reinigungsmaschinen von Lehmann lassen nicht soviel Kerne im Staub und in den Schalen, dass ein anderer noch aus 100 Pfund seine 30 Pfund Kerne, reinen Cacao, gewinnen könnte. Uebrigens, wenn das überall so wäre, da möchte man ja schleunigst die in Deutschland herumliegenden Cacaoschalen und Cacaostaub aufkaufen und sie über diese neue Maschine laufen lassen. In einigen Wochen wären ein paar hunderttausend Mark zusammengeschlagen. Man kauft einfach

100 000 Zentner Cacaoschalen zu 2 Mark den Zentner, das macht 200 000 Mark.
Diese ergeben 30 Prozent Kerne, reinen gerösteten Cacao, das sind 30 000 Zentner.
Diese 30 000 Zentner reinen Cacao verkauft man mit 80 Mark pro Zentner, das bringt 2 400 000 Mark.
Den Rest, nämlich 70 000 Zentner Schalen und Staub verkauft man wieder zu 2 Mark, das macht 140 000 Mark,
und so hat man dann schnell aus 200 000 Mark deren 2 540 000 Mark gemacht.

Wenn also irgendwo der Cacao mit den bestehenden Maschinen so mangelhaft bearbeitet worden ist, dass in 100 Pfund Staub und Schalen noch 30 Pfund Kerne zu finden gewesen sind, so ist das ein abnormer Zustand, der schwerlich zweimal im Lande vorkommt.

Will die Leipziger Firma, in Verbindung mit dem Lieferanten aus Pirna, uns eine gute Neuheit schaffen, dann schaffe sie eine Brech- und Reinigungsmaschine, die die heissen Bohnen schält und reinigt! Dafür würde unsere Industrie ausserordentlich dankbar sein. Dann würde man die Bohnen nicht nach dem Rösten zu kühlen brauchen.



Der kommende Verbandstag zu Hamburg.

In der ersten Hälfte des Septembers — am Sonntag, den 12ten — wird sich eine kleine Mitgliederzahl des Verbandes deutscher Chocoladenfabrikanten in Hamburg zusammenfinden, um zu beraten, was wohl der deutschen Cacao- und Chocoladenindustrie dienen kann. Hoffen wir, dass an diesem

Sonntage ein freundlicher Stern über den Häuptern des Vorstandes stehen möge. Die Zeiten sind ernst, sie werden von Jahr zu Jahr ernster und für viele wirtschaftlichen Uebel giebt es keine andern Mittel mehr, als den Zusammenschluss, die Vereinigung. Aber diese Vereinigung kann nur dann gedeihlich wirken, wenn sich ihr die Interessenten gern und mit Vertrauen anschliessen, und wenn sie alle oder doch die Mehrheit umfasst. Das ist bei dem V. d. Ch. nicht der Fall. Es gehört ihm nur ein Dritteil von Dreien an — und mit dem Vertrauen ist es auch ein haperndes Ding. Nicht, als ob man, ausserhalb des Verbandes, den Männern, die seine Geschäfte besorgen, zutraute, dass sie in erster Linie in ihre Taschen wirtschaften wollen, nein, das wird niemand glauben. Es fehlt das Vertrauen, dass ein Anschluss an diesen Verband der Gesamtheit nützen kann — weil er in all den vielen Jahren seines Bestehens mindestens soviel Verwirrung angerichtet, als er Klarheit verbreitet hat. Man glaubt nicht recht an seine Statuten, man hat das Gefühl, als verknöcherten die Bestrebungen, weil sie nur auf dem Papier stehen.

Seine Satzungen lauten, so weit sie den Zweck des Verbandes erläutern sollen:

(Fassung vom 5. September 1891.)

§ 1. Der Verband deutscher Chocolade-Fabrikanten stellt sich die Hebung der deutschen Chocolade-Industrie sowohl in wirtschaftlicher wie in technischer Beziehung zur Aufgabe.

§ 2. Die Erreichung dieses Zweckes erstrebt er in der Hauptsache durch folgende Mittel:

1. Durch die Herbeiführung einer rationellen Verzollung und Versteuerung aller die Chocolade-Industrie betreffenden Rohstoffe, Halb- und Ganz-Fabrikate.
2. Durch zweckmässige Einrichtungen zum Schutze gegen zweifelhafte und schlechte Kunden, insbesondere durch monatliche Ausgaben sogenannter schwarzer Listen.
3. Durch Schutzvorrichtungen gegen den Missbrauch von Namen, Firmen- und Warenzeichen, von Mustern und Modellen, endlich von patentierten Erfindungen, welche irgend einer der Verbands-Angehörigen sich hat schützen lassen.
4. Durch geeignete Vorträge und Denkschriften über neue technische Verfahrungsweisen und Maschinen, durch belehrende Ausstellungen, durch versuchsweise Ausführungen technischer Neuerungen auf Gesamtkosten.
5. Endlich durch alle Mittel, welche jeweils geeignet erscheinen, die deutsche Chocolade-Industrie auf eine möglichst hohe Stufe zu bringen, insbesondere durch regelmässige Untersuchungen sowohl von Fabrikaten der Verbandsmitglieder, als auch solcher von ausserhalb des Verbandes stehenden Chocolade-Fabrikanten auf Uebereinstimmung mit der Nahrungsmittel-Gesetzgebung **und den vom Verbande getroffenen Bestimmungen.**

Wäre Schreiber dieses Mitglied des Verbandes und sähe er sich, ehe er sich zum nächsten Verbandstage rüstete, diese Satzungen einmal recht gründlich an und fragte er sich, was wird hiervon denn eigentlich gehalten, dann wird er sich ungefähr folgendes sagen müssen:

§ 1 verspricht, dass im Verbande die deutsche Chocolade-Industrie wirtschaftlich und technisch gehoben werden solle; aber wo ist denn einer, der da hebt? In technischer Beziehung, was doch nichts anderes heisst, als dass die allerbesten Methoden zur Fabrikation ermittelt und verbreitet werden, herrscht allertiefstes Dunkel. Es fällt weder dem Vorstande, noch irgend einem Verbandsmitgliede ein, irgend welche technische Verbesserungen sofort allen anderen Mitgliedern kund zu thun. Der eine schliesst seine Thore noch immer dichter ab, als der andere. Also — § 1 ist die reine Phrase.

Nach § 2 Absatz 1 will er eine »rationelle Verzollung und Versteuerung aller die Chocolade-Industrie betreffenden Stoffe herbeiführen!« Ja, in Kleinigkeiten hat er das wirklich gethan, und einzelne, vielleicht von hundert zwei, haben davon Nutzen gehabt, dass hier gebohrt worden ist. Aber die andern? — Die warten darauf, dass der Verband »eine rationelle Verzollung der im Auslande hergestellten Ganzfabrikate« anstrebt. Aber davon hat man nur in den Gordianspalten etwas gehört. Uns hier hat man aus Holland, aus der Schweiz, aus Frankreich, aus England mit Absagebriefen die Freundschaft gekündigt. Man hat sich die weitere Zusendung des Gordian verbeten, trotzdem er voraus bezahlt war — weil wir hier nicht für den Profit ausländischer Fabrikanten eintreten, sondern dafür, dass die Arbeit, die im Lande gethan werden kann, auch hier verrichtet und entlohnt wird. (Andere, wir müssen das dabei sagen, haben aber auch frei eingestanden, unser Stand-

punkt sei richtig und sie machten es ja bei sich nicht anders.) Aber wo ist der Verband? Will er geschlossen dieses Bestreben unterstützen oder will er § 2 Absatz 1 auch nicht ernst nehmen? — Soll das auch Phrase bleiben? — »Rationell« ist, was vernünftig ist. Vernünftig aber ist es nicht, wenn den holländischen Cacaofabrikanten in Deutschland für jedes Pfund Cacao eine Mark mehr bezahlt wird, als den deutschen. Und bei Chocolade, Konfekt, Biskuits ist's nicht anders; wir haben oft genug darüber gesprochen und brauchen hier nicht noch einmal ausführlich zu werden.

Nach § 2 Absatz 2 will der Verband schwarze Listen herausgeben, um seine Mitglieder vor faulen Kunden zu schützen. Das thut er mit löblichem Fleiss, aber meist haben die eigenen Reisenden und die eigenen Agenten schon diese Berichte längst überholt, so dass ein greifbarer Nutzen nur höchst selten erreicht wird. Wer aus den Schwarzlisten erst den Charakter seines Kunden erfährt, für den ist es meist zu spät.

Nach § 2 Absatz 3 will er dafür sorgen, dass die Patente der Verbandsangehörigen nicht verletzt werden. Das ist löblich, aber dabei ist doch jeder einzelne genau so mächtig als ein Verband.

Nach § 2 Absatz 4 will er geeignete Vorträge und Denkschriften über neue technische Verfahrungsweisen und Maschinen halten und herausgeben, er will belehrende Ausstellungen und will auf Gesamtkosten technische Neuerungen vornehmen lassen.

Ja, das steht alles fein ordentlich gedruckt auf dem Papier, aber wo sind Vorträge gehalten, wo sind Denkschriften veröffentlicht, wo sind auf Gesamtkosten Neuerungen geprüft, — die alle miteinander die »deutsche Chocolade-Industrie« in ihrer Gesamtheit »gehoben« hätten, wie es in § 1 versprochen wird.

Sind so, wie wir sehen, die bestimmt festgesetzten Pläne ewig unerfüllt geblieben, so sind es die in § 2 Absatz 5 unbestimmt gezeichneten ebenfalls, bis auf den, dass Untersuchungen vorgenommen werden sollen, damit man wisse, dass die Bestimmungen des Nahrungsmittelgesetzes erfüllt würden. Hierüber hat sich ein heftiger Streit entwickelt; was im Verbande für erlaubt gilt, gilt ausserhalb für Fälschung und Betrug und umgekehrt. Wer Recht hat, weiss keiner. Hier hat der Verbandsvorstand eher Wirrwarr als Klarheit geschaffen.

Er hat es in der Hand, diese hochwichtigen Fragen in vernünftige Geleise zu bringen. Tritt er heute dafür ein, was wir auf Seite 352 des Gordian fordern, dann hat er — innerhalb und ausserhalb des Verbandes — eine Mehrheit hinter sich, und dann, wenn klare Bestimmungen von der Mehrzahl anerkannt worden sind, dann hat man die Mittel in der Hand, gegen Fälscher und Betrüger vorzugehen. Wir wiederholen sie hier, damit sie eventuell am Verbandstage zur Sprache kommen:

1. **Cacaomasse** darf nur das enthalten, was die von Schalen befreiten Kerne beim Mahlen ergeben. Jede Mitverwendung von Staub und Schalen, jeder Zusatz von Cacaobutter, Oel, Mehl ist als Verfälschung anzusehen.
2. **Cacaopulver** darf nur das enthalten, was nach Abpressen eines Teiles des Fettes aus der reinen Cacaomasse übrig bleibt. Ein Zusatz von Alkalien bis zur Höchstgrenze von fünf Prozent soll gestattet sein, ebenso der Zusatz von Gewürzen bis zu ein Prozent. Jeder Zusatz von Farbe, Mehl oder anderen Stoffen ist als Verfälschung anzusehen.
3. **Cacaobutter** darf nur das Fett genannt werden, was aus der Cacaomasse durch Abpressen gewonnen wird. Jeder Zusatz ist als Verfälschung anzusehen.
4. **Chocolade** darf nur aus Cacaomasse und Zucker, und Gewürzen bis zu ein Prozent, bestehen. Jeder andere Zusatz muss deklariert werden; wenn nicht, gilt die Chocolade als verfälscht.
5. **Chocolade mit Zusatz** darf jedes Fabrikat genannt werden, das in seiner Zusammenstellung als Grundstoffe Cacao nnd Zucker erkennen lässt. Das heisst: von Cacaomasse, Zucker und Cacaobutter müssen mindestens 75 Prozent in der Masse angetroffen werden. Die übrigen 25 Prozent müssen und dürfen nahrhafte, unschädliche, wenn auch billige Substanzen sein.
6. **Chocoladepulver, Puder-Chocolade, Chocolade-Suppenpulver,** wie jedes den Namen »Chocolade« in Verbindung tragende Fabrikat, muss mindestens 10 Prozent **fettfreien** Cacao enthalten, wobei es den Fabrikanten überlassen bleiben kann, zu der geringsten Sorte 15 Pfd., bis auf 30 Prozent entöltes Cacaopulver, oder 20 Pfd. Cacaomasse in 100 Pfd. fertiges Chocoladenfabrikat zu nehmen. Gewürze sind bis zu ein Prozent gestattet; das Färben mit braunen Farben ist als Täuschung der Käufer, daher als Verfälschung im Sinne des Gesetzes anzusehen.
7. **Konfekte,** wie Pralinés, Crême-Chocoladen dürfen den Namen »Chocolade« in Verbindung nur dann tragen, wenn

die zu ihrer Herstellung oder zum Ueberziehen verwendete »Chocolade« eben »Chocolade« ist, d. h. nichts weiter als Cacao und Zucker enthält. In diesem Falle ist ein Zusatz von Cacaobutter zur Chocolade bis zu 20 Prozent auf reine »Chocolade« notwendig und deshalb gestattet.

8. **Konfekte,** wie in 7, dürfen den Namen »Chocolade« auch dann noch tragen, wenn die hierfür verwendete »Chocolade« oder »Chocolade-Ueberzugsmasse« einen Zusatz von gerösteten Haselnüssen oder Mandeln hat; dieser Zusatz darf aber zehn Prozent nicht übersteigen.
9. **Konfekte,** wie in 7, dürfen den Namen »Chocolade« auch nicht in Verbindung tragen, wenn zu ihrer Herstellung keine reine »Chocolade« oder keine »Chocolade-Ueberzugsmasse« verwendet worden ist, die nichts weiter als Cacao, Zucker und Cacaobutter enthält. Derartige Konfekte müssen solche Namen oder Bezeichnungen tragen, die nicht auf »Chocolade« hinweisen.
10. Bei sogenannten hygienischen Präparaten, z. B. bei Eichel-Cacao, Hafer-Cacao, Malz-Cacao, Eisen-Cacao, Malz-Chocolade, dürfen die Namen Cacao oder Chocolade in Verbindung, ohne weitere Deklaration, nur geführt werden, wenn in den betr. Fabrikaten mindestens 50 Prozent reiner Cacao oder reine Chocolade enthalten sind. Bei geringerem Gehalte von Cacao oder Chocolade ist dieser in Prozenten dem Käufer zu melden.

Wir maassen uns nicht an, zu verlangen, dass diese vor anderthalb Jahren vorgeschlagenen Bestimmungen für alle Zeiten unverändert und maassgebend sein sollen; wir glauben sogar, es liesse sich eine recht lebhafte Auseinandersetzung daran knüpfen. Aber wir glauben, dass man an Hand dieser Vorschläge viel mehr die ehrliche deutsche Chocoladen-Industrie »heben« könnte, als nach den Bestimmungen des Verbandes.

Und haben wir nicht heute das Gefühl, als sänke die Chocoladenindustrie auf die zweite Stufe und als nähme die Cacaoindustrie die erste ein? Was soll nun werden, wenn sich ein Verband deutscher Cacaofabrikanten bildet?

Der Verband deutscher Chocoladefabrikanten muss, wenn er ernst genommen werden will, in dem vor ihm stehenden Verbandstage sich mit ernsten Fragen beschäftigen, lieber das ernste Zusammensein um ein paar Stunden verlängern und dafür das Verbandsmahl etwas kürzen, als wiederum ohne bessere Grundlagen den Tag beschliessen.

Hat er sich solange um Preisbestimmungen u. dergl. nicht gekümmert, so wird auch darin an ihn die Frage herantreten, ob er hierbei nicht für Hebung der deutschen Industrie belehrend, ermahnend, erzieherisch wirken kann. Wir glauben, dass er hierfür gerade jetzt, bei steigenden Cacaopreisen, überall ein williges Ohr fände. Wir wollen ihm gerne helfen, wenn er es anstreben will, dass nur gutes Cacaopulver in Deutschland fabriziert wird und dass dieses nur in vier verschiedenen Preislagen, und zwar zu

1,40	Mk.	fürs	Pfund
1,60	»	»	»
2,—	»	»	»
2,40	»	»	»

im Einzelhandel verkauft werden soll und dass dem Detaillisten nie über 20 Prozent vom Preise bewilligt werden dürfen, wird holländsicher Cacao doch oft mit 5—10 Prozent Nutzen detailliert.

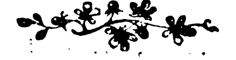
Wir wollen ihm auch helfen, wenn er es anstreben will, dass garantiert reine Chocolade nur aus Cacaobohnen und Zucker bestehen soll und dass nur vier Sorten reine Tafel-Chocoladen geführt werden:

Nr.	4	zu	1,—	Mark
»	3	»	1,20	»
»	2	»	1,60	»
»	1	»	2,—	»
»	0	»	3,—	»

Alle diese Chocoladen, die die Bürgschaftsworte »garantiert rein Cacao und Zucker« tragen, müssten 40 Prozent Cacaobohnen und 60 Prozent Zucker enthalten.

Wir wollen ihm auch helfen, seine unglückliche Bestimmung, dass Chocoladenmehle, statt mit Cacao, mit Farbe braun gefärbt werden dürfen, unmöglich zu machen und feste Sätze für den Begriff von Puder-Chocolade zu finden.

Doch lassen wir den Verband erst nach Hamburg kommen und hier tagen. Er wird ja von sich hören lassen, man wird ja erfahren, ob er seine Kreise ausdehnen will oder ob er sie noch enger als bisher zieht. Im letzten Falle würde er bergab gehen.



Anzeigen.



Attrapen und
Bonbonnièren
en gros.
Massenfabrikation
von Düten und Beuteln aller Art mit und ohne Firmadruck,
Pappschachteln in allen Grössen und Ausstattungen.
Export nach allen Welttheilen.
H. F.
Reimann
Magdeburg, A. Neustadt
Cartonagen- u. Papierwaarenfabrik.

Mehrfach prämiirt.

Detmolder Biscuit- u. Cakes-Fabrik

C. Pecher, Detmold

liefert

Biscuits und Cakes

in anerkannt vorzüglicher Qualität.

SPEZIALITÄTEN:

- **Orion**
- **Russisch Brot**
- **Weihnachtsbiscuits.**

Fabrikation von

Holländ. Zwieback.

Lebhafter Grossistenverkehr!

Gegründet 1870.

Wichtig

für Lebkuchen- (Honigkuchen-) Fabrikanten!

Anerkannt bester Ersatz für feinen englischen Syrup

ist

Back-Syrup Marke BXXX.

Lieferung in Tonnen à circa 6 Centner.

Bredt & Co., Zuckerraffinerie,

Mülheim am Rhein.

Die Herstellung der Marke B XXX ist Spezialität der Fabrik und es wird für **vorzüglichste Backfähigkeit sowie vollkommenste Reinheit garantirt.**

Allen Chocoladefabrikanten dringend zu empfehlen!



Chocoladengewichts-Teilmaschine.

Für Chocoladetafeln von 25 bis 125 Gramm.

Mit dieser Maschine leistet **ein** Arbeiter beim Einformen soviel als **drei** beim Abwiegen.

Kein Gewichtsverlust! Absolut zuverlässig!

Feinste Referenzen!

Diese Maschinen sind seit Jahren in vielen grösseren Fabriken Deutschlands und des Auslandes im Gebrauch; sie dürfen **nicht** mit den Teigteilmaschinen verwechselt werden.

LUDWIG HENKEL, Giebichenstein bei Halle.



Bezugsquellen
für die Cacao- und Chocoladen-Fabrikation.

1 Feld kostet . . . . . . Mk. 1.50
2 Felder kosten . . . . . „ 2.50
3 „ „ . . . . . . „ 3.60
4 „ „ . . . . . . „ 4.40
5 „ „ . . . . . . „ 5.—
10 „ „ . . . . . . „ 9.—
pro Ausgabe.

GORDIAN
HAMBURG.

Anzeigen in diese Listen werden nur für ein ganzes Jahr angenommen zu den nebenstehenden Preisen. Also bei 24 Ausgaben pro Jahr sind zu zahlen für
1 2 3 4 5 10 Fld.
36.— 60.— 86.40 105.60 120.— 216.— Mk.
vorausbezahlt.

Reinigen u. Sortieren der rohen Cacaobohnen	**J. M. Lehmann,** Dresden-Löbtau.	**G. Hermann** **A. Savy & Cie. Succrs.** Paris.		**Herm. Bauer-meister,** Ottensen.
Cacao-Röster	**J. M. Lehmann,** Dresden-Löbtau.	**Emmericher Maschinenfabrik und Eisengiesserei,** Emmerich, Rhein.	**G. Hermann** **A. Savy & Cie. Succrs.** Paris.	
Cacao-Brech- und Reinigungsmaschinen	**J. M. Lehmann,** Dresden-Löbtau.	**Eisenwerk vormals Nagel & Kaemp (A.-G.),** Hamburg.	**G. Hermann** **A. Savy & Cie. Succrs.** Paris.	
Cacao-Mühlen	**J. M. Lehmann,** Dresden-Löbtau.	**G. Hermann** **A. Savy & Cie. Succrs.** Paris.	**Samuel Carey,** Newyork, 17 Broadway. Twin Cocoa mill.	
Zerkleinerungs-Maschinen verschied. Art	**J. M. Lehmann,** Dresden-Löbtau.	**Desintegratoren.** **Herm. Bauer-meister,** Ottensen. D. zerkleinern jedes Gut.		**Dismembratoren.** **Eisenwerk vorm. Nagel & Kaemp (A.-G.) Hamburg.** Zerkleinern Cacaokerne zur Masse, Zucker und Pressblöcke zu Pulver.
Melangeure, Koller-gänge	**J. M. Lehmann,** Dresden-Löbtau.	**Werner & Pfleiderer,** Cannstatt, Württbg. Universal-Knet- und Mischmaschinen, heiz- und kühlbar.	**G. Hermann** **A. Savy & Cie. Succrs.** Paris.	
Walzwerke	**J. M. Lehmann,** Dresden-Löbtau.		**G. Hermann** **A. Savy & Cie. Succrs.** Paris.	**Herm. Bauer-meister,** Ottensen. Walzwerke mit porösen Porzellan-Walzen.
Sichtmaschinen für Cacaopulver	**J. M. Lehmann,** Dresden-Löbtau.	**Herm. Bauer-meister,** Ottensen.	**Mühlenbauanstalt vorm. Gebr. Seck,** Dresden. 9000 Sichtmaschinen geliefert.	**Eisenwerk vormals Nagel & Kaemp (A.-G.),** Hamburg.
Mischmaschinen für Kouvertüre (auch zum Präpariren der Cacaomassen)	**J. M. Lehmann,** Dresden-Löbtau.		**G. Hermann** **A. Savy & Cie. Succrs.** Paris.	**Werner & Pfleiderer,** Cannstatt, Württbg. Universal-Knet- und Mischmaschinen, heiz- und kühlbar.
Marzipan-Maschinen	**J. M. Lehmann,** Dresden-Löbtau.	**Herm. Bauer-meister,** Ottensen. Walzwerke mit porösen Porzellan-Walzen.	**Werner & Pfleiderer,** Cannstatt (Württembg.) **Universal-Knet- u. Misch-Maschinen** in Eisen od. Bronze für Riemen- o. Handbetrieb.	**G. Hermann** **A. Savy & Cie. Succrs.** Paris.



Hauptinhalt:



Honig und Eier.

In dem Berichte der Thorner Handelskammer heisst es:

›Der Absatz von Honigkuchen war im Jahre 1896 wieder ein nicht unbedeutend grösserer als in den Vorjahren, und es lässt sich überhaupt konstatieren, dass die Thorner Honigkuchen-Industrie von Jahr zu Jahr im Steigen begriffen ist. Trotzdem aber der Umsatz ein immer bedeutenderer ist, so wird der Reingewinn doch verhältnismässig kleiner, was wohl hauptsächlich auf die fortwährenden Zollerhöhungen für Honig und die hierdurch hervorgerufenen Preissteigerungen für Honig zurückzuführen ist.

Der Zoll für Honig, der noch vor nicht allzulanger Zeit nur 3 Mark per Doppelzentner betragen hat, ist in wenigen Jahren erst auf 20 Mark, dann auf 36 Mark und zuletzt im Jahre 1896 auf 40 Mark per Doppelzentner gestiegen, ein Umstand, der wesentlich dazu beiträgt, den künstlichen Honig, den sogenannten Zuckerhonig, in den Handel kommen zu lassen. Dieser Zuckerhonig findet bereits in den meisten Honigkuchenfabriken reichliche Verwendung und nur in Thorn wird noch streng darauf gehalten, zu guten Thorner Honigkuchen auch nur reinen Bienenhonig zu verwenden, damit das alte Renommee der weltberühmten Thorner Honigkuchen weiter bestehen bleibt.

Amerikanischer Honig war teurer als im Vorjahre, was daher rühren mag, dass aus den spanischen Kolonien wegen der noch immer dort herrschenden Unruhen Honig nicht importiert worden ist und andere Marken amerikanischen Honigs auch verhältnismässig nur wenig am Markte waren.

Ebenso war das Angebot von inländischem Honig infolge schlechter Ernte nur sehr gering, sodass im ganzen höchstens 1000 Zentner hierher gebracht worden sind, die zum Preise von 33 Mark bis 35 Mark zu haben waren; dagegen dürften an amerikanischen Honig ungefähr 3000 Zentner aufgekauft worden sein, und zwar zum Preise von 43 bis 44 Mark hierher gelegt.

So lange die inländische Bienenzucht nicht systematisch und rationell betrieben wird, anstatt wie jetzt meistens als Nebengewerbe kleiner Bauern und Schullehrer auf dem Lande, so lange sie also nicht Quantitäten produziert, die weit über das hinausgehen, was der Detailhandel in dem Artikel als Speisehonig willig mit hohen Preisen bezahlt, so lange bleibt die Honigkuchenindustrie eben angewiesen auf den Bezug amerikanischer Provenienzen, deren Echtheit jetzt so oft bezweifelt wird, von Chemikern nicht festgestellt, aber von Sachverständigen stets wird erkannt werden können.

Es bleibt daher eine alte Forderung der Industrie, die Herabsetzung des Zolles auf wenigstens die Hälfte der jetzigen Höhe; eines Zolles, der als Prämie für die unreellen, mit Stärkesirup und anderen Surrogaten arbeitenden Fabrikanten wirkt, und der, weit entfernt, die inländische Imkerei zu schützen, im Laufe eines Jahres eine schwunghafte Industrie für Herstellung künstlichen Honigs hat emporschiessen lassen. Sollte die Zollpolitik des Reiches nach Ablauf der jetzt geltenden Handelsverträge auch für die Brotfrucht dieselben Wege einschlagen, so würde die Honigkuchen-Industrie allerdings kaum mehr lebensfähig sein. Die Gründe hierfür sind wiederholt in Petitionen an den Bundesrat und Reichstag dargelegt worden.

Die Nachfrage nach Wachs war trotz der geringen Vorräte im vergangenen Jahre weniger lebhaft, doch wurden gute Preise erzielt.

Das vom 1. Juli v. Js. in Kraft getretene Gesetz zur Bekämpfung des unlauteren Wettbewerbs hat in seiner Anwendung nicht den Erwartungen entsprochen.

Der Anschein des besonders günstigen Angebots ist nicht immer klar zu beweisen, noch viel schwieriger, ja beinahe unmöglich ist der Nachweis des entstandenen Schadens. Ausserdem scheint sich der Mangel von Präzedenzfällen bei den Entscheidungen noch sehr fühlbar zu machen.

Ein grosser Uebelstand, der zum Teil mit auf diesem Gebiete liegt, besteht in folgendem: Eine grosse Anzahl von Händlern, welche die Jahrmärkte in den östlichen Provinzen bereisen, führen an ihren Verkaufsbuden grosse Plakate, worin sie Thorner Honigkuchen hiesiger renommierter Firmen anpreisen; sie verkaufen unter diesem Schilde aber sehr minderwertige, den Namen Honigkuchen durchaus nicht rechtfertigende Fabrikate. Dem, der die angekündigten Kuchen unter Berufung auf Schutzmarke und Firma ausdrücklich verlangt, wird eins von den wenigen, zur Vorsicht in Reserve gehaltenen Packeten ausgehändigt, die andern so angelockten Käufer erhalten ein meist gar keine Firma, nur die Bezeichnung Thorner Honigkuchen und ein abgeändertes Thorner Wappen tragendes Packet.

Wiederholt bei der Staatsanwaltschaft gestellte Strafanträge hatten keinen Erfolg. Der Schaden, welcher den davon betroffenen Firmen entsteht, ist bedeutend, wenngleich er zahlenmässig ebenso wenig nachgewiesen werden kann, wie der Umstand, dass der Käufer in jedem einzelnen Falle einen Vermögensnachteil erlitten habe. Eine Abhilfe auf gesetzlichem Wege wäre dringend erwünscht.« —

Was die Thorner Handelskammer hier beklagt, ist schon oft im Gordian besprochen worden: es fehlt dem deutschen Volke an einer wirtschaftlichen Führung, an einer Erziehung dahin, dass es erkennen lernt, wie ungeheure Schätze es nicht zu heben versteht. Wie es mit Honig steht, worin wir uns sonder Mühe und ohne nennenswerte Ausgaben ungeheure Mengen von den fleissigen Bienenvölkern »schenken« lassen können, so steht es mit hundert anderen Produkten. Z. B. mit Eiern, wovon im Jahre 1895 = 89 029 800 Kilo im Werte von rund 80 Millionen Mark im Auslande gekauft worden sind. Auch diese Ankäufe sind zu vermeiden.

In seinem Buche: »Deutsche Kaiser und deutsches Volksvermögen« (Leipzig, Verlag von Gg. Freund) schreibt Max Rieck hierüber folgendes:

»Auch an anderen landwirtschaftlichen Produkten als an Brotkorn soll Deutschland nicht mehr imstande sein, sich zu ernähren, es soll durchaus darauf angewiesen sein, sich zum Teil von andern Völkern ernähren zu lassen. Man brauche ja bloss, so liest man es überall, an die steigende Einfuhr von Eiern zu denken, um einzusehen, dass wir keine andere Einnahmequelle mehr öffnen können, als die, wofür Industrie und Handel uns die Handhaben liefern. Nun ist es richtig, dass die Einfuhr von Eiern und Geflügel von Jahr zu Jahr zugenommen hat. Aber damit kann doch wiederum nicht bewiesen werden, dass wir die eingeführten Mengen nicht im Lande erzeugen könnten! Das Gegenteil ist leicht zu beweisen.

Im Jahre 1886, als Deutschland 47½ Millionen Einwohner hatte, sind 27 253

Tonnen Eier eingeführt worden. 1895 aber, als nur 4 Millionen Esser mehr in Deutschland gezählt werden konnten, sind 83 565 Tonnen Eier nach Deutschland gekommen. Da wir wissen, dass wir im Jahre 1886 keinen Mangel an Eiern gehabt haben, dass wohl auch der geringste für denselben Preis, den er heute anlegen muss, sich pflaumenweiche Eier kochen lassen konnte, so ist doch thatsächlich mit der gesteigerten Einfuhr nicht einem »langgefühlten Bedürfnis« abgeholfen worden. Die gesteigerte Einfuhrmenge steht in gar keinem Verhältnis zu dem gesteigerten Bedarf! Wenn im Jahre 1886 die deutsche Eierproduktion um 27 253 Tonnen hinter dem Bedarf zurückgeblieben wäre, dann könnte 1895, bei einer um vier Millionen gewachsenen Volkszahl, doch auch nur dieser Vermehrung entsprechend die Einfuhr steigen. Aber die Esser haben sich nur um ca. 8½ Prozent vermehrt; die Eiereinfuhr aber hat sich um mehr als um 200 Prozent vermehrt. Da kann man doch wirklich nicht davon sprechen, dass die Vermehrung der Individuen auf einem nicht erweiterungsfähigen Gebiete allein daran schuld sei, dass die Einfuhr von Nahrungsmitteln wüchse!

Die Gründe liegen anderswo. Sie liegen hier wie in hundert anderen Fällen, in denen das Volksvermögen sichtlich geschädigt wird, in der Thätigkeit der deutschen Kaufleute. Von den Eierimporteuren kümmert sich nicht ein einziger darum, wo, in welchem Lande er Eier aufkauft. Ihm sind die russischen und die ungarischen lieber als die deutschen, wenn er am Schock zehn Pfennige mehr Verdienst nehmen kann.

Nun wäre ich der letzte, der Auge in Auge einem oder hundert Eierimporteuren daraus einen Vorwurf machen würde, wenn ich, wie sie, rein kaufmännisch rechnen und den internationalen oder manchesterlichen Geldstandpunkt als den richtigen und besten ansehen würde. Aber ich bin der erste, wenn ich das Gesamtinteresse, das Wohl, das Vermögen des ganzen deutschen Volkes über das Interesse der Eierkaufleute stelle, der ohne jeden Skrupel kurzer Hand die Eiereinfuhr aus Russland und Ungarn — die andern Länder kommen kaum in Betracht — unmöglich machen würde. Die 89 029 800 Kilo Eier, die im Jahre 1896 von Deutschland im Auslande gekauft worden sind, können wir uns im deutschen Lande **von der Natur schenken lassen!** Die Arbeit, die das Beaufsichtigen der Hühner und das Nesterleeren macht, ist keine Arbeit im Sinne der Industriearbeit; die Ausgaben, die die Hühner machen, sind nicht in einen Vergleich zu bringen mit d e n Ausgaben, die die Arbeit in Industrie und Gewerbe verlangt. Hühner ernähren sich auf der Strasse, auf dem Dunghaufen, im Pferde- und Schweinestalle. Aus solchen Werten, die für den Menschen keine Werte mehr sind, schaffen sie selbständig eines der wertvollsten Nahrungsmittel, das Kaiser und König, Bauer und Bettelmann gleich hoch schätzen. Sie schaffen, ohne darunter zu leiden, weil sie schaffen m ü s s e n. Wüssten wir d i e s e Werte in ihrer l e i c h t e n Entstehungsart recht zu würdigen; wollten wir einmal recht darüber nachdenken, wie wenig Mühe es den Menschen macht, jene 89 029 800 Kilo Eier im Werte von 79 237 000 Mark im Jahre in Deutschland auf und aus der deutschen Erde neu zu schaffen oder von den Hühnern schaffen zu lassen, und wollten wir dann weiter darüber nachdenken, welches Quantum unerquicklicher Arbeit bei der Erzeugung industrieller Tauschwerte geleistet werden muss, ferner welches Quantum nützlicher Werte, Nahrungsmittel, Kleidungsstücke, Wohnräume verbraucht oder abgenutzt werden muss, ehe gewerbliche Gegenwerte in Höhe von 79 237 000 Mark über die Grenze rollen können, dann werden wir sehen, dass das Land Sklavenarbeit verrichtet, das meist n u r gewerbliche Erzeugnisse gegen Urprodukte umzutauschen hat. In d e m Lande aber, wo Urprodukte als Ueberschüsse geschaffen und abgegeben, exportiert werden, führen die werteschaffenden Menschen ein freies, ein menschenwürdiges, ein Herrenleben. Und auch nur d a s Land, das Ueberschüsse durch seine Arbeit erzielen kann (weil es sich von den Naturkräften unterstützen lässt; weil in ihm die wichtigsten Arbeiten immer nur eingeleitet und beendet zu werden brauchen, während der Mensch in der eigentlichen Produktionsperiode, in der Zeit des Wachsens, Blühens, Reifens ruhen kann), kann aufwärts, d h. kann auf einer gesunden Grundlage zu höherem Einkommen gelangen, und kann sein Vermögen an Gütern und Gaben des Friedens vermehren.

Wird ein höherer Zoll auf Eier, der heute mit den Vertragsländern nur 2 Mark pro 100 Kilo beträgt, verlangt, so tritt sofort die ganze deutsche Kaufmannschaft zusammen und schimpft auf die Begehrlichkeit der Agrarier, und als Echo schallt das Geschimpfe aus allen Ecken. Haben sie ein Recht dazu? Nimmermehr. Erst dann, wenn der deutsche Kaufmann den Hühnern die Kunst des Eierlegens abgeguckt hat, und wenn er dann verspricht, dieses Gewerbe ebensowenig kostspielig betreiben zu wollen,

als die deutschen Dorfhühner, erst dann darf man ihm gestatten, ein Wort mitzureden. Bis dahin aber muss dahin zuerst gestrebt werden, dass diese 89 Millionen Kilo Eier uns im Lande zuwachsen! Es muss kategorisch den Urproduzenten die Pflicht auferlegt werden, diese Mengen zu schaffen — und was die Hauptsache ist — es muss ihnen dafür von den Städtern der Preis gezahlt werden, der recht und billig ist. Dass wir in den Städten immer uns graulich machen lassen vor Schutzzöllen, ist kindisch. Auf Zucker ist der Zoll 40 Mark die 100 Kilo hoch. Wer aber wollte nun wohl im Lande aufstehen und sagen, die Konsumenten würden bei der Preisstellung des Zuckers ausgebeutet? Auf Spiritus ruht ein Schutzzoll von 125 Mark für 100 Kilo, auf parfümierten von 300 Mark, auf Spitzen von 800 Mark, auf Stärke von 12,50 Mark u. s. w. Werden wir bei der Preisstellung dieser Güter deshalb ausgebeutet? Nein; die Produktionsfähigkeit in fast allen Gütern ist in Deutschland so gross; die Aufnahmefähigkeit der Konsumenten aber steht nicht hierzu im richtigen Verhältnis, so dass die Not, die ehrlich erzeugten Güter los zu werden, es schon gar nicht zulässt, dass einzelne Gruppen durch Erhöhung der Schutzzölle zu Monopolrechten kämen. Man darf, wenn man das deutsche Volk reich machen will an Gütern und Gaben des Friedens, nicht darauf hören, dass den Kaufleuten ein Profit entgehen könnte, sondern man muss die Stellen pflegen, wo im Lande neue Güter entstehen könnten, ohne dafür grosse Ausgaben an gleich wertvollen Gütern tragen zu müssen.

Aehnlich steht es mit der Produktion und der Einfuhr von Honig, eigentlich sogar schlimmer. Denn die Eier, die der deutsche Konsument dem Auslande abkauft, sind wenigstens Eier, wenn sie auch durchschnittlich halbalt sind, so dass der Grossstädter, der fast ausschliesslich auf die »Russeneier« oder auf die »Galizier« angewiesen ist, gar nicht lernt, wie ein »frisches« Ei schmecken soll. Aber beim Honig sind die Deutschen nun schon seit 20 Jahren oder länger vom Auslande, von Amerika, betrogen worden. Unter dem Namen Honig sind seit vielen Jahren Gemische aus Honig, Wachs und Zuckersirup nach Deutschland gekommen. Die Importeure haben immer für »Garantie der Reinheit« eingestanden, bis endlich aus rein technischen Gründen im Sommer 1895 der Einfuhrzoll auf amerikanischen Honig auf 40 Mark erhöht wurde.

Graf Posadowsky wies darauf hin, dass wir seit Jahren schon Zuckersirup für Honig bekämen, dass wir von Zucker und Wasser, woraus Sirup wird, doch im deutschen Lande genug hätten, und dass es darum berechtigt wäre, wenn man die Einfuhr des Pseudohonigs unmöglich machte. Ganz ist das nun zwar noch nicht gelungen; es ist im Jahre 1896 immer noch für 687 000 Mark »Honig« aus Chile, Haiti, Mexiko und Nordamerika eingeführt worden. 1895 kam aber noch für 1 775 000 Mark hinein.

Man hat auch in Deutschland zu Ersatzmitteln gegriffen, man hat auch hier aus Zucker, Wachs, Aroma, Ameisensäure einen Sirup hergestellt, der unter dem Namen Zuckerhonig verkauft wird, der aber auch, leider muss ich es sagen, tausendfältig als »garantiert reiner Honig« im Lande in den Läden herumsteht und von Versandgeschäften ausgeboten wird. Natürlich zu Preisen, die für die Ware als Sirup doppelt und dreifach zu hoch sind, aber als Preis für reinen unverfälschten Bienenhonig zu niedrig sind, um dem Imker die Erzeugungskosten zu decken und einen kleinen Geldüberschuss abzuwerfen. Wir sehen also auch hier, dass das Interesse der Kaufleute, denen es nur um den Profit zu thun ist, sich nicht mit dem Interesse der Produzenten, also mit dem Interesse der Gesamtheit deckt. Denn wer die Produktion fördert, fördert und vermehrt das Einkommen des ganzen Volkes, wer die Produktion hemmt, hindert die Vergrösserung des Volkseinkommens. Wenn die Kaufleute durch den Schwindel, den sie mit nachgemachten Honig treiben, den Preis des echten Honigs herabdrücken oder wohl gar die Nachfrage nach Honig immer und überall mit Schwindelware decken, so dass der Imker keinen Absatz für seinen Bienenhonig findet, so erleidet das deutsche Volksvermögen einen schweren Verlust. Nirgendwo hat jemand Lust, Arbeiten zu verrichten, wenn er weiss, dass er am Schlusse der Arbeitsperiode statt Freude Aerger und Verdruss hat.

Wie es bei den Hühnern und bei der Eierproduktion steht, so steht es auch beim Honig. Den ganzen Sommer über wollen diese fleissigen Tierchen, die Bienen, dem Menschen das Dasein erleichtern; sie wollen für ihn schaffen, ihn ernähren. Sie können das, weil sie bei ihrer Arbeit in einer bestimmten Periode mehr Güter erzeugen, als sie verbrauchen. Sie üben keine reine Verwandlungsarbeit aus, sondern sie sammeln ein, was die Natur darbietet; sie sind also Urproduzenten, nicht Industrielle. Es wäre nun doch wohl eine Kleinigkeit, die Zahl der Bienenvölker und Bienenstöcke im deutschen Lande soweit zu vermehren, dass

Deutschland ein Honigland erster Ordnung würde. Statt der 1 800 000 Bienenstöcke, die wir heute stehen haben, könnte das Zehn- oder Zwanzigfache aufgestellt und bevölkert werden. Die Arbeit, die die Bienen leisten, brauchen die Menschen nicht zu thun: Der Honig, der von ihnen erzeugt wird, ist gefunden, da man das Bienenhalten ebensowenig als eine Arbeit anzusehen gewöhnt ist, als man das Angeln, Jagen, Blumenpflegen, Vögelhalten, Billard- oder Skatspielen für eine Arbeit hält. Aber Porzellan brennen und malen, Eisen schmelzen, Kohlen fördern, Schwefelsäure machen, Kattune drucken, Spitzen klöppeln — das sind Arbeiten, die als Arbeit gerechnet werden müssen. An Bienennahrung wird es bei landwirtschaftlichen Betrieben wohl selten fehlen; die Aufsicht kann von arbeitsunfähigen, von invaliden, alten Männern gethan werden. Ein Land, das 700 000 arbeitslose Individuen füttern muss, darf sich nichts entgehen lassen, das neue Werte schaffen könnte. Und was der Deutsche in angenehmer Thätigkeit im Lande sich von der Natur schenken lassen kann, was für Wachs und Honig in diesem einen Falle Güter im Betrage von 50—60 Millionen Mark werden könnte, das soll er nicht abweisen!

Selbstverständlich werden die Zuckerfabriken, würde die deutsche Regierung auf meinen Rat hören und die Honigproduktion im Lande und in den Kolonien, in Ost- und Westafrika, mit allen Mitteln, besonders aber in planmässiger Organisation, auf das Zehnfache der heutigen erhöhen, wieder eine Zeitlang scheel sehen und sich dreiviertel ruiniert vorkommen. Aber auch darauf darf der nicht hören, der das Vermögen des deutschen Volkes vermehren will. Um in 20 Millionen Bienenstöcken 120 Millionen Kilo Wachs und Honig zu gewinnen, brauchen wir nur geringwertige Ackerflächen, solche, die in der Nähe von Wohnhäusern doch keinen Ertrag bringen. Aber um 120 Millionen Kilo Rübenzucker zu produzieren, brauchen wir nicht bloss gegen 300 Hektar besten Kulturbodens, sondern auch die Arbeitskraft (also die Unterhaltungsmittel) und die Betriebskosten von mindestens fünf Zuckerfabriken werden erspart, d. h. durch Bienenarbeit ersetzt. —«





Deutsche Zuckerfabriken in Amerika.

»Die Zukunft« in Berlin bringt folgenden Aufsatz:

Wie ein grosser Teil der Bevölkerung Europas durch die jetzt so missliche Lage der Zuckerindustrie und ihren noch trüberen Ausblick in die Zukunft berührt wird, so hat auch in Amerika eine die Zuckerindustrie berührende Bewegung weite Kreise ergriffen. Wenn es den näher Beteiligten auch lange schon als Thatsache galt, dass die Vereinigten Staaten im stande seien, eine der Deutschlands oder Frankreichs ähnliche Rübenzucker-Industrie ins Leben zu rufen, die in absehbarer Zeit die Zuckereinfuhr aus diesen Ländern auf ein Minimum reduzieren und allmählich ganz ausschliessen könnte, so hat sich diese Anschauung doch erst in letzter Zeit allgemeiner Bahn gebrochen.

Als in den letzten Dezembertagen des vorigen Jahres vor dem wichtigen Kongresskomitee »Für Mittel und Wege« Vertreter der vier grossen Thätigkeitszweige erschienen, die am Zuckertarif ein direktes Interesse haben, nämlich Herr John Farr aus New-York als Repräsentant der Zuckerimporteure, Oberst J. D. Hill aus New-Orleans als Vertreter der Zuckerplantagen-Besitzer des Staates Louisiana, dann verschiedene Herren, die das Interesse der Zuckerraffineure vertraten, ferner noch Herr Henry T. Oxnard aus Grand Island im Staate Nebraska, Präsident der American Beet Sugar Society, nebst dem Senator Perkins aus Kalifornien, Herrn Herbert Myrick, dem Mormonen-Bischof Cutler aus Utah und anderen Vertretern der Rübenzucker-Fabrikanten und der Farmer, die Zuckerrüben bauen oder bauen wollen, da wurden Argumente vorgebracht, die die Aufmerksamkeit von Hunderttausenden erregten. Die Herren Oxnard, Perkins, Cutler und Allen behaupteten, dass in den verschiedensten Teilen der Vereinigten Staaten Land genug vorhanden sei, um so viel Rüben zu ziehen, dass der daraus hergestellte Zucker den ganzen Bedarf des Landes decken und die Zuckereinfuhr aus Europa vollständig beseitigen könne. Das war eine laute Mahnung nicht nur an den Patriotismus, sondern vor allem an den Geschäftssinn und den Eigennutz des amerikanischen Volkes, die nicht unbeachtet blieb. Im Frühjahr 1897 traten in den verschiedenen Teilen des Landes Farmer zusammen und bildeten — einstweilen noch in ziemlich zwangloser Form — Zuckerrübenzucht-Vereinigungen (Sugar beet growers Associations), verschafften sich von der Bundesregierung Unterweisungen zum Anbau von Zuckerrüben und guten Samen und suchten sich unter ihren Ländern geeignet scheinende Grundstücke aus, um sie probeweise mit Rüben zu bestellen. In ähnlicher Weise befassten sich Kapitalisten mit dem Plane der Erbauung von Rübenzucker-Fabriken an geeigneten Orten und verschiedene Staaten der Union setzten »Bounties« aus für in ihrem Bereiche hergestellten Rübenzucker. Solche Bestrebungen wurden angefeuert und in weitere Bahnen gelenkt durch die fortgesetzten Verhandlungen über den Zuckertarif im Kongress und durch eine bedeutsame Rede, die der Senator Aldrich im April hielt. Er führte, gestützt auf amtliche Berichte, durch genaue Zahlen vor Augen, dass von den ungefähr zwei Millionen Gross Tonnen (à 2240 Pfund) Zucker, die jetzt jährlich in den Vereinigten Staaten verbraucht werden und die fast 50 Prozent des Verbrauches der Welt

repräsentieren, 12 Prozent oder 243 000 Tonnen aus einheimischem Zuckerrohr, 6 Prozent oder 157 000 Tonnen aus Zuckerrohr auf der Insel Hawayi (der nach dem bestehenden Handelsvertrage steuerfrei in die Vereinigten Staaten eingeführt wurde) und nur 2 Prozent oder 40 000 Tonnen aus Rüben hergestellt wurden, die in den Vereinigten Staaten gezogen waren, während das Kontingent, das der Rübenzucker zum Zuckerkonsum der Welt beisteuert, ungefähr 61½ Prozent beträgt. Jedem, der dieser Sache einige Aufmerksamkeit schenkt, muss sofort das grosse Missverhältnis zwischen Verbrauch und eigener Erzeugung auffallen, wenn er sich die wichtige Thatsache vergegenwärtigt, dass die grosse amerikanische Union nur 14 Prozent des von ihr jährlich verbrauchten Zuckers selbst erzeugt und 86 Prozent vom Auslande einführt. Daher ist es auch nicht zu verwundern, dass sich, nachdem dieses Misshältnis allgemein zum Bewusstsein des Volkes der Vereinigten Staaten gekommen ist, ein immer grösserer Bruchteil der Bevölkerung für die Beseitigung dieses volkswirtschaftlichen Uebelstandes interessiert.

Der Ausbreitung des Anbaues von Zuckerrohr sind ziemlich enge natürliche Grenzen gesteckt; der Ausfall des Zuckers von Kuba, dessen Produktion von ungefähr einer Million Tonnen im Jahre 1893 auf 100 000 Tonnen im Jahre 1896 gefallen und heute natürlich beinahe gänzlich ruiniert ist, macht sich im Handel zwar bemerkbar, aber die Zuckerausbeute der unglücklichen Perle der Antillen wird kaum mehr als die natürliche Verbrauchssteigerung durch den regelmässigen Bevölkerungszuwachs in den Vereinigten Staaten decken, wenn jene Insel nach erfolgter Pazifikation allmählich wieder in die Reihe der Zucker produzierenden Länder von Belang treten wird; die Verarbeitung des Sorghum zu Zucker in grösserem Maassstabe hat sich, nach vielen langen und kostspieligen Experimenten als ein fast vollständiger Fehlschlag erwiesen. Somit bleibt zur erheblichen Steigerung der einheimischen Produktion nur die Gewinnung von Zucker aus Rüben in viel grösserem Umfange als bisher übrig. In der That liegt hierin aber auch ein überaus ergiebiges und weites Feld zur Vermehrung des Volkswohlstandes und zur Verminderung der Zuckereinfuhr, ein Feld, auf dem sich der amerikanische Unternehmungsgeist bald lustig tummeln wird und das trotz der verhältnismässig kurzen Zeit schon in weit grösserem Umfange bebaut sein würde, wenn man hier nur annähernd so vertraut mit dem Anbau der Zuckerrübe und der Einrichtung und dem Betriebe von Zuckerfabriken wäre, wie etwa in Deutschland, und wenn in Amerika das Kapital sich nicht in den Händen verhältnismässig weniger befände, wodurch es schwerer für diesen neuen Industriezweig zugänglich ist, als wenn es, wie in Europa, mehr verteilt wäre.

Vom Atlantischen bis zum Stillen Ozean zieht sich durch die ganzen Vereinigten Staaten, von den Staaten Connecticut, Massachussetts und New-York, durch die nördlichen Teile von Pennsylvanien, Ohio, Indiana, Illinois und Jowa, die südliche Hälfte von Michigan, Wisconsin und Minnesota, einen Teil von South Dakota, Nebraska, Kolorado, New-Mexiko und Arizona ein mehrere hundert englische Meilen langes ideelles Band, das von Arizona aus mit einem Flügel sich durch Utah, Idaho und das nördliche Oregon hinauf bis zum Puget-Sund des Staates Washington windet und mit dem anderen Flügel im Staate Kalifornien sich lang an der Küste des Stillen Meeres hinstreckt. Dieses Band, in der angegebenen Weise gedacht, bildet den langen und vielfach gewundenen Landstreifen in Nordamerika, der, soweit die dort vorherrschenden Temperaturverhältnisse in Betracht kommen, vorzugsweise zum Anbau der Zuckerrübe geeignet ist, wie langjährige Beobachtungen und Experimente bewiesen haben. Da diese Temperaturverhältnisse aber nur einen der Hauptfaktoren für den vorteilhaften Anbau der Zuckerrübe bilden, so kann er innerhalb des besprochenen Gürtels auch nur dort am besten geschehen, wo auch der Regenfall und die Bodenbeschaffenheit ihm günstig sind. Dies ist nun an so vielen Stellen dieser Zone der Fall, dass man viele Millionen Acker als überaus geeignet zum Anbau der Zuckerrübe bezeichnen kann. Der grösste Teil dieses sich so vorzüglich zur Zuckerrübenzucht eignenden Landes befindet sich in Komplexen von 40 bis 160 Acres in den Händen von Farmern, von denen sich nach und nach ein grosser Teil dazu verstehen wird, den nutzbringenden Anbau der Zuckerrübe einzuführen, wenn er des dauernden Absatzes an eine nahegelegene Fabrik sicher ist. Daneben giebt es aber in der besprochenen Zone auch noch einzelne gut gelegene grössere Landkomplexe, die vor längerer Zeit durch Privatpersonen oder Gesellschaften vom Staate zu Besiedelungszwecken angekauft wurden und noch nicht parzelliert worden sind. Wenn solche Areale nach bald geschehener Vorbereitung mit Rüben bestellt und mit einer Zuckerfabrik versehen werden — und das wird ohne Zweifel in aller kürze geschehen —, so werden sie eine äusserst günstige Wiederholung der in einzelnen Teilen des östlichen Preussens vorhandenen Art und Weise rationeller und billiger Zuckerproduktion darbieten, wo die Besitzer grosser Güter Zuckerfabriken gebaut haben und sie, unabhängig vom wandelbaren und oft querköpfigen Sinne der Rüben produzierenden Bauern und Kossäthen, mit den durch ihre eigenen Arbeiter auf ihrem eigenen Lande erbauten Rüben speisen, wie es auch die grossen Plantagenbesitzer Louisianas mit ihren Rohrzuckerfabriken thun. Bis jetzt giebt es nur sieben betriebene und vier im Bau begriffene Rübenzuckerfabriken in den Vereinigten Staaten, da der hiesige Zuckertrust, wie er den Ein- und Verkauf regelte und den deutschen Zuckermarkt in der Hand hielt, es auch verstand, das amerikanische Volk bisher von der Rübenzuckerproduktion abzuschrecken und zurückzuhalten, was jedoch jetzt, nachdem der Ausfall der kubanischen Zuckerernte durch Rübenzucker gedeckt werden musste und die Vorteile des Rübenbaues und der Rübenzuckerfabrikation allgemeiner bekannt geworden sind, sein Ende erreicht hat. Der beste Beweis dafür ist, dass der kalifornische Zuckerkönig Claus Spreckles selbst den Bau einer Rübenzuckerfabrik unternommen hat.

Die wenigen Rübenzuckerfabriken in den Vereinigten Staaten können, trotzdem sie in der ersten Zeit doch manches zu lernen hatten, was den Produzenten der alten Welt schon längst in Fleisch und Blut übergegangen ist, auf ganz bedeutende Erfolge ihrer Thätigkeit hinweisen. So hat die Rübenzuckerfabrik in Norfolk im Staate Nebraska, die eine Leistungsfähigkeit von 335 bis 350 Tonnen täglicher (24 Stunden) Rübenverarbeitung besitzt, in der Kampagne 1896/97, bei einem Zuckergehalt von 12 Prozent bis 14 Prozent und einem an die Rübenzüchter gezahlten Preise von 4 Dollars per Tonne, einen Reingewinn von 180 000 Dollars gemacht, während die Fabrik in Chino in Kalifornien, bei einer Leistungsfähigkeit von ungefähr 700 Tonnen und dem gleichen Rübenpreise von 4 Dollars, in der viermonatigen Kampagne von 1896 auf 1897 einen Reingewinn von 240 000 Dollars zu verzeichnen hatte. Dass die Kunde von so günstigen Resultaten bald die Errichtung noch vieler solcher Fabriken herbeiführen wird, ist ausser Frage; sie werden meist Kooperativ-Fabriken sein, doch wird sicher auch manche Gesellschaft die Vorteile der Zuckerfabrikation aus Rüben, die auf eigenen grösseren Landkomplexen gebaut wurden, sich zu Nutzen machen.

Hier wäre nun für deutsche Zuckerindustrielle, Kapitalisten und Sachverständige eine überaus günstige Gelegenheit, das, was sie in Deutschland durch Bodenverteuerung, Ueberproduktion, Ausfuhrerschwerung u. s. w. verloren haben und noch immer mehr zu verlieren befürchten müssen, in den Vereinigten Staaten reichlich wieder zu gewinnen. Wie es verschiedene andere bedeutende Industriezweige Deutschlands, die bei ihrem Absatz nach Amerika bereits unter Fracht und Zoll zu leiden hatten, schon längst gethan haben, so sollten sich auch deutsche Zuckerinteressenten hier einrichten und nach bewährter deutscher Methode ihren Zucker fabrizieren, für den ja in den Vereinigten Staaten der beste und nachhaltigste Absatzmarkt der Welt ist und wo die Produktion nicht durch Taxen und Steuern belastet wird. Zum Zuckerrübenbau geeignetes Land ist in verschiedenen Gegenden noch in grösseren Komplexen zu verhältnismässig sehr billigem Preise zu haben. Das zum Bau einer Zuckerfabrik mit allem Zubehör nötige Grundstück wird von einer dem Rübenlande benachbarten Ortschaft meist gern kostenfrei überlassen. Für die Erbauung von Zuckerfabriken in Gegenden, wo eine genügende Anzahl von Grundbesitzern sich zum Anbau und zum Verkaufe von Rüben kontraktlich verpflichtet, findet sich ebenfalls reichlich Gelegenheit, und zwar recht häufig in Gegenden, wo ein sehr grosser Bruchteil der ländlichen Bevölkerung aus Deutschen besteht. Zuckerrüben aus deutschem Samen sind hier schon vielfach angebaut und in ihrem Verhalten zur Bodenbeschaffenheit und zu den Witterungsverhältnissen in ihrer Ertragsfähigkeit sorgfältigen Proben unterworfen worden. Sie haben die befriedigendsten Resultate ergeben und in den meisten Fällen den Vorrang vor französischen und russischen Rüben behauptet.

Für deutsche Maschinenfabriken, die heute ohnehin schon einen Teil der auswärtigen Konkurrenz bedienen, wie Pluto in der »Zukunft« vom 12. Juni mitteilte, böte sich gleichfalls in den von deutschen Industriellen in Amerika zu erbauenden Rübenzucker fabriken ein reiches Absatzgebiet und es würde sich wahrscheinlich für einzelne deutsche Fabriken, die Zuckerfabrikeinrichtungen herstellen, dringend empfehlen, in den Vereinigten Staaten Tochter-Fabriken für die gleichen Erzeugnisse zu gründen. Diese würden auf lange Zeit hinaus durch die Anfertigung neuer Maschinen vollauf beschäftigt sein, da in den nächsten Jahrzehnten ohne allen Zweifel weit über hundert Rübenzuckerfabriken in den Vereinigten Staaten gebaut werden und die Reparaturen in solchen Fabriken auch stets eine gute Einnahmequelle für die Maschinenfabriken bilden.

Da, wie aus den Konsularberichten für den Juni 1897 hervorgeht, das in diesem Jahre mit Rüben bestellte Areal noch um 12 724 Acres grösser sein wird als das schon so ungemein hohe des vorigen Jahres, so muss man dem amerikanischen Generalkonsul Mason beistimmen, wenn er in seinem Berichte sagt: »This is equivalent to an increase of 1,2 per cent, over the already very large average of last year, and is regarded with apprehension by economists, who realize that, notwithstanding the practical suspension of the sugar supply from Cuba, the limit of the world's consumption has been fully reached, and that any further increase in the product must react upon its market value.«

Wenn es unbestritten ist, dass die deutsche Zuckerindustrie an Ueberproduktion schon leidet — auch Pluto sagt, es erscheine ihm besonders nötig, dass die Kontingentierung wieder herabgesetzt werde — oder doch unmittelbar davor steht: wie soll es dann werden, wenn der pfiffige Amerikaner, nachdem er einmal den darin liegenden Nutzen erkannt hat, hier in den nächsten Jahren schnell noch ein halbes Hundert Rübenzuckerfabriken errichtet und, statt der 40 000 Tonnen des letzten Jahres, 300 000 bis 400 000 Tonnen einheimischen Zucker auf den amerikanischen Markt bringt? Was werden dann — und dass es so und noch viel schlimmer kommen wird, ist für den, der die hiesigen Verhältnisse kennt, gar keine Frage — dem deutschen Zuckerproduzenten die hohen Ausfuhrprämien und seine hochwissenschaftliche Fabrikations-Methode helfen? Sie werden es leider nicht verhindern können, dass ein blühender deutscher Erwerbszweig, weit mehr als durch den jetzt wieder drohenden hohen Schutzzoll bei der Einfuhr in hiesige Häfen, bis ins Mark hinein durch eine Konkurrenz geschädigt wird, die ihre Ueberlegenheit den günstigen natürlichen Verhältnissen verdankt. Es wäre, wenn man sich einmal mit der unabwendbar scheinenden Thatsache vertraut macht, dass Deutschland auf jeden Fall in absehbarer Zeit vom amerikanischen Zuckermarkt abgedrängt und ausgeschlossen wird, vom allgemein volkswirtschaftlichen Standpunkt aus gewiss besser, eine Anzahl der weniger gut situierten Zuckerfabriken Deutschlands ginge ein, das ihnen tributäre Rübenland würde seiner früheren Bestimmung zurückgegeben und deutsches Kapital gründete hier neue Rübenzuckerfabriken, als dass dies reiche Feld dem Amerikaner allein überlassen bliebe.

Chicago. Dr. F. W. Ihne,
Präsident der Polytechnischen Gesellschaft.



Erkundigungen nach der Kreditwürdigkeit.

Unter dieser Ueberschrift bringt die »Post reisender Kaufleute Deutschlands« einen Artikel, den wir, weil er allgemeine Beachtung verdient, nachstehend zum Abdruck bringen:

»Zu den ersten Pflichten eines Handlungsreisenden gehört die Erkundigung über die Kreditwürdigkeit eines Kunden. Die Erfüllung dieser Pflicht ist ausserordentlich schwierig und wird dadurch noch schwieriger, dass die Gerichte meist eine sehr strenge Auslegung der bestehenden Vorschriften anwenden. Erkundigungen müssen vor allem an kompetenten Stellen eingezogen werden. Es genügt nicht, dass sich der Reisende oder Agent beim Hotelier nach den Verhältnissen des Kunden befragt. Namentlich genügen auch nicht nur allgemeine Auskünfte. Dafür haben wir einen Beweis in einem Urteil des Kgl. Amtsgerichts zu Frankfurt a. O., das uns von der dortigen Sektion zur Verfügung gestellt worden ist. Ein Agent F. klagte gegen die Handelsgesellschaft Glashüttenwerke F. wegen Provision von 172,20 Mk. Die Beklagte weigerte sich zu

zahlen und verlangte im Wege der Widerklage von dem Agenten noch 70,63 Mk. heraus, weil er bei Abschluss eines Geschäftes über 242,83 Mk. mit einem gewissen J., der bald nach Effektuierung des Auftrages in Vermögensverfall gekommen und flüchtig geworden sei, es an den nötigen Erkundigungen über die Kreditwürdigkeit habe fehlen lassen. Der Agent wurde deshalb auch mit seiner Forderung abgewiesen und verurteilt, der Beklagten infolge der Wiederklage noch den geforderten Betrag herauszuzahlen.

Das Urteil giebt dafür folgende Begründung:

»Nach der Beweisaufnahme ist die Erkundigung, welche der Kläger über die Kreditwürdigkeit des J. eingezogen hat, unzulänglich gewesen und hat die Ueberzeugung im Kläger, dass J. eines guten Kredits genösse, nicht gründen können. Kläger hat einzig und allein den früheren Hotelbesitzer K. in Danzig hierüber befragt. Nun ist zwar zuzugeben, dass der Besitzer eines Hotels, in welchem Reisende zu verkehren pflegen, in der Regel wohl eine geeignete Persönlichkeit für Erkundigungen der fraglichen Art ist, allein vorliegend ist die Anfrage bei K. um deswillen als völlig unzureichende Erkundigung anzusehen, weil K. eine bestimmte Auskunft nicht gegeben hat. K. gab Auskunft aus eigener Wissenschaft überhaupt nicht und teilte dem Kläger auch nur mit, dass hin und wieder bei ihm Reisende von zum Teil grösseren Glasfabriken gewohnt hätten, welche mit J. Geschäfte abgeschlossen hätten, und dass er aus diesem Grunde die Kreditfähigkeit des J. annehmen müsse. Ein weiteres und namentlich, dass die betreffenden Fabriken dem J. anstandslos hohe Kredite bewilligt hätten, und dass diese Kredite von J. auch eingelöst seien, hatte K. dem Kläger nicht mitgeteilt. Die einzige, durch die Auskunft feststehende Thatsache, dass hin und wieder bei K. Reisende gewohnt haben, welche mit J. abgeschlossen hatten, konnte für Kläger, wenn er die Pflichten eines Agenten sorgsam beobachtete, unmöglich die Ueberzeugung festigen, dass J. kreditwürdig ist. Die mit einer auch nur annähernden Zeitangabe nicht verknüpfte Thatsache, dass Reisende Geschäfte mit J. abgeschlossen haben, das Fehlen eines jeglichen Anhaltspunktes für die Höhe des dabei gewährten Kredits und der ausdrückliche Hinweis, dass K. die Kreditfähigkeit nur aus der Thatsache des Abschlusses jener Reisenden folgere, ergeben nichts für die Annahme, dass J. im Dezember 1895 noch kreditfähig sein würde. In der That war J. damals nicht mehr kreditfähig. Die Kaufleute Sch. und Th. bezeugen die Kreditfähigkeit nur für eine vor dem Dezember 1894 liegende Zeit. Wenn Th. auch bekundet, dass er im November oder Dezember 1894 den J. noch für gut gehalten haben würde, so ist diesem Ausspruch Gewicht in Betreff des Klägers nicht beizulegen. Th. war nicht in Danzig ansässig und ausser stande, die J.'schen Verhältnisse im Auge zu behalten; die an Ort und Stelle zu gewinnenden Einsichten und Ueberzeugungen sind aber für Beurteilung der vorliegenden Art allein entscheidend. Ausserdem hatte Th. Anlass gehabt, einige Zeit vor Ende 1894 oder Anfang 1895 dem Kaufmann Janzen die Mitteilung zu machen, dass es mit der Regulierung der Forderungen seiner Fabrik an J. Schwierigkeiten mache. Th. muss daher in seiner Ansicht über die Vermögensverhältnisse des J. damals schon irrig geworden sein; Janzen selbst aber erklärt, dass es schon längere Zeit vor dem Schluss des Jahres 1894 in Interessentenkreisen Danzigs allgemein bekannt war, dass das J.'sche Geschäft mindestens sich keines genügenden Fortschritts erfreue. Janzen führt die bezeichnenden Thatsachen an, dass J. im Oktober 1894 aus einer der besten Geschäftsgegenden Danzigs und von einer guten alten Nahrungsstelle, in welcher seit Jahren von seinen Vorgängern ein gutgehendes Geschäft betrieben wurde, nach ganz ungeeigneter Stadtgegend wegzog, und hat hieraus den Schluss gezogen, dass das Geschäft im Rückgang war. Diese Thatsache war eine offenkundige. Zweifellos wäre Kläger beim Einziehen weiterer Erkundigungen hierauf aufmerksam gemacht worden und hätte er, da der J.'sche Rückgang allgemein, wie Janzen bezeugt, bekannt war, um so peinlicher prüfen müssen, ob J. kreditwürdig war, oder ob ihm — wie es z. B. Janzen über seine eigene Geschäftsverbindung mit J. in jener Zeit bekundet — nur gegen Baar verkauft werden konnte. Bei dieser Sachlage kann dem Kläger der Vorwurf nicht erspart werden, dass er seine Pflichten als Agent der Beklagten gegenüber nicht erfüllt hat, und muss der Anspruch der letzteren, dass Kläger ihr für den, aus dieser Vernachlässigung seiner Pflichten erwachsenen Schaden aufzukommen hat, anerkannt werden. Unerheblich ist, dass die Beklagte angeblich nicht rechtzeitig geliefert hat, da der hierdurch der Beklagten erwachsene Nachteil dem Kläger nicht in Rechnung gestellt ist und da die Kreditwürdigkeit des J. im Dezember 1894 mit der späteren Säumnis der Beklagten in keinem Zusammenhang steht.

Man sieht aus dem Urteil, dass die Erkundigungen sorgfältig am Orte eingezogen werden müssen, von Leuten, die mit den Ortsverhältnissen vertraut sind und bestimmte, spezielle Angaben über die Geschäftsverhältnisse zu machen wissen. Leider sagt das Urteil aber nicht, wie es der Reisende anfangen soll, in allen Fällen solche Mitteilungen zu erlangen. Und das wäre gerade das Interessanteste!« —



ALLERLEI.

Cacao-Bericht. London, 1. Sept. 1897.

Wir berichteten zuletzt am 17. August. In den inzwischen abgehaltenen zwei Auktionen wurden folgende Umsätze erzielt:

Auktion am 24. August:

Trinidad	230 Sack	à	62/6	bis	65/—
Jamaika	577	»	» 62/6	»	64/—
Bahia	209	»	» 63/—	»	63/6
Guayaquil	160	»	» 62/6	»	64/—
Caracas	178	»	» 64/—		
Total	1674 Sack				

(von angebotenen 3363 Sack).

Auktion am 31. August:

Trinidad	523 Sack	à	64/—	bis	66/—
Grenada	600	»	» 62/6	»	65/6
St. Lucia	20	»	» 61/6		
Dominica	19	»	» 62/6		
Jamaika	102	»	» 62/6	»	64/—
Samana, seebesch.	58	»	» 62/6		
Surinam	176	»	» 60/—	»	64/—
Guayaquil	62	»	» 68/—		
Ceylon	500	»	» 60/—	»	74/6
Total	2059 Sack				

(von angebotenen 3890 Sack).

Der Markt zeigt momentan nicht die straffe Haltung, welche bis vor kurzem herrschte. Es ist darum möglich, dass wir demnächst wieder leichter handeln können und auch Limite durchsetzen, wennschon für den Augenblick hiesige Preise behauptet bleiben.

Lissabon meldet ebenfalls ruhigen Markt und niedrigere Preise.

Der am 26. August in Lissabon eingetroffene Dampfer brachte nur wenig, nämlich 2653 Sack. Total per August 4566 Sack gegen 11 752 Sack voriges Jahr.

Zuckerbericht für die Woche vom 25. August bis 3. September: .

Die Stimmung der tonangebenden Zuckermärkte des In- und Auslandes war in den verflossenen acht Berichtstagen keine einheitliche und daraus geht zugleich hervor, dass irgend ein Moment von hervorragender Wichtigkeit nicht vorlag, welches einen allgemeinen Einfluss auszuüben im stande gewesen wäre. Es sind daher auch wesentliche Aenderungen in der Lage des Marktes nicht zu berichten, und wenn auch wieder auf einzelnen Märkten mehrfache Schwankungen stattgefunden haben, so waren dieselben einmal nicht von Belang, und sodann fanden sie, namentlich wenn sie nach unten lagen, bald in einer Gegenströmung ihre Korrektur, sodass sich ein Zurückdrängen, wo es versucht worden, als erfolglos erwies, während Aufbesserungen, die einzelne Märkte aufzuweisen haben, sich leichter durchführen liessen. Letzteres deshalb, weil sich das Angebot, besonders von prompter Ware, in mässigen Grenzen hielt, und diese Taktik kam umsomehr zur Geltung, als der Bedarf zeit- und stellenweise ein verhältnismässig reger war. Es haben daher auch die Preise für effektive Ware zum Teil wieder anziehen können, wie wenn diese überhaupt stetiger bis fester war als Termine, welche erst am Schlusse wieder eine bessere Tendenz verfolgten. Sollten, wie wohl wahrscheinlich, Termine wegen möglicherweise stattfindenden grösseren Andienungen nachgegeben haben, so scheint die Wiederholung in diesen Tagen darauf hinzudeuten, dass die diesbezüglichen Befürchtungen nicht oder nur in geringem Maasse begründet waren.

Am deutschen Markte fand in dieser Woche das mässige Angebot wieder hauptsächlich bei Raffinerien gute Aufnahme, und konnten dafür allmählich 12½ Pfg. höhere Preise erzielt werden. Grössere Umsätze fanden in Lieferung neuer Kampagne statt, für welche ebenfalls ein Preisaufschlag von 10 Pfg. zu bedingen war. Prompte Raffinierte verkehrten in ruhiger Haltung, grössere Abschlüsse fanden jedoch in Lieferung Oktober-November statt. Am Terminmarkt war die Tendenz still bis gestern, wo eine Befestigung eintrat. Heute ist sie jedoch wieder etwas schwächer. Die Preise schliessen gegen die Vorwoche wenig verändert.

(Deutsche Zuckerindustrie.)

Zucker. Bericht für die Woche vom 4. bis 11. September nach der »Deutschen Zuckerindustrie«:

Wenn wir kürzlich darauf hinweisen konnten, dass die Witterung im allgemeinen keinen allzugrossen Einfluss auf den Markt ausübte, da sie, insofern sie damals rübengünstig war, doch der dem Artikel freundlichen Stimmung wenig Abbruch that, so ist heute im Gegensatz hierzu zu konstatieren, dass die dieswöchige ungünstige Wendung in den Witterungsverhältnissen auf den Markt sehr merklich eingewirkt und eine verhältnismässig bedeutende Besserung desselben herbeigeführt hat. Die Ernteaussichten haben sich infolge der in den letzten acht Tagen herrschenden feuchtkühlen Witterung entschieden ungünstiger als bisher gestaltet, und die Märkte haben darauf prompt reagiert, sie sind aber auch infolge des erneuten Steigens der Getreidepreise fester gestimmt worden und ausserdem dürfte auch dem Zuckermarkte dadurch eine Freude bereitet worden sein, dass die deutschen Bestände amtlich um ca. 112 000 t niedriger angegeben werden, als sie nach den fortgeschriebenen Zahlen und der Endberechnung sich stellen sollten. In den letzten Tagen hat sich allerdings der Einfluss der Witterung wieder in entgegengesetzter, nämlich, da sie etwas besser geworden, in abschwächender

Richtung dokumentiert, die Grundstimmung blieb aber eine stetige bis feste, und es sind auch die Preisaufschläge der Woche meistenteils behauptet bezw. wieder eingeholt worden.

Die Witterung der soeben verflossenen Berichtswoche liess vom Standpunkte der Rübenbauer und Zuckerfabrikanten so ziemlich alles zu wünschen übrig, denn statt warm, trocken und sonnig, wie sie um jetzige Zeit besonders in Hinblick auf die qualitative Entwickelung der Rübe gebraucht wird, war sie kalt, feucht und trübe, und dieses rauhe, vorzeitig herbstliche Wetter hat fast ausnahmslos in allen Rübenbezirken geherrscht und ohne erhebliche Unterbrechung bis ziemlich zum Schluss der Woche angehalten. Erst seit gestern hat es sich wieder aufgehellt und ist die Temperatur wieder eine der Jahreszeit entsprechendere geworden. Das Wetter war also für die Rüben ausgesprochen ungünstig, und die Befürchtungen, welche sich an den Verlauf desselben im grössten Teil der Woche notwendigerweise knüpfen mussten, finden ihre volle Bestätigung in den von den Fabriken eingelaufenen Berichten, welche fast alle über Stillstand im Wachstum und besonders über unbefriedigende Qualität klagen. Im Widerspruch hiermit scheinen allerdings die Ergebnisse der Rübenuntersuchungen des Vereinslaboratoriums zu stehen, welche eine Zunahme des Durchschnittsgewichts um 31 g und des Zuckergehalts um 0,3 Prozent und eine Abnahme des Blättergewichts um 10 g ergeben. Es dürfte dies jedoch seine Erklärung darin finden, dass in den Untersuchungsergebnissen vorwiegend der Einfluss der vorwöchigen Witterung zum Ausdruck kommt, da die zu untersuchenden Rüben meistenteils anfangs der (Kalender-) Woche gezogen und an das Vereinslaboratorium abgesandt werden.

In Oesterreich hat in den letzten acht Tagen ebenfalls ein sehr rauhes den Rüben wenig günstiges Wetter geherrscht. Ueber das Ernteresultat wurde im mittelböhmischen Verein für Zuckerindustrie mitgeteilt, dass der Zuckergehalt der Rüben um $1^1/_2$ Prozent geringer ist als im Vorjahr und der Ackerertrag pro Hektar sich auf 272 dz gegen 282 dz im Vorjahre stellt. Allgemein wird über zu grosse Bodenfeuchte geklagt.

B. Ingwer. Wir haben uns nach den Preisen umgehört: Sie können kandierten Ingwer in Fässern zum Preise von 29 bis 38 Mark pro 50 Kilo unverzollt kaufen.

Geraspelte Kokosnuss war Anfang September billiger als heute. Heute fordert man 24—25 Mark pro 50 Kilo inklusive Kisten à ca. 60 Kilo Inhalt.

Die Firma P. W. Gaedke & Comp. hat in Wien IV, Wohllebengasse 19, ein ständiges Lager ihrer in Wladislau bei Brünn gelegenen österreichischen Fabrik errichtet.

Anfang September hatten wir Besuch aus Maracaibo. Maracaibo ist bekanntlich einer der wichtigsten Handelsplätze der Republik Venezuela und Venezuela ist ein wichtiges Cacaoland, denn Kaffee, Cacao, Gold, Häute, Baumwolle sind die Hauptausfuhrartikel der Vereinigten Staaten von Venezuela. Unser Freund steht mit einer ganzen Anzahl von Cacaobauern in Verbindung, da er ausser in Maracaibo noch im Innern des Landes Filialen unterhält.

Alles, was er uns über die wirtschaftlichen Verhältnisse dieses jeden Cacaofabrikanten interessierenden Landes erzählt hat, hat für uns hohes Interesse. Wir werden gelegentlich davon einiges benutzen. Interessant ist es ganz besonders zu hören, dass es in Venezuela bei den Cacaobauern Landesgebrauch ist, den frisch geernteten Cacaobohnen während des Rottens Muscatnüsse beizumischen und sie später beim Einsacken wieder zu entfernen. Wenn wir also an den teuren feinen Puerto-Cabello und Carácasbohnen ein besonders bemerkbares Aroma wahrnehmen, so wissen wir nun, woher es kommt. Unser Freund ist auch mit den Verhältnissen des Landes Ecuador bekannt, und bezüglich dieses einen Punktes versichert er uns, dass die Cacaobauern dort ebenfalls gute Käufer von Muskatnüssen seien.

Also das »Veredeln«, das »Würzen« der Cacaobohne beginnt schon, wenn die Bohnen vom Baume genommen werden. Und wir wollen darauf nicht schelten; die »dummen« Bauern Südamerikas wissen ganz genau, was den verwöhnten Gaumen der Konsumenten zusagt. Hoffentlich nehmen sich unsere deutsch-afrikanischen Cacaoproduzenten diesen Kniff ad notam.

Die Leipziger Handelskammer berichtet für 1896:

»**Zucker** verfolgte bis Anfang Mai eine steigende Tendenz in Erwartung des neuen Zuckersteuergesetzes. Als sich herausstellte, dass das Gesetz statt der erhofften Einschränkung der Produktion eine weitere Vermehrung derselben zur Folge hatte, gingen auch die Preise im Laufe der nächsten drei Monate um 6 bis 7 Mark für 100 Kilo zurück. Am Schlusse des Jahres zeigte der Artikel eine matte Tendenz.

Der Artikel **Thee** hat auch im Jahre 1896 seine traditionelle langsame Entwickelung weiter genommen, so dass über ihn im allgemeinen wenig zu sagen ist. Die Preise waren für China-Thees wesentlich billiger als im Vorjahre, was für Hankow-Thees darin seinen Grund hatte, dass die russischen Einkäufer eine grössere Zurückhaltung als sonst beobachteten. Der Foochow-Markt wurde dadurch gedrückt, dass von den europäischen Häusern den Einkäufern strenge Anweisung gegeben wurde, nicht über gewisse Hochpreise hinauszugehen. Für geringe Thees besserte sich der Markt später wesentlich, oder richtiger gesagt, es kam, wahrscheinlich infolge der billigen Preise, davon sehr wenig an den Markt, so dass grosse

Ordres gar nicht ausgeführt werden konnten. — Für Indien- und Ceylon-Thees, welche für Deutschland nach wie vor weniger beachtet bleiben, wurden dagegen höhere Forderungen gestellt, die auch bewilligt werden mussten. Kleine Ernten in Indien infolge der Dürre waren die Veranlassung zu dieser Wertbesserung.

Die Beschäftigung in der **Gewürzmüllerei** wird auch im Jahre 1896 als gut bezeichnet; im letzten Drittel des Jahres wurde vielfach mit Ueberstunden gearbeitet. Dementsprechend hat sich auch der Umsatz gehoben. Die Preise dagegen blieben niedrig infolge der starken Lager an den Stapelplätzen, die ihrerseits wiederum Folge der in den verschiedenen Gewürzen vorherrschenden Ueberproduktion sind.

Vanille ist im Berichtsjahre fortwährend gestiegen und hat einen Preisstand erreicht, wie man ihn seit längeren Jahren nicht kannte; hervorgerufen wurde derselbe durch eine kleine Ernte, unterstützt noch durch ungünstige Aussichten für die kommende Ernte.

Die Werte für **Roh-Cacaos** haben sich im Berichtsjahre nur wenig verändert; zum Teil gingen sie noch weiter zurück, so dass man im ganzen von stabilen Preisverhältnissen sprechen kann. Nur von Guayaquil-Cacaos lässt sich eine mehrfache Preisveränderung melden und zwar schwankten Superior Sommer-Arribas zwischen 50 und 60 Mark für 50 Kilo cost Fracht Hamburg; auch die geringeren Sorten dieser Provenienz zeigten, wenn auch nicht bedeutende, so doch immerhin ziemliche Preisschwankungen. Ueber Kamerun-Cacao, welcher als deutsches Kolonial-Produkt nicht unerwähnt bleiben soll, lässt sich nur berichten, dass sich für seine Verwertung ein Konsortium in Hamburg gebildet hat, welches fast die ganze Ernte selbst verarbeitet, um das Fabrikat als Kamerun-Cacao in den Konsum zu bringen. — Im allgemeinen hat sich der Umsatz in Cacao auch im letzten Jahre wesentlich vergrössert, so dass die mit der Fabrikation dieses Artikels beschäftigten Firmen ihren Betrieb teilweise erweitern mussten. Offenbar bürgert sich Cacaopulver immer mehr als täglicher Bedarfsartikel ein. Beklagt wird der damit zusammenhängende niedrige Stand der Preise, der bei dem bisher so soliden Artikel ohne zwingenden Grund teilweise bis auf die Herstellungskosten soll herabgedrückt worden sein. Ob dabei der Rückvergütung des Zolles für Cacaobutter ein Einfluss zuzuschreiben ist, mag dahin gestellt bleiben. Wie nämlich von einer Firma ausgesprochen wird, hat die Rückvergütung dieses Zolles neben ihrer guten Wirkung auch den Nachteil gebracht, dass viele Fabrikanten, um Butter exportieren zu können, viel Cacaopulver fabrizierten, und, um dies los zu werden, die Preise herunterbrachten. Andererseits wird als Folge der Erhöhung des Eingangszolles für Cacaobutter erwähnt, dass der Import dieses Artikels vollständig aufhören musste.

In der Chocoladen-Fabrikation soll der Umsatz ein guter und die eingeführte Zollrückvergütung für die Ausfuhr von günstiger Wirkung gewesen sein.«

Hier müssen wir einen Widerspruch laut werden lassen: Es wird in Deutschland nicht mit aller Gewalt Cacaobutter gepresst, um diese auszuführen, sondern die Sache liegt anders. Diejenigen deutschen Firmen, die überschüssige Cacaobutter exportieren, betreiben die Fabrikation von Cacaopulver in grösserem Maassstabe und legen auf das Gewinnen eines guten Cacaopulvers das grösste Gewicht. Wo aber Butter gepresst wird, um nur Butter zu bekommen, da soll die Butter nicht exportiert werden, sondern sie soll im eigenen Betriebe zum Flüssigmachen der Kouvertüre dienen. Auch nur hier wird das gewonnene Pulver billig abgestossen; dagegen sehen die Fabriken, die Butter ins Ausland schicken, durchaus darauf, dass das Cacaopulver einen richtigen Preis hält.

Sirup und Honig. Das Sirupgeschäft liess zu Beginn des Jahres 1896 infolge der reichen Obst- und Kartoffel-Ernte des Vorjahres zu wünschen übrig. Als gegen Mitte des Jahres die Aussichten auf eine abermalige gute Kartoffelernte geringer wurden, kam mehr Leben in das Geschäft. In den Monaten Oktober und November hob sich der Konsum und der nicht unwesentliche Ausfall der Kartoffel-Ernte brachte eine Steigerung der Stärkesiruppreise um durchschnittlich 5 Mark auf 100 Kilo, was wiederum eine grössere Nachfrage nach hellen Speisesirupen zur Folge hatte, indem durch den höheren Preis des Stärkesirups das Mischverhältnis zu gunsten der Speisesirupe sich änderte und einen grösseren Bedarf in letzteren hervorrief.

Der Zwischenhandel in Stärkesirup wird als wenig Gewinn bringend bezeichnet; ein befriedigendes Gefühl soll durch den immer grösseren Konsum der Margarine überhaupt nicht mehr zu erzielen sein.

In Honig war die Nachfrage etwas grösser; für Honigkuchen wird laut Bericht von einer Reihe von Abnehmern wieder auf die ausländische Ware trotz des erhöhten Eingangszolles zurückgegriffen.

Kartell der deutschen Zuckerfabriken. Die für den 3. September d. J. nach Berlin einberufene allgemeine Versammlung der Vertreter der Rohzuckerfabriken hat eine wichtige Entscheidung getroffen. Es gilt, der durch die Ereignisse der letzten Zeit für die deutsche Zuckerindustrie geschaffenen neuen Lage Rechnung zu tragen und aus ihr die Konsequenzen zu ziehen. In die kommende Kampagne wird die Industrie unter sehr veränderten Verhältnissen eintreten: Die neue französische Ausfuhrprämie, die im letzten Betriebsjahre nur zur Hälfte gewährt wurde, wird vom 1. September ab in voller Höhe gegeben; das Kartell der österreichisch-ungarischen Zuckerfabriken wird die Konkurrenzfähigkeit derselben auf dem Weltmarkte bedeutend stärken, und der Differentialzoll der Vereinigten Staaten wird unsern Zucker von der Einfuhr nach Nordamerika ganz oder zum grössten Teil ausschliessen.

Der Ernst der Lage hat das Deutsche Zucker-Syndikat bestimmt, Vorkehrungen gegen die unmittelbar drohende Gefahr vorzubereiten und unter vorläufiger Beiseitelassung aller anderen Bestrebungen den Abschluss eines Kartells vorzubereiten, welches eine direkte Preisbesserung zum Zwecke hat. Es fanden mehrere Beratungen zwischen Vertretern der Zuckerindustrie aller Landesteile, des Ostens, des Nordens, des Westens, und der mittleren Provinzen statt, welche eine erfreuliche Uebereinstimmung in dem Wunsche ergaben, dass ein Zusammenschluss der Fabriken zur Erzielung eines höheren Inlandspreises angestrebt werde.

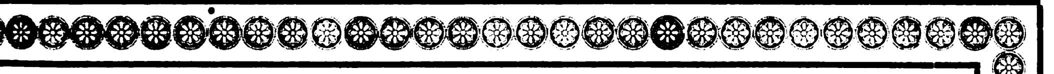
Die verschiedenen Interessen der einzelnen Gegenden an der Kartellangelegenheit sind in den erwähnten Verhandlungen ausführlich erörtert worden, über alle grundlegenden Fragen, wie über die Einzelheiten der Durchführung hat eine eingehende Aussprache stattgefunden.

W. Anfragen Ihrer Art, wie wir die seit acht Wochen steigende Tendenz im Cacaopreise beurteilen, sind in den letzten Wochen öfters an uns gekommen. Es ist ausserordentlich schwer, hier klar zu sehen, und ganz unmöglich ist es, hier zu raten. Triftige Gründe liegen für die Preissteigerung nicht vor; die Natur hat in allen Ländern ihre Schuldigkeit gethan und es ist nirgendwo erheblich weniger geerntet, als sonst. Wir sehen darin nichts anderes als eine künstliche Mache. Darum aber ist es auch unberechenbar, wie lange sich der höhere Preis halten kann. Zu den heutigen schon recht hohen Preisen kann man schwerlich noch dazu raten, grosse, lange laufende Abschlüsse zu machen.

Cacaobutter. In der am 7. September in Amsterdam abgehaltenen Cacaobutterauktion wurden verkauft:
85 000 Kilo Van Houtens Butter zum Durchschnittspreise von 61 cents pr. $^1/_2$ Kilo.
Der höchste Preis war 63 cents,
» niedrigste » » 60 »
Ferner:
30 000 Kilo andere holländische Butter zu 59 cents pr. $^1/_2$ Kilo.
2 000 Kilo Suchard Butter zu 58 cents.
Sonst noch angebotene
15 000 Kilo holländische Butter,
7 500 » ausländische »
2 000 » Suchard »
wurden von den Eignern zurückgezogen.

Anzeigen.





Bezugsquellen

für die Cacao- und Chocoladen-Fabrikation.

1 Feld kostet	Mk. 1.50
2 Felder kosten	„ 2.50
3 „ „	„ 3.60
4 „ „	„ 4.40
5 „ „	„ 5.—
10 „ „	„ 9.—

pro Ausgabe.

GORDIAN

HAMBURG.

Anzeigen in diese Listen werden nur für ein ganzes Jahr angenommen zu den nebenstehenden Preisen. Also bei 24 Ausgaben pro Jahr sind zu zahlen für

1	2	3	4	5	10 Fld.
36.—	60.—	86.40	105.60	120.—	216.— Mk.

vorausbezahlt.

Reinigen u. Sortieren der rohen Cacaobohnen	**J. M. Lehmann,** Dresden-Löbtau.	**G. Hermann** A. Savy & Cie. Succrs. Paris.		**Herm. Bauermeister,** Ottensen.
Cacao-Röster	**J. M. Lehmann,** Dresden-Löbtau.	**Emmericher Maschinenfabrik und Eisengiesserei,** Emmerich, Rhein.	**G. Hermann** A. Savy & Cie. Succrs. Paris.	
Cacao-Brech- und Reinigungsmaschinen	**J. M. Lehmann,** Dresden-Löbtau.	**Eisenwerk vormals Nagel & Kaemp (A.-G.),** Hamburg.	**G. Hermann** A. Savy & Cie. Succrs. Paris.	
Cacao-Mühlen	**J. M. Lehmann,** Dresden-Löbtau.	**G. Hermann** A. Savy & Cie. Succrs. Paris.	**Samuel Carey,** Newyork, 17 Broadway. Twin Cocoa mill.	
Zerkleinerungs-Maschinen verschied. Art	**J. M. Lehmann,** Dresden-Löbtau.	**Desintegratoren.** **Herm. Bauermeister,** Ottensen. D. zerkleinern jedes Gut.		**Dismembratoren.** **Eisenwerk vorm. Nagel & Kaemp (A.-G.)** Hamburg. Zerkleinern Cacaokerne zur Masse, Zucker und Pressblöcke zu Pulver.
Melangeure, Kollergänge	**J. M. Lehmann,** Dresden-Löbtau.	**Werner & Pfleiderer,** Cannstatt, Württbg. Universal-Knet- und Mischmaschinen, heiz- und kühlbar.	**G. Hermann** A. Savy & Cie. Succrs. Paris.	
Walzwerke	**J. M. Lehmann,** Dresden-Löbtau.		**G. Hermann** A. Savy & Cie. Succrs. Paris.	**Herm. Bauermeister,** Ottensen. Walzwerke mit porösen Porzellan-Walzen.
Sichtmaschinen für Cacaopulver	**J. M. Lehmann,** Dresden-Löbtau.	**Herm. Bauermeister,** Ottensen.	**Mühlenbauanstalt vorm. Gebr. Seck,** Dresden. 9000 Sichtmaschinen geliefert.	**Eisenwerk vormals Nagel & Kaemp (A.-G.),** Hamburg.
Mischmaschinen für Kouvertüre (auch zum Präpariren der Cacaomassen)	**J. M. Lehmann,** Dresden-Löbtau.		**G. Hermann** A. Savy & Cie. Succrs. Paris.	**Werner & Pfleiderer,** Cannstatt, Württbg. Universal-Knet- und Mischmaschinen, heiz- und kühlbar.
Marzipan-Maschinen	**J. M. Lehmann,** Dresden-Löbtau.	**Herm. Bauermeister,** Ottensen. Walzwerke mit porösen Porzellan-Walzen.	**Werner & Pfleiderer,** Cannstatt (Württembg.) **Universal-Knet- u. Misch-Maschinen** in Eisen od. Bronze für Riemen- o. Handbetrieb.	**G. Hermann** A. Savy & Cie. Succrs. Paris.



Hermann Bauermeister

Maschinenfabrik und Mühlenbauanstalt

Altona-Ottensen (Deutschland).

Komplete Fabrikeinrichtungen für die Cacaopulverfabrikation

System Bauermeister.

Kuchenbrecher ✻ **Zerkleinerungsmaschinen** ✻ **Planrundsichter** ✻ **Walzenstühle.**

Inhaber deutscher Reichspatente.

Diplom
des
Vereins deutscher Ingenieure
für
hervorragende Leistungen im Mühlenfach
1889.

Prämiirt Altona 1881.
Goldene Medaille London 1884.
Zwei silberne Medaillen Paris 1885.
Silberne Medaille Königsberg i. P. 1885.
Silberne Medaille Hamburg 1889.
Goldene Medaille. Antwerpen 1894.
Goldene Medaille Lübeck 1895.
Goldene Medaille Danzig 1896.

Meine Anlagen sind ganz bedeutend billiger als die bisher üblichen; in ihnen wird das Vermahlen und Absieben der entölten Cacao-Presskuchen fast automatisch ausgeführt; eine Anlage meines Systems, in der **pro Arbeitsstunde** 15 Zentner fertigen Cacaopulvers geliefert werden können, braucht für Vermahlen und Absieben nur 3 Mann Bedienung; meine Maschinen arbeiten fast staubfrei; bei 100 Zentner fertigen Cacaopulvers verstäuben nur wenige Gramm.

Ich bitte die Herren Cacaofabrikanten um Anfragen. Alte Anlagen können umgebaut oder ihre Leistungsfähigkeit kann durch Einschieben meiner Maschinen **bedeutend** erhöht werden.

Illustrierte Kataloge auf Anfrage gratis.

1897. III. Jahrgang. Hamburg, 1. Oktober 1897.







„Süssstoff Monnet“

Bei **gleicher chemischer Natur 10 % reiner** und **süsser** als **Fahlberg's** raffiniertes Saccharin.

Süssstoff ersten Ranges! — Bedeutender Konsum-Artikel!

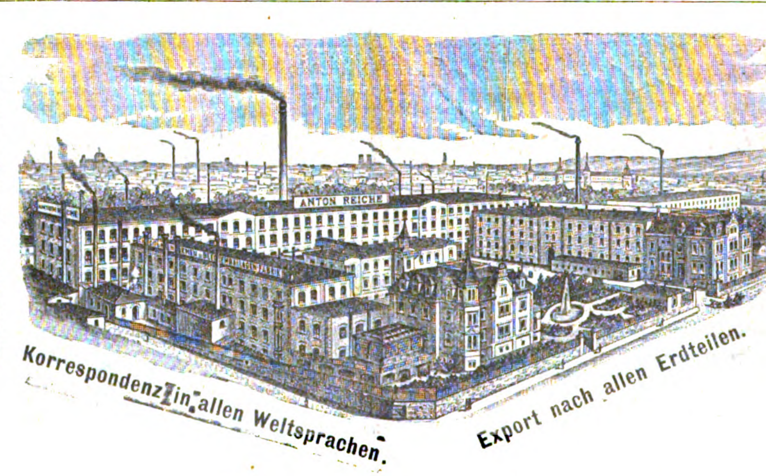
Fabrikanten und Konsumenten von Cacao-Präparaten, Chocolade, Biscuits, Zuckerwaren etc. werden auf die **völlige** chemische Reinheit und grosse Ersparnis bei Verwendung von **„Süssstoff Monnet“** aufmerksam gemacht.

Nach Untersuchungen von Dr. C. Schmitt und Dr. E. Crato (Hygien. Institut Wiesbaden), Dr. Hugo Eckenroth (Ludwigshafen), Berichten in Chemiker-Zeitung (11. Mai 1895), British Medical Journal (20. Mai 1895), engl. Chemikern pp. als **bestes Fabrikat des Handels** festgestellt.

Vorzugspreise, Gebrauchsanweisungen, Broschüren über Anwendung des Süssstoffes, Kataloge etc. erhältlich durch

Adolf Pertsch, Frankfurt a. M.
Generalvertreter der Rhone-Werke A.-G.

Gustav Ritter
Vertreter der nebenstehenden Firma für Hamburg.



Anton Reiche, Dresden-Plauen

Chocoladenformen- und Blechemballagen-Fabrik

liefert folgende Spezialitäten:

Chocoladen-Formen
anerkannt bestes Fabrikat.

Formen zu Schaustücken
für die Oster- und Weihnachtssaison.

Bisquit-Formen
grösstes Sortiment.

Marzipan-Formen
das Praktischste auf diesem Gebiete.

Massen-Artikel
zur Füllung mit Bonbons etc.
(nur für Fabrikanten)

Fortwährend der Saison angepasste Neuheiten.

Pastillen-Maschinen
von unübertroffener Leistungsfähigkeit.

Cacao-Standdosen
von der einfachsten bis zur elegantesten Dekoration.

Bonbon-Dosen
in allen Grössen und Ausstattungen.

Cakes- und Cacao-Dosen
aus Weissblech sowie in buntfarbiger Ausstattung.

Bonbon-Gläser und Verschlüsse.

Blech-Plakate
buntfarbig, in flacher wie auch hochgeprägter Ausführung.

Haupt-Vertretungen für den „Gordian":
England: Aug. Siegle, London E. C. Holland: Seyffardt'sche Buchhandlung, Amsterdam. Dänemark: Georg Chr. Ursins Nachf., Kopenhagen. Norwegen: Jacob Dybwad, Universitätsbuchh., Christiania. Russland: Carl Ricker, Petersburg. Newyork: The International News Company. Philadelphia: Schaefer & Koradi. Schweiz: O. Speidel, Zürich.



Auslandsverkehr.

Juli 1897.

Einfuhren.

Im Monat Juli 1897 wurden in Deutschland eingeführt

1 955 900 Kilo Cacaobohnen.

Wieviel davon in Exportfabriken gekommen sind, giebt das statistische Amt nicht an. Davon kamen aus:

Ecuador	619 500 Kilo
Brasilien	409 600 »
Portugal	185 100 »
Haiti	149 200 »
Brit.-Westindien	144 800 »
Port.-Westafrika	131 400 »
Venezuela	123 200 »
Grossbritannien	62 800 Kilo
Niederl.-Indien	36 800 »

Die Einfuhren vom 1. Januar bis Ende Juli waren gross

1897 = 9 444 700 Kilo
1896 = 7 078 700 »
1895 = 5 489 400 »

Ferner wurden eingeführt:
11400 Kilo Cacaobutter aus Holland.
Zollsatz 45 Mark pro 100 Kilo!

Ferner:
52 600 Kilo Konditorwaren,

davon aus der Schweiz	28 500 Kilo
aus England	9 900 »
aus Frankreich	4 200 »

Ferner:
12 200 Kilo Chocolade,
davon 2 800 » aus Frankreich,
7 700 » aus der Schweiz.

Ferner:
23 800 Kilo Cacaopulver aus Holland.

Ferner:

137 200 Kilo Honig,
davon 78 100 » aus Chile,
12 100 » aus Mexiko.

Ausfuhren.

Ausgeführt wurden im Juli 1897:

100 Kilo rohe Cacaobohnen,

100 » gebrannte Cacaobohnen,

28 400 Kilo Cacaoschalen nach der Schweiz.

26 900 Kilo Cacaobutter,
davon 7 200 » nach Holland,
» 6 200 » » Amerika.

52 900 Kilo Konditorwaren.

64 000 Kilo Chocolade,
nach England 28 100 Kilo
» Amerika 24 100 »

16 200 Kilo Cacaopulver.

15 800 » Cacaomasse.

August 1897.

Einfuhren.

Eingeführt wurden
1 023 500 Kilo Cacaobohnen,
davon für Zollfabriken 43 200 Kilo. Es lieferten:

Ecuador	286 700 Kilo
Portugal	143 500 »
Brasilien	147 000 »
Haiti	125 800 »
Port.-Westafrika	90 400 »
Brit.-Westindien	92 600 »
Venezuela	45 100 »
Frankreich	28 800 »
Grossbritannien	15 100 »
Niederlande	11 600 »

Die Einfuhren vom 1. Januar bis Ende August waren gross
1897 = 10 468 200 Kilo
1896 = 7 979 200 »
1895 = 6 398 400 »

Ferner wurden eingeführt:
3600 Kilo Cacaobutter aus Holland.

Ferner:
73 500 Kilo Konditorwaren,
davon 49 400 » aus der Schweiz,
12 200 » aus England,
3 200 » aus Frankreich.

Ferner:
14 400 Kilo Chocolade,
davon aus Frankreich 6 500 Kilo
aus der Schweiz 6 800 »

Ferner:
40 800 Kilo Cacaopulver aus Holland.

Ferner:
160 500 Kilo Honig,
davon 101 300 » aus Chile,
18 700 » aus Mexiko.

Ausfuhren.

Ausgeführt wurden im August:
68 200 Kilo Cacaoschalen,
davon aus Zollfabriken 23 100 Kilo.
Ferner:
36 300 Kilo Cacaobutter,
davon aus Zollfabriken 30 600 Kilo.
Die Niederlande empfingen 12 600 »
Amerika empfing 9 100 »
Ferner:
59 300 Kilo Konditorwaren,
davon aus Zollfabriken 25 500 Kilo.
Ferner;
59 200 Kilo Chocolade,
davon aus Zollfabriken 55 200 Kilo.
Ferner:
7800 Kilo Cacaopulver und **Cacaomasse,**
davon aus Zollfabriken 5700 Kilo.



Eine missverstandene Chocolademaschine.

In Nummer 51, Seite 847, berichteten wir über eine Chocoladen-Teilmaschine. Wir gestanden darin zu, dass wir früher nie sonderlich viel von ihr gehalten hätten, dass nun aber aus neuerer Zeit doch eine ganze Anzahl von günstigen Urteilen vorlägen, so dass wir unser eigenes, älteres ändern mussten. Denn wenn uns ausser anderen die Herren Petzold & Aulhorn in Dresden, Riquet & Co. in Leipzig, Fr. David Söhne in Halle unumwunden erklären: »Bei uns kommen diese Teilmaschinen nie ausser Betrieb, wir arbeiten mit ihnen wesentlich schneller und zuverlässiger als mit dem Abwiegen«, dann genügt uns dieses Urteil vollkommen. Trotz alledem hören wir hin und wieder, dass man die Maschine auf zwei, drei Stellen wieder beiseite gestellt hat und wieder jedes einzelne Täfelchen abwiegt, statt die Täfelchen zwischen 25 bis 125 Gramm durch die Teilmaschine teilen zu lassen.

Woher stammt ein solcher Widerspruch? Wir haben uns von daher, wo man mit der Maschine nicht arbeiten mochte, Chocolade kommen lassen und sie erwärmt. Dabei haben wir gefunden, dass hier die Tafel-Chocolade entweder weicher verformt wurde, als allgemein üblich ist, oder härter. Und

dadurch ist der Widerspruch in der Beurteilung dieser Teilmaschine erklärt.

Es ist bekannt, dass fast jeder dritte Bäcker seine Semmeln durch Teilmaschinen teilt; dort wo diese Arbeit »nach dem Augenmaass« ausgeführt wird, herrscht keine Ordnung. Kann man aber einen Mehlteig überall durch einen einfachen Handgriff in 50 ganz gleiche Teile teilen, dann muss man es doch mit einem Chocoladenteig ebenso machen können, wenn dieser Chocoladenteig die Konsistenz eines stehenden Teiges hat.

Hier aber liegt der Hase im Pfeffer. Wo man mit sehr weichen Chocolademassen arbeitet — (weil die Rezepte einmal so sind) — da braucht man doch, will man die grosse Lohnersparnis und die sichere Gewähr haben, dass 1000 Tafeln à 50 Gramm statt 50 Kilo nicht 51 oder 52 Kilo Masse verbraucht haben, einfach seine Rezepte zu ändern und etwas festere Chocoladen anfertigen zu lassen. Ganz sicher wird dann auch hier die Teilmaschine ihre Schuldigkeit thun.

Bei der Untersuchung dieser Angelegenheit sind wir an zwei Stellen auf irrige Ansichten der »Chocoladenmeister« gestossen. Diese Herren, zwei bei der Arbeit grau gewordene, biedere Leute, behaupten, jede Chocolademasse müsse mindestens 48 Stunden im Wärmschranke gestanden haben, ehe sie weggeformt und verkauft wird. »Sonst hielte sich die Chocolade nicht und würde grau im Bruch, beschlüge auch«. — Auf unsere Frage, woher sie diese Kenntnis hätten, wussten sie nichts anderes zu sagen, als dass sie es so gelernt und seit 20 Jahren so gemacht hätten. Warum aber, das wüssten sie nicht. Wir wussten es aber und erklärten es ihnen folgendermaassen: Wenn Sie bei der Herstellung von Chocoladenmassen Butter in die Massen hineinarbeiten und mit der Butter sparen wollen, dann ist es vernünftig, wenn die Massen 24—48 Stunden in höherer Temperatur stehen, damit sich das im Cacao vorhandene Fett recht schön entwickeln, recht schön flüssig werden kann und so recht viel Zucker aufsaugt. Wenn Sie aber ohne Butterzusatz Ihre Massen zusammenstellen, und wenn Sie gut ausgeröstete Bohnen und trockenen Zucker verarbeiten, dann braucht keine Masse 48 Stunden in der Wärme zu stehen. Im Gegenteil, sie sollte es garnicht, denn dem Aroma schadet das lange Lagern in hoher Temperatur. Eine solche Chocolade hält sich genau so gut, wie die im Wärmschrank gewesene, nur muss trockner Zucker verarbeitet werden! Feuchter Zucker kann auch im Wärmschrank seine Feuchtigkeit schlecht los werden. Weil sich an der Oberfläche eine Fettschicht bildet, die das Verdampfen der Feuchtigkeit verhindert — eine Tasse Bouillon dampft nie, weil eine Fettschicht darauf ist — so sollte man feuchten Zucker vor dem Verarbeiten trocknen, ihn in dünnen Schichten warm stellen. Grau im Bruch wird die Chocolade auch, die 48 oder 96 Stunden im Wärmschrank gestanden hat, wenn's in der Fabrik eine schlechte Kühlanlage oder gar keine giebt, und wenn bei einer guten Kühlanlage unvernünftig heiss eingeformt wird. Wo in gewöhnlichen, ebenerdigen, wohl gar nach Süden oder Osten gelegenen Kellern bei 10 bis 15 Grad Wärme im Sommer gekühlt werden muss, da kann weder so noch so eine haltbare, gutbrüchige Chocolade geliefert werden.

Fassen wir Vorurteil und Irrtümer zusammen, so sagen wir:

Die besprochenen Teilmaschinen leisten ganz vortreffliche Dienste dem, der seine Chocoladen in Teigform, wie allgemein üblich, wegarbeiten lässt. Thut er das, dann erspart er sowohl an Arbeitslohn als an »verwogenen« Massen im Jahre einen hübschen Beutel voll blanker Markstücke. Lässt er zu weiche Massen verarbeiten, dann muss er seine Rezepte ändern, damit er eben festere bekommt. Lässt er zu harte Massen verarbeiten, dann muss er ebenfalls ändern. Harte Massen geben stets eine schlecht aussehende Tafel; der Rücken wird immer rauh, blasig und puckelig sein, während er glatt sein soll.

Im gewissen Sinne kann also diese Teilmaschine Erziehungsarbeit thun, insofern alle Chocoladen, die sie nicht schnell und sicher verarbeiten kann, den allgemeinen Vorschriften nicht entsprechen, entweder zu weich oder zu hart sind. Dabei mag auch ja bedacht werden, dass sehr weiche Chocoladen viel eher alt schmecken werden, als harte Chocoladen. Weiche Chocoladen, Plätzchen, Katzenzungen, Kouvertüren verändern sich im Geschmack zu ihrem Nachteil darum schneller als härtere, weil sie einen höheren Fettgehalt haben. Und das Fett ist es, was alt und ranzig wird. Cacaobutter vom Tage schmeckt angenehm; ist sie vier Wochen alt, schmeckt sie weniger schön, ist sie sechs Monate alt, schmeckt sie scheusslich, wenn sie nicht fest und luftdicht verpackt gewesen ist. Je weniger Fett in der Chocolade ist, desto haltbarer ist sie. Darum ja auch behält entölter Cacao im Verhältnis sein frisches Aroma länger, als Cacaomasse. Man probiere an Badeplätzen nur recht oft Automatentäfelchen oder Schachteln mit Pastillen. Wenn man im August eine kauft,

die vielleicht im April gefüllt ist, dann kann man merken, welche Veränderung mit der Ware in sich vorgegangen ist. Meist schmeckt eine solche Füllung mehr nach allem andern, als nach Cacao. Cacao als Genussmittel ist eben ein Röstprodukt, ein Augenblickswert! Die Cacaobohne erhält ihren Wert, wie die Kaffeebohne, erst in dem Augenblick des Röstens — und sie verliert an ihrem Wert mit jedem Tage des Lagerns. Ideal wäre es, wenn der Konsument Dienstags den Cacao oder die Chocolade geniessen könnte, die am Montag fabriziert worden wäre. Erst dann würde der wundervolle Geschmack, der frischen Cacaofabrikaten eigen ist, allen geläufig werden.

Nachschrift: Wir hatten den Fabrikanten der Chocolade-Teilmaschinen, Ludwig Henkel in Giebichenstein, ersucht, uns weitere Referenzen für seine Maschinen aufzugeben. Daraufhin haben wir eine lange Liste bekommen. Dann haben wir ihn befragt, ob er seine Maschine an deutsche Fabrikanten acht Tage zur Probe liefern wolle. Auch darauf ist er eingegangen, wenn die bestellende Firma die halbe Fracht trägt. Es ist also nun den Chocoladefabrikanten so leicht als möglich gemacht, den Wert dieser Maschine kennen zu lernen.



Preisdrückerei.

Aus allen Teilen Deutschlands liegen Klagen vor darüber, dass trotz der erhöhten Cacaopreise die deutschen Fabrikatpreise nicht oder nur wenig erhöht worden sind. Die norddeutschen Fabrikanten schelten dabei auf die rheinischen und auf die süddeutschen und umgekehrt. Uns liegt ein grosser Packen Fakturen vor, ausgestellt nach dem 15. September und meist über Verkäufe, die nach dem 15. September gemacht worden sind. In diesen Fakturen finden wir folgende Preisansätze:

Garantiert reine ungepackte Tafel-Chocoladen in Kisten à 10 Pfd. frei und inkl. zu 58, 59, 60, 62, 63 Mark pro Zentner.

Garantiert reine Plätzchen werden in Berlin von auswärtigen Fabriken aus Dresden, Köln frei Haus bei 5 Pfd. Abnahme zu 65 Pfg. pr. Pfd. verkauft.

Pralinés, gemischte Sorten in 5 Pfd.-Kistchen, überall in verschiedenen Städten zu 70—75 Pfg., alles frei.

Garantiert reiner Cacao wird Ende September noch zu 108—110 Mark per Zentner verkauft.

Riegel-Chocoladen in Staniol-Etikett werden von süddeutschen Fabriken bei kleinen Quantitäten zu 65 Pfg. frei und inkl. geliefert.

Und bei all diesen Aufträgen handelt es sich um solche, die durch Reisende oder Agenten geholt werden, die frei Bestimmungsort und inkl. Umkiste geliefert worden sind.

Wer hat denn nun eigentlich an solchen Geschäften Freude? Was bekommt der Fabrikant für seine Ware, die er mit 60 Mark pro Zentner in Rechnung stellt? Im Durchschnitt doch nur 54 Mark. Denn 6 Mark gehen für jeden Zentner an Reisespesen, Fracht, Emballage, Kontorspesen, Verluste, mindestens drauf.

Und was kostet heute dem Fabrikanten die billigste reine Chocolade? Rechnen wir einmal und rechnen wir richtig:

Brauchbare rohe Bohnen kosten Anfang September 55 Mark pr. Zentner, mit Zoll und Fracht 75 Mark.*)

Daraus kostet die reine fette Cacaomasse 106 Mark einschliesslich der Fabrikationskosten und unter Berücksichtigung des Gewichtsverlustes und des Abganges an Schalen.

Zur billigsten reinen Masse gehören im besten Falle

38 Pfd. Masse à 106 Pfg.		40,28 Mk.
62 » Staubzucker aus Melis	à 24 Pfg.	14,88 »
	das macht	55,16 Mk.

ohne Arbeitslohn, ohne Maschinenkraft und -Amortisation, ohne Fabrikationsunkosten, ohne Anteil an Kranken- und Invalidenkassengelder u. s. w. Der Verband deutscher Chocoladefabrikanten hat diese Kosten im Jahre 1891 auf 6—8 Mark pro Zentner angesetzt. Er hat ferner 1,50 Mark pro Zentner für Einformen und Kühlen und 1 Mark pro Zentner für Kisten angesetzt, sodass zu den Kosten der Masse von 55,16 Mark noch weitere 8,50—10 Mark kämen. Ein sicher und richtig rechnender Fabrikant müsste also bei einem Roh-Cacaopreise von 55 Mark pro Zentner, als Einkaufspreis einer daraus hergestellten reinen Chocolade mindestens 63—64 Mark gelten lassen. Und diese Chocolade kann unter normalen und gesunden Verhältnissen nicht unter 75 Mark pro Zentner weiterverkauft werden. Nach Abzug der Reise- und Kontorspesen würde dem Fabrikanten bei diesem Preise doch immer nur ein Gewinn von ca. 6 Mark pro Zentner bleiben.

Wie man nun eine reine Chocolade zu

*) Wir rechnen absichtlich nicht mit den heutigen, noch um zehn Mark höheren Preisen, damit die Firmen, die noch billigere Partien von Cacaobohnen zu empfangen haben, sich nicht vor sich selber entschuldigen können.



brutto 60 Mark pro Zentner, und noch billiger, durch Reisende oder Agenten verkaufen lassen kann und dabei bestehen will, ist uns nicht recht klar. Selbst wenn auf einzelnen Stellen diese billigste Sorte reiner Chocolade mit einem Zusatz von Butter gearbeitet wird, ist eine Erklärung für so billige Preise nicht zu finden.

Rechnen wir:

30 Pfd.	Cacao à 106 Pfg.	31,80	Mk.
4 »	Butter à 115 Pfg.	4,60	»
66 »	Zucker à 24 Pfg.	15,85	»
	zusammen	52,25	Mk.

so ergiebt sich zwar eine Preisdifferenz von 3 Mark pro Zentner, aber immer noch kein Preis, der es zuliesse, dass diese Ware mit brutto 60 Mark gleich netto 54 Mark weiterverkauft würde.

Die billigste reine Chocolade muss 1 Mark im Detail kosten. Auf diesen Preis, der für Pfunde, halbe und viertel Tafeln gleich sein müsste, werden dem Detaillisten 20 Prozent Rabatt und zwei Prozent Skonto bei freier Lieferung und Barzahlung bewilligt. Sämtliche Tafelchocoladen werden in Staniol verpackt geliefert. Ungepackte werden nicht weiter geführt.

Das wäre ein Vorschlag, über den sich sprechen liesse. Und ebenso müsste es mit allen anderen Waren, mit Plätzchen, Krümel u. s. w. gehalten werden. Unter 1 Mark pro Pfund müsste keinerlei Art von reiner Chocolade verkauft werden und über 20 Prozent Rabatt sollte keinem Detaillisten gewährt werden. Bekommt der Fabrikant brutto 80 Mark gleich netto 70—72 Mark pro Zentner billigster Chocolade, dann ist er im stande, zu allen Zeiten ohne Butterzusatz arbeiten zu lassen, er kann stets eine 40prozentige Chocolade liefern (40 Prozent Cacaogehalt garantiert), er kann mit Sorgfalt die Bohnen wählen, sie sorgsam reinigen, sie sorgsam rösten lassen und kann alles in allem dann ein vollendet gutes Fabrikat liefern.

Sollten wir in Deutschland nicht dahin kommen können, dass der eine den andern in **Qualität** zu übertreffen, nicht aber im Preise zu unterbieten sucht? Wir bitten die deutschen Gordianleser, sich zu äussern oder Vorschläge **anderer Art** zu machen. Sind denn die deutschen Chocoladefabrikanten dazu da, sich gegenseitig die Arbeitslust zu nehmen und sich den Bissen Brot abzujagen? Zu wessen Gunsten geschieht denn eigentlich eine solche unvernünftige Preisdrückerei?

Nicht besser ist es mit den Cacaopulverpreisen. Wenn bei einem Bohnenpreise von 55 Mark und einem Butterpreise von 115 Mark durch Reisende und Agenten zehnpfundweise Cacaopulver daraus zu 105, 108, 110 Mark pro Zentner verkauft wird, so fehlt jedem, der rechnen gelernt hat, dafür die Erklärung. Denn wenn der Fabrikant für 100 Pfd. Cacaopulver brutto 110 Mark bekommt, so erhält er dafür nach Abzug der Reisespesen, Agenten-Provision, Fracht, Kiste, Kontorspesen doch wieder höchstens 105 Mark. Er müsste also sich das Pulver für mindestens 95 Mark herstellen können, wenn er zu 110 Mark brutto durch Reisende verkaufen lässt. Kann er das?

Rechnen wir wieder:

Wenn rohe Bohnen 55 Mark kosten, mit Fracht und Zoll 75 Mark; dann kostet daraus die fette Masse 106 Mark. Aus 100 Pfd. fetter Masse werden 30 Pfd. Butter abgepresst und mit 115 Pfg. pro Pfd. verwertet. Also $30 \times 115 = 34{,}50$ Mark gehen ab von 106 Mark; dann bleiben für 70 Pfd. Cacaopulver 71,50 Mark oder pro Pfd. 102 Pfg. als reiner Einkaufswert ohne Arbeitslöhne und Fabrikspesen. Da diese aber — mit alleiniger Ausnahme von vielleicht sechs deutschen Fabriken, die durch neue und grosse automatisch arbeitende Anlagen erheblich billiger produzieren können — überall zwischen 6—8 Mark pro Zentner betragen, so kann kein Fabrikant ein Cacaopulver unter 108—110 Pfg. pro Pfd. herstellen, wenn rohe Bohnen 55 Mark und Butter 115 Pfg. kosten. Wer demnach schon bei diesem Preisstande ein reines Cacaopulver für 110 Mark verkauft, auf diesem Verkauf noch alle kaufmännischen Lasten ruhen lässt, der arbeitet mit Verlust. Der wechselt blanke Zwanzigmarkstücke gegen schmierige Kupferpfennige ein. Und man fragt vergebens, zu welchem Zwecke wird zu so unnatürlich niedrigen Preisen die Ware im Verkehr gehalten? Wer hat davon einen Nutzen? Ist es nicht auch hier möglich, eine bestimmte Grenze aufzurichten, nach der sich alle zu ihrem eignen Nutzen richten müssen? Man sagt wohl immer, es ist eine Unmöglichkeit, alle Fabrikanten unter einen Hut zu bringen. Das glauben wir auch. Aber wir glauben, dass es durchzusetzen ist, dass sich 95 Prozent der deutschen Fabrikanten dazu verstehen, fortan nur zu Preisen zu verkaufen, die vernünftig sind, und wir glauben auch, dass es durchzusetzen ist, dass vom deutschen Markte die billigeren deutschen Chocoladen verschwänden, dass die Eine Marks-Chocolade die billigste Sorte bilde, dass diese aber einen garantierten Gehalt von 40 Prozent Cacaomasse haben muss, und dass für die Cacaopulverpreise eine Grenze gefunden wird.

Wer suchen helfen will, damit hier Wandel geschaffen wird, den bitten wir um eine Postkarte.

Richtig kalkulieren! Cacaopulver!

Wenn rohe Bohnen kosten	dann kosten sie mit Zoll und Fracht	Die fette Cacaomasse daraus kostet	Die Butter wird verwertet zu	Das Pulver kostet dann im Einkauf
pro Zentner 45 Mark	65 Mark	95,— Mark	115 Mark	96 Mark
» » 50 »	70 »	101,50 »	115 »	104 »
» » 55 »	75 »	106,— »	115 »	110 »
» » 60 »	80 »	110,— »	115 »	116 »
» » 65 »	85 »	116,25 »	115 »	125 »
» » 70 »	90 »	123,— »	115 »	134 »
» » 75 »	95 »	130,— »	115 »	144 »

Obige Tabelle haben wir aufgestellt, damit sie den Herren Reisenden auf die Tour mitgegeben oder nachgesandt wird. Diese Herren sind am meisten schuld an der Preisdrückerei. Haben sie am Tage wenig verkauft, dann wandert abends ein langer Seufzerbrief nach Hause, »die Konkurrenz verkauft viel billiger« u. s. w. — und zu Hause wird das dann immer geglaubt, und was das schlimmste ist, es wird mitgeschleudert.



ALLERLEI.

Neue Maschinen. In Nummer 57, Seite 958, haben wir zu dem Angebot einer neuen Maschine Glossen gemacht, wozu wir durch die Abfassung des Offertbriefes veranlasst worden sind. Diese Glossen haben uns, von dem Leipziger Herrn Zimmermann stammend, einen groben Brief eingebracht und sogar die versteckte Drohung, er würde dafür sorgen, dass der Gordian gerichtlich belangt würde. So lächerlich dies nun ist, so leicht wollen wir doch seine Maschine nicht nehmen. Was wir glossiert haben, ist ja nur die Zimmermann'sche Behauptung gewesen, dass die neue Reinigungsmaschine aus 100 Pfd. Staub allemal 30 Pfd. reine Cacaokerne schaffen wolle. Wir sagten uns aber gleich dabei, wenn die Maschine auch nur aus 100 Pfd. grusigen Schalen — fünf Prozent reine Kerne liefert, dann kann sie schon hier und da Aufnahme finden. Der Maschinenfabrikant hätte weise gehandelt, wenn er, oder sein Vertreter, vor der Abfassung seines 30prozentigen Prospektes an zehn oder 20 deutsche Fabrikanten die Bitte gestellt hätte, sie möchten ihm die auf den jetzigen Maschinen als Schalen, Staub, Grus ausgesonderten Abfälle zur Prüfung einschicken. Die Herren würden dann gefunden haben, dass ihnen unverwendbare Abfälle mit einem Gehalt von 30 Prozent Kernen wohl kaum öfter als einmal vorgekommen wären. Meist werden solche Abfälle, die 30 Prozent Kerne enthalten, zu ordinären Fabrikaten, für Suppenmehle oder Surrogat-Chocoladen verwendet, die entweder nicht länger fabriziert werden können, wenn diese gehaltreichen Abfälle fehlen oder die, nachdem die Kerne von den Schalen getrennt worden wären, im Melangeur doch wieder mit Schalen zusammentreffen würden. Wie wir nun erfahren, wird die Maschine auf einigen Stellen Probearbeiten thun. Wir werden später dann berichten, welches Resultat erzielt worden ist und ob man sich zum Ankauf der Maschinen entschlossen hat. J. M. Lehmann schreibt, dass auch er diese Maschinen, mit einigen Abänderungen, liefert.

Vom Verbandstage. Am 12. September hat, wie schon in Nummer 57 gemeldet worden ist, der Verband deutscher Chocoladefabrikanten seinen 22. Verbandstag abgehalten, und auf ihm ist mancherlei besprochen worden, das der deutschen Industrie Nutzen bringen kann. Während er sich sonst allen Maassnahmen gegenüber, die sich mit dem An- und Verkauf bestimmter Waren befassen sollten, ablehnend verhalten hat, wird er jetzt sich bemühen, Mittel und Wege zu finden, wie der Austausch von Cacaobutter im Lande sich im Interesse aller am besten thun lässt. Er will auch dafür eintreten, dass die heut bestehenden Eingangszölle auf Cacaowaren über kurz oder lang geändert werden. Auch sucht er durch Viehfütterungsversuche den Cacaoschalen eine Verwertung zu verschaffen. — Alles das und manches andere sind Dinge, die jeder unterstützen muss und die im Gordian im gleichen Sinne stets behandelt worden sind.

Herr Otto Rüger, der 17 Jahre lang Vorsitzender des Verbandes gewesen ist, hat

dieses Amt niedergelegt. Herr P. J. Stollwerck in Köln ist sein Nachfolger. Unterstützt wird Herr Stollwerck von den Herren Hauswaldt-Magdeburg, Hustig-Dresden, Krüger-Frankfurt, Wagner-Stuttgart. Bis auf Hauswaldt sieht der Kopf des Verbandes also anders aus als sonst.

Wir weinen Herrn Otto Rüger keine Thräne nach; wir haben ihn, als die für die Beschlüsse verantwortliche Person oft genug hart anpacken müssen. Wir hatten seit Jahren das Gefühl, als mache sich im Verbande ein einseitiges, autokratisches Bestreben geltend, als wollte man sich zu den feinsten Dogmatikern entwickeln — und das ging so nicht weiter. Nun sind jüngere Kräfte eingetreten — nun wird auch wohl frisches Leben durch die Satzungen streichen. Darum hoffen wir, dass der Hamburger Verbandstag einer der wichtigsten gewesen ist.

Otto Rüger wurde zum Ehrenmitgliede ernannt.

Am Montag, den 13. September, waren die hier anwesenden Mitglieder in Friedrichsruh, wo sie den Fürsten Bismarck begrüsst haben.

Der Zolltarif der Vereinigten Staaten von Amerika vom 24. Juli 1897. Uebersetzt und bearbeitet von Dr. R. Bürner. Verlag von Hachmeister & Thal in Leipzig. Preis 2 Mark.

Vorstehende Broschüre berichtigt die in letzter Zeit in der Presse vielfach verbreiteten unrichtigen oder mangelhaften Angaben über die Zollsätze des neuen amerikanischen Zolltarifs, indem sie zunächst eine sorgfältige und zutreffende Uebersetzung des Dingley-Tarifes enthält. Ferner werden eine Uebersicht über das Münz-, Maass- und Gewichtssystem der Vereinigten Staaten, ein Verzeichnis der dort ansässigen deutschen, österreichisch-ungarischen und schweizerischen Konsulate, die gesetzlichen Bestimmungen über die erforderliche Warenbezeichnung, über das Zollverfahren und die Konsularfakturen, über Zollreklamationen und viele andere gesetzliche Anordnungen mitgeteilt, so dass der Exporteur in diesem Werke thatsächlich alles findet, was er im Verkehr mit den Vereinigten Staaten von Amerika zu wissen braucht. Es ist eine bekannte, von den Konsulatsbehörden des öfteren hervorgehobene Thatsache, dass das sorgfältige Studium eines Zolltarifs dem Exporteur manche Vorteile zu verschaffen im stande ist, die Kalkulation erleichtert, Aufschluss über die zweckmässigste Verpackungsweise erteilt und andere wichtige Winke giebt, so dass auch aus diesen Gründen das Dr. Bürner'sche Werk bestens empfohlen werden kann.

Gegen Einsendung von 2 Mark ist dieses Buch von der Expedition des Gordian zu beziehen.

Das hygienische Institut in Hamburg berichtet über Cacao und Chocolade für das Jahr 1896:

Es wurden 133 Proben untersucht und 9 davon beanstandet.

Die Beanstandungen betrafen eine Probe sogenannten »Natur-Cacao« wegen schimmeligen Geschmackes und Geruches und acht Proben Raspel-Chocolade wegen eines erheblichen nicht deklarierten Gehaltes an Mehl. Die Untersuchung erstreckte sich in der Regel auf die mikroskopische Prüfung und die Feststellung des Aschengehaltes.

Die Denunziation eines früheren Angestellten einer hiesigen Chocoladenfabrik, dass in letzterer Zusätze von Cacaoschalen, Oel und Talg zu den Chocoladen gemacht würden, machte mehrere eingehende Untersuchungen erforderlich, deren Ergebnisse nachstehend mitgeteilt sind.

	Chocolade Nr. 1	Chocolade Nr. 2	Pralines, Kouvertüre
Fettgehalt . . %	22,58	23,36	31,88
Rohrzucker . »	62,25	59,40	46,87
Mineralstoffe . »	1,11	1,25	1,49
Rohfaser . . »	0,52	. .	. .
Mikrosk. Befund	Mässige Mengen Schalenteile, sonst normal.		
Fett:			
Schmelzpunkt. °C	30—32	30—32,5	33,0
Jodzahl. . . .	38,05	36,47	39,50
Verseifungszahl .	195,97	195,18	193,98
Reaction n. Baudouin	positiv	negativ	negativ
» n. Björklund	negativ	»	»

Da hiernach nur mässige Mengen Schalenteile und in einem Falle eine geringe Menge Sesamöl nachweisbar waren, so wurde eine weitere Verfolgung der Angelegenheit auf Grund dieser Resultate nicht empfohlen.«

Es ist schade, dass der Denunziant, der nach diesen Ergebnissen doch wider besseres Wissen denunziert hat, nicht bekannt gegeben wird. Solche Patrone müssten, wenn nicht ins Loch, so doch ans schwarze Brett kommen.

Zur Zollerhöhung.

Im Leipziger Tageblatt vom 4. September stand folgendes Artikelchen:

»Eine Anzahl Chocoladenfabrikanten ist unermüdlich in dem Bestreben, eine Erhöhung

des **Eingangszolles auf Cacaopulver und Chocolade** herbeizuführen. Sie verlangen neuerdings sogar eine **Erhöhung des Zolles von 80 auf 200 Mark für 100 Kilo!** Einige Leipziger Firmen hatten sich auch an die hiesige **Handelskammer** mit der Bitte um Befürwortung dieser Zollerhöhung gewandt, doch hat, wie der soeben erschienene zweite Teil ihres Jahresberichts mitteilt, die Kammer es **abgelehnt**, für die Erhöhung des Eingangszolles einzutreten. Zur Begründung ihres Beschlusses weist sie zunächst darauf hin, dass eine Erhöhung des Zolles bis zum Ablauf der Handelsverträge ganz ausgeschlossen sei, weil er durch den Vertrag mit der Schweiz gebunden sei. Dann erklärt sie, dass ihr die dem Antrage beigegebene Begründung nicht ausreichend erscheine, um eine so erhebliche Zollerhöhung wie die vorgeschlagene, die eine Zollbelastung von mehr als 100 Prozent des Durchschnittswertes der Waren bedeuten würde, zu rechtfertigen, zumal es sich hierbei um ein Nahrungs- und Genussmittel handele, dessen Konsum auch in den minder bemittelten Schichten der Bevölkerung immer mehr zunehme. Zum Schlusse führt die Handelskammer sehr zutreffend aus: »Da übrigens der deutsche Cacaokonsum ganz rapid wächst und sich in wenigen Jahren verdoppelt hat, so ist es wohl nicht gar zu auffällig, wenn auch die Einfuhr steigt. Immerhin beträgt diese, wenn man die Einfuhr von Cacaopulver und Cacaomasse während des ersten Halbjahrs 1896 mit der Rohcacao-Einfuhr in dem gleichen Zeitraum vergleicht und von der sich hiernach für das Inland ergebenden Gesamtproduktion an Cacaopulver und Chocolade von 5—6 Millionen Kilogramm etwa die Hälfte auf den ersteren Artikel rechnet, nur etwa zehn Prozent des im In- und Auslande erzeugten, in Deutschland konsumierten Cacaopulvers. In dieser Thatsache eine merkliche Gefahr für die deutsche Cacao-Industrie zu erblicken, der durch eine Erhöhung der Zollsätze entgegengewirkt werden müsste, ist die Handelskammer nicht im stande.«

Darauf antwortete am 6. September ein Leipziger Chocoladefabrikant folgendes:

»Erlauben Sie mir ein Wort zu der in der Abendausgabe des »Leipz. Tgbl.« vom 4. d. M. gebrachten Reproduktion der Handelskammer-Entscheidung bez. des Antrags auf **Erhöhung des Eingangszolles auf Cacaopulver und Chocolade.**

Im letzten **Semester** sind eingeführt: für 975 000 Mark Cacaopulver, für 199 000 Mark Chocolade, in Summa also für 1 174 000 Mark.

Roh-Cacao ist eingeführt für 7 444 000 Mark. Der Import von Fabrikaten ist also 15,7 Prozent vom Import des Rohproduktes und die Kammer spricht von 10 Prozent. Bei Vergleichung weiter zurückliegender Zeitabschnitte wird das Verhältnis noch grösser.

Die ›minder bemittelte‹ Bevölkerung kann nur billigere Qualitäten kaufen, die den Eingangszoll von 80 Mark per 100 Kilo gar nicht vertragen. (Heute wird bereits ein garantiert reines Pulver mit 2,40 Mark per Kilogramm **detailliert.**) Die Sorge der Kammer für die minder Bemittelten ist völlig deplaziert, denn die ausländischen Cacaopulver werden und können nur von der besser situierten Bevölkerung konsumiert werden. Dort wird eben das alte Vorurteil für Houten, Blooker, Suchard u. s. w. bezahlt, trotzdem für die Holländer und Franzosen durchaus nicht besondere Cacaobäume wachsen, die Maschinen und Arbeitskräfte aber vielmehr zum grossen Teil deutsche sind. Gegen dieses Vorurteil haben nicht wenige Fabrikanten angekämpft, immer aber vergeblich, und wenn nun dieser Teil versucht, die für das Vorurteil gezahlten Millionen nicht mehr in das Ausland wandern zu lassen, so dürfte in diesem Bestreben doch wohl ein gesunder Kern stecken.

Hören Sie, bitte, mal herum, in wieviel besseren Familien »**nur Houten**«-Cacao getrunken wird, und hier in Leipzig allein haben wir ca. zehn Fabriken, die mit ihrem Absatz in feineren Qualitäten nicht vorwärts kommen können, wohl aber oft von den billigen Sorten nicht genug schaffen können; freilich wird an diesen Fabrikaten nichts oder fast nichts verdient.«

Hamburger Cacaopreise im September 1897:

	3./9.	10./9.	17./9.	24./9.	30./9.
Caracas	62-140	unverändert	62-140	62-140	62-140
Ceylon	65—85		65—85	65—85	65—85
Surinam	65—70		62—68	62—68	64—69
Trinidad	63—72		63—72	63—72	65—72
Guayaquil	65—69		63—69	63—69	64—71
Maranh.-Para	63—65		63—65	63—65	64—66
Domingo	60—64		59—63	60—64	62—65
Samana	65—67	64—66	62—64	63—65	65—67
Bahia	64—66	63—66	62—65	63—66	65—68
Thomé	61—65	61—65	60—64	61—64	64—68

Man würde gut thun, die ordinären Cacaos und Chocoladen bis auf weiteres verschwinden zu lassen und so die Besitzer der Konsum-Cacaobohnen zu boykottieren. An ihre Stelle könnten die besseren Bohnengattungen treten, wofür ein besserer Preis vom Konsumenten zu erzielen sein wird. Die ungewöhnlich heftige Steigerung der

Preise ist durchaus unberechtigt. Eine Handvoll überseeischer und europäischer Kaufleute bereichert sich binnen wenigen Wochen um Millionen, unsere Industrie aber quält sich dafür ab und arbeitet mit Verlusten. Sind dort die Taschen voll und fühlt man, dass man nicht weiter gehen kann, dann werden die Preise wieder fallen — und wenn dann wieder einmal ein Festessen abgehalten wird, dann rühmen wir die Interessengemeinschaft von Handel und Industrie.

Cacaobutter-Auktion. In der am 5. Oktober in Amsterdam abgehaltenen Auktion sind von den vorgeführten

80 000 Kilo Van Houten's Cacaobutter nur 30 000 Kilo zu 60 cents pro ½ Kilo verkauft worden. Der Rest wurde zurückgezogen.

Von den weiter vorgeführten 25 000 Kilo holländischer Butter anderer Marken sind 10 000 Kilo zu 55 cents verkauft worden. Der Rest ist ebenfalls zurückgezogen worden. Einen so billigen Butterpreis haben wir im scharfen Oktober-Monat in den letzten zehn Jahren nicht gehabt; sonst galten immer dann Preise zwischen 70—80 cents.

Diese Nummer 59 ist erst am 6. Oktober gedruckt worden, um über den Ausfall der Amsterdamer Auktion vom 5. Oktober zu berichten.



Zucker.

Wochenberichte nach der Deutschen Zucker-Industrie in Berlin. Woche vom 11. bis 17. September.

Die Haltung des Marktes ist seit Schluss der Vorwoche eine etwas unsichere geworden, und es haben infolgedessen im Verlauf dieser Berichtsperiode verschiedene Schwankungen stattgefunden, die ungeachtet der am Schluss der Woche wieder zum Durchbruch gelangten festeren Stimmung auf den meisten Hauptplätzen mit einem Preisrückgange gegen die Vorwoche endigten. Die wesentlichste Ursache der Abschwächung war ohne Zweifel das zu Beginn dieser Kalenderwoche einsetzende günstigere Rübenwetter, das, wenn es auch keineswegs allen Rübengebieten zu Teil geworden ist, doch die Ernteaussichten vergleichsweise merklich aufgebessert hat. Indessen ist der hierdurch auf den Markt ausgeübte Druck wieder, wenn auch nicht ganz, so doch zum grössten Teile durch die neueste Statistik Deutschlands aufgewogen, die als Aktivposten gegen August 1896 eine um 32 128 dz geringere Produktion, einen um 485 700 dz stärkeren Verbrauch und um 59 489 dz schwächere Bestände, als Passivum aber eine um 260 611 dz geringere Ausfuhr nachweist. Das Fazit dieser Statistik ist unstreitig ein dem Artikel günstiges und es kommt dasselbe auch der Weltstatistik in entsprechendem Maasse zu gute. Die sich mehr und mehr Bahn brechende Erkenntnis hiervon, sowie die neuerdings der Wiederherstellung der Ordnung auf Kuba ungünstiger lautenden Nachrichten, bestärkten denn auch das Vertrauen der Käufer sowohl als der Verkäufer in die jetzige Marktlage und es konnte daher wieder eine Aufbesserung erzielt werden, ohne dass allerdings die Preise den vor acht Tagen inne gehabten Stand ganz wieder erreicht hätten. Die nächste Zukunft anlangend, so wird sich bei dem nunmehr in grösserem Maassstabe aufgenommenen Betriebe natürlich das Angebot erheblich vermehren; diese sollte aber immer in den Grenzen gehalten werden, welche eine wesentliche Verschiebung zu Ungunsten der Produzenten verhindern, so dass das momentane Uebergewicht der Produktion über den Bedarf, die Lage des Artikels nicht weniger günstig erscheinen lässt, als sie in Wirklichkeit ist.

Der deutsche Markt verlief anfangs der Woche fast geschäftslos und erst in weiterem Verlauf, nachdem Zucker neuer Kampagne zum Ausgebot gelangte, entwickelte sich ein regerer Verkehr, wobei jedoch die Preisbildung eine ziemlich unregelmässige war. Für die an den Markt gebrachten Partien waren die Raffinerien wieder willige Nehmer, indessen konnten letztwöchentliche Preise nicht mehr bedungen werden, und schliessen heute Kornzucker wie Nachprodukte um 25 Pfg. niedriger. Das Geschäft auf Lieferung neuer Kampagne ist in dieser Woche etwas ins Stocken geraten, da die Preisideen der Käufer und Verkäufer meist auseinandergehen. Die Abschlüsse, welche bis jetzt auf Lieferung neuer Kampagne perfekt geworden sind, werden für Magdeburg auf 2 970 000 Ztr. gegen 2 290 000 im Vorjahre angegeben und mit Einschluss der anderen deutschen Märkte nimmt man an, dass ca. 5 000 000 Ztr. auf diese Weise verschlossen sind. Raffinierte verkehrten in dieser Woche, trotz mässigen Angebots, ruhiger, die Preise konnten sich aber gut behaupten. Am Terminmarkt sind bei meist ruhiger Tendenz die Preise für den laufenden Monat um 10 Pfg. und für Oktober-Dezember-Lieferung um 12½ Pfg. zurückgegangen.

Woche vom 17—24. September.

Der Zuckermarkt befindet sich zur Zeit im Zustande grosser Ungewissheit und Unsicherheit. Und zwar ist dies der Fall in erster Linie mit Bezug auf die nächste europäische Ernte und Produktion, über deren Ergebnis in den einzelnen Ländern recht verschiedene, oft widersprechende Annahmen in Umlauf gesetzt werden. Ungewissheit herrscht aber auch hinsichtlich der Statistik, welche verschiedentlich nicht nur mit privaten Berechnungen, sondern sogar mit sich selbst in Widerspruch geraten ist, ohne dass dafür amtlicherseits Erklärungen gegeben werden konnten. Ein Glück nur, dass diesmal diese Abweichung zu gunsten des Marktes verwertet werden konnten. Würde die amtliche Statistik Deutschlands beispielsweise mit einem unerklärlichen Plus der Bestände von über 100 000 t hervorgetreten sein, so würde man schwerlich so leicht darüber zur Tagesordnung übergehen, wie es jetzt geschieht. Ein Element der Unsicherheit sind für den Markt auch die amerikanischen Stocks, nicht die offiziell nachgewiesenen, von denen man weiss, dass sie in letzter Woche 450 000 t gegen 466 000 t in der Vorwoche betrugen, sondern die sogenannten unsichtbaren Bestände. Aus den Einschmelzungen der amerikanischen Raffinerien, die noch immer nur gegen 20 000 t pro Woche anstatt durchschnittlich 30 bis 40 000 t betragen, ersieht man, dass sie noch sehr bedeutend sein müssen. Sie zu schätzen ist aber unmöglich, und doch wird es gerade von diesen unsichtbaren Beständen und ihrer unendlichen Aufzehrung abhängen, ob und wann Amerika wieder in grösserem Umfange als Käufer auftreten wird.

Auch die Nachrichten über eine mögliche Intervention der Vereinigten Staaten zu gunsten **Kubas** (s. weiter unten) haben dazu beigetragen, die Unsicherheit des Marktes zu vermehren. Angesichts dieser in vielen Beziehungen unsicheren Lage ist es denn auch nicht zu verwundern, dass der Markt sehr empfindlich ist, und wie in dieser Woche sich nicht allein durch momentane Witterungserscheinungen, sondern durch das Steigen und Fallen des Barometers beeinflussen liess. Thatsächlich hat ersteres nach einigen Tagen der Festigkeit ungünstig gewirkt, und es schliesst daher die Woche fast allenthalben in schwacher Stimmung und bei niedrigeren Preisen als in der Vorwoche.

Am deutschen Markt fanden zu Beginn der Woche die angebotenen Partien bei den Raffinerien meist willige Aufnahme, und erreichten die Umsätze zum ersten Male wieder eine recht ansehnliche Höhe. Als im weiteren Verlauf schwächere Auslandsnachrichten einliefen und der dringendste Bedarf der Käufer gedeckt war, suchten diese billiger anzukommen, was indessen meistens durch ein Zurückziehen des Ausgebots beantwortet wurde. Nichtsdestoweniger mussten, da in einzelnen Fällen niedrigere Gebote acceptiert wurden, die Preise etwas nachgeben und schliessen dieselben für Kornzucker um 5 bis 10 Pfg. und für Nachprodukte 10 Pfg. niedriger als vor acht Tagen. Raffinierte verkehrten bei sehr mässigem Umsatze in ruhiger Haltung, vermochten jedoch im grossen ganzen ihre letztwöchigen Preise zu behaupten. Der Terminmarkt war anfangs fest, schliesst aber nach verschiedenen Schwankungen schwach bei für September um 17½ Pfg. und für Oktober-Dezember um 12½ Pfg. niedrigeren Notizen.

Woche vom 25. September bis 1. Oktober.

Die schon in letzter Woche in die Erscheinung tretende Abschwächung des Marktes ist im Verlauf der verflossenen acht Berichtstage in eine veritable Flaue ausgeartet, die zu empfindlichen Preiseinbussen auf allen europäischen Plätzen geführt hat. Die Erklärung wird hierfür in erster Linie in dem zu Beginn der Woche eingetretenen besseren Wetter gesucht und ohne Zweifel hat dasselbe die Marktlage in ungünstigem Sinne beeinflusst, ob aber dasselbe einen so starken Rückgang der Preise rechtfertigt, wie er thatsächlich stattgefunden, erscheint uns denn doch zweifelhaft. Derselbe dürfte vielmehr zu einem grossen Teil auf Rechnung der Baisse-Spekulation zu setzen sein, die, nachdem die Preise kürzlich etwas gestiegen, wieder mehr Spielraum für ihre Operationen gewonnen und diese auch nach Möglichkeit durch billige Abgaben auf spätere Lieferung ausgenützt hat, wodurch sich besonders England, Belgien und Frankreich hervorgethan habe. Bezüglich des letzteren kommt noch hinzu, dass dieses, da es jetzt in den Vollgenuss seiner ganzen Prämien getreten ist, den Markt überhaupt durch billiges Ausgebot drückt und den deutschen Zucker beinahe unverkäuflich macht. Die Oesterreicher haben diesem Vorgehen gegenüber ihr Kartell und können es zur Not noch mit Frankreich aufnehmen. Die Deutschen sind aber fast unbewehrt, und sie werden es bleiben, wenn sie sich nicht ebenfalls zur Verteidigung zusammenschliessen, was hoffentlich nicht allzu lange mehr auf sich warten lassen wird.

Am deutschen Markt war in dieser Woche die Kauflust eine sehr mässige, zum wenigsten anfangs, als die Verkäufer noch fast ausschliesslich auf die Raffinerien, deren nächster Bedarf durch Voreinkäufe gedeckt ist, als Abnehmer angewiesen waren. Das Ausgebot war daher nur zu successive weichenden Preisen unterzubringen und erst zum Schluss der Woche, als der Export, durch die niedrigen Preise angeregt, als Käufer auftrat, kam die rückgängige Bewegung, die einen Kursverlust von 65—70 Pfg. pro Zentner zur Folge hatte, zum Stehen. Für Raffinierte war der Markt auch in dieser Woche ruhig und bewegte sich sowohl in greifbarer als in Lieferungsware das Geschäft in engen Grenzen. Termine gaben namentlich des schönen Wetters wegen fortgesetzt nach und stellen sich laufender Monat und November-Dezember um 32½ Pfg. gegen die Vorwoche niedriger.

Die Chocolade des Zaren.

Novellette nach dem Englischen von Carl Erland.

So viel ich weiss, hat nie ein Unbeteiligter einen Blick in das Privatnotizbuch Strephon Dimitritoffs thun dürfen.

Strephon Dimitritoff war das Haupt der Petersburger Geheimpolizei einer, Einrichtung, die ganz besonders dem Dienste des »Beherrschers aller Reussen« gewidmet war. Mit einem Gefühle der äussersten Spannung und Befriedigung, ja sogar mit einer gewissen Ehrfurcht hing ich deshalb an seinen Lippen, als mein alter Freund nach einem traulichen Diner in meinem Hause in Petersburg liebevolle die engbeschriebenen Blätter des kleinen Büchleins umwendete.

Als vertrauter Agent des Zaren war sein Leben voll von Vorgängen, die zu bedeutend sind, um irgend einem Tagebuche anvertraut zu werden; und die sorgsam zwischen den Deckeln des kleines Büchleins notierten Daten, die dem grossen sensationslustigen Publikum sicher unglaublich interessant erschienen wären, waren nicht zu vergleichen mit den erstaunlichen Thatsachen, die in seinem vorzüglichen Gedächtnis aufgestapelt waren.

Mir fällt gerade eine dieser Geschichten ein, die, unter geänderten Namen, niemand kompromittieren kann.

»Ja«, sagte er, »Peter Tritreff, ein stiller, schweigsamer, verschlossener junger Bursche, gerade einer von den gefährlichsten, wissen Sie! Ob er einer nihilistischen Vereinigung oder einem Sozialistenklub angehört? Nein, er nicht, dazu war er zu schlau und vorsichtig. Sein Groll gegen »Väterchen« — ich spreche von dem Grossvater des gegenwärtigen Zaren — war privater Natur. Sein Busenfreund und Studiengenosse, Janos Smirtsky, war nach Sibirien verbannt worden, weil er Leben und Wohlergehen des Zaren bedroht haben sollte.

Peter Tritreff war ein Jüngling von grossen Fähigkeiten, und seine Schuld war es sicherlich nicht, dass nicht gewisse Bewohner des Winterpalastes, vor allem der Zar selbst, einsahen, dass auch auf Erden die Pfeile der Rache sicher treffen.

Natürlich liess Peter nicht das geringste über seine Pläne verlauten. Er vermied alle jene Klubs und geheimen Gesellschaften,

welche darauf hinarbeiteten, dass Leben des Zaren zu gefährden; seinen medizinischen Studien lag er sehr fleissig ob. Ein Gedanke beherrschte seinen Geist, wie konnte er seinen Zweck am besten erreichen? Endlich, nach Beendigung seiner Studien, kam er zu einem Entschlusse. Er hatte ganz zufällig erfahren, dass der Zar eine Schwäche für eine gewisse Art von Chocoladenbonbons hatte, und er beschloss, seinen Freund durch dieses anscheinend harmlose Mittel zu rächen.

Eine von ihm angestellte Nachforschung ergab die Thatsache, dass eine Schachtel dieser besonderen Art Chocolade allwöchentlich ihren Weg in den Teil des Kaiserreichs fand, den der Zar mit seiner Gegenwart zu beehren pflegte; ferner dass die Chocolade in einer bekannten Fabrik St. Petersburgs hergestellt wurde. Gerade zu dieser Zeit starb Peters Vater, und dieser Todesfall diente ihm zum Vorwande, seinen eigenen Lebensunterhalt verdienen zu müssen. Er gab vor, dass sein Vater ihm keinen Pfennig hinterlassen hätte und dass er unter diesen Umständen sein medizinisches Studium nicht verwerten könnte. Einige gute Freunde empfehlen ihn an die Chocoladenfirma als unerfahrenen, aber sehr geschickten und lernbegierigen Volontär. Natürlich auf seinen ganz speziellen Wunsch. Dahin kann der Rachedurst einen Menschen treiben.

Nach sorgfältiger Nachforschung seitens der Polizei wurde Peter angenommen, und mit Eifer machte er sich an sein neues Geschäft.

Das Vorrecht, die Chocolade für den Zaren zu bereiten, lag in den Händen eines Arbeitsmeisters, der seit Jahren bei der Firma thätig war und über allen Verdacht erhaben galt. Gerade nach seinem Posten strebte Peter. Dann erst konnte er den hübschen kleinen Plan zur Ausführung bringen, der den Ereignissen im Winterpalast eine ganz andere Richtung geben sollte.

Einem gewöhnlichen auf Zerstörung bedachten Geiste würde es unter diesen Umständen am besten erschienen sein, eine starke Dosis Gift unter der Chocoladenhülle zu verbergen. Peter sah die Sache mit anderen Augen an. Erstens gab es Gegengifte, die den beabsichtigten Mord vereiteln konnten, und dann war das ganze nicht sensationell genug. Nein, die Wirkung musste tötlich, aber elektrisierend sein, und vor allem musste der Angriff ganz »aussergewöhnlich« sein. Seinem genialen Kopfe schwebte die Bombe als Ideal vor. Nicht die gewöhnliche Bombe, die auf den zu zerstörenden Gegenstand geworfen werden muss. Nein, etwas viel hübscheres und ganz originelles: eine essbare Bombe, die allerdings dem, der sie geniest, den Geschmack an Süssigkeiten für immer rauben würde. Es war Peter Tritreff vorbehalten, die Chocoladenbombe zu erfinden, durch die der Kopf Alexanders II. von den Schultern geblasen werden sollte, noch ehe einer der ihm umgebenden Höflinge auch nur eine Hand zu seiner Rettung rühren konnte.

Zwei Jahre lang hatte Peter bei seinem Lehrherrn im Dienst gestanden, ehe er die Gelegenheit für günstig erachtete. In diesen zwei Jahren hatten ihm sein Fleiss und seine Geschicklichkeit seines Meisters Gunst gewonnen. Peter war nun fähig, im Notfalle den Platz des Arbeitsmeisters einzunehmen, der nach wie vor wöchentlich die Chocolade für den Zaren anfertigte.

Natürlich kam bald ein Tag, an dem der treue Arbeiter nicht auf seinem Posten war. Man fand ihn krank im Bett, nachdem er sich den Abend vorher in Peters Gesellschaft harmlos belustigt hatte. Vielleicht hatte des letzteren Kenntnis von medizinischen Giften etwas mit des Freundes Unwohlsein zu thun. Kurz und gut, die wichtige Aufgabe, die Chocoladenbonbons für den Zaren zu bereiten, fiel Peter zu. Hatte er doch schon vorher manchmal bei der Zubereitung helfen dürfen, sodass er seine Sache wohl verstand und der Chef keine Klage seines kaiserlichen Herrn zu fürchten brauchte. Mit schlecht verhehltem Triumph machte sich Peter an die Arbeit und bereitete in Gegenwart der kaiserlichen »Koster« die Chocoladenbonbons zu jedermanns Zufriedenheit. In künstlerisch ausgestatteten Schachteln verpackt, sahen sie ganz verführerisch aus. Jeder einzelne war ungefähr einen Zoll lang und einen halben Zoll breit. Die beaufsichtigenden Beamten hatten keine Ahnung davon, dass in einer der obersten Reihen ein Bonbon lauerte, der von Peter vorher sorgfältig zubereitet und nachher geschickt mit einem andern vertauscht worden war.

Bei seinen chemischen Experimenten hatte er einen neuen Sprengstoff von furchtbarer Kraft entdeckt, den man ganz unglaublich konzentrieren konnte, und der sich mit Hilfe einer gewissen Säure augenblicklich und tötlich entlud. Zu diesem Zweck war das Innere des Chocoladenstückchens sorgfältig der Länge nach durch eine dünne weiche Wand geteilt worden. Auf der einen Seite dieser Wand befand sich der explodierende Stoff, auf der anderen die Säure, die, mit dem ersteren vereinigt, die furchtbare Wirkung hervorrufen sollte, Mit wirklicher Chocolade überzogen, sah der Bonbon sehr unverdächtlig und appetitlich aus, und in dem Augenblicke, wo das Opfer den un-

gewöhnlichen Geschmack bemerkte, würde es sicher keiner anderen Empfindung auf dieser Welt mehr fähig sein.

Sogleich nach Ablieferung der verhängnisvollen Schachtel nahm Peter einen kleinen Urlaub; er begab sich über die deutsche Grenze und freute sich auf die grosse Ueberraschung, die sich für Russland im besonderen und für die Welt im allgemeinen vorbereitete.

Ungeduldig sass er in dem Hotel einer deutschen Stadt und wartete auf ein Extrablatt oder ein Telegramm, das die »Lösung des Knotens« anzeigte. Nichts geschah.

Inzwischen hatte sich im Winterpalast folgendes ereignet.

Die Schachtel war richtig abgeliefert worden und hatte, nachdem die Beamten sie nochmals revidiert hatten, ihren Weg in das Privatzimmer des Zaren gefunden.

Drei Tage später sass der Kaiser auf der Terrasse. Er war mit Lesen beschäftigt. Sein schöner Jagdhund lag zu seinen Füssen, und auf dem Tische stand die Schachtel mit seinen Lieblingsbonbons. Mechanisch streckte er die Hand aus, mechanisch führte er ein Stück Chocolade an seine Lippen. Da lenkte eine plötzliche Bewegung des Hundes seine Aufmerksamkeit auf sich; er sah die Augen des Tieres auf sich gerichtet und, einem plötzlichen Impuls folgend, warf er ihm das Stück Chocolade zu. Der Jagdhund schnappte darnach — ein furchtbarer Knall ertönte und der Beherrscher aller Reussen blickt zitternd und schaudernd auf die leblose, unförmige Masse, die Leiche seines Lebensretters.

Obgleich wir an die vielen Kunstgriffe blutdürstiger Angreifer ziemlich gut gewöhnt waren, eröffnete uns dieses Ereignis ein neues Feld. Es wurde aufs strengste geheim gehalten, und kein Bericht darüber kam über die Mauern des Palastes hinaus.

Mittlerweile ergaben Nachforschungen bei dem Chocoladenfabrikanten die Abwesenheit Tritreffs, und obgleich letzterer in den Augen seines Brotherrn über allen Verdacht erhaben war, so war die Polizei doch anderer Ansicht. Bestärkt wurde sie darin durch die Aeusserungen des Mannes, den Peter vertreten hatte und der sich die Ursachen seiner kurzen, aber ernsten Krankheit nicht erklären konnte. Ebenso sicher waren wir von der Polizei, dass Peter zurückkehren würde, um zu sehen, woran sein Plan gescheitert war.

So waren wir auf ihn vorbereitet, als er eines Tages in einer Verkleidung erschien. Er war so ausser sich über das Misslingen seines Versuchs, dass er mir alles eingestand. Zu seinem grossen Aerger wurde sein Attentat nie öffentlich bekannt gemacht, ebensowenig wie seine Beichte. Nicht ermutigt Verbrecher mehr als Oeffentlichkeit in diesen kleinen Sachen. Peter wurde nach Sibirien gesandt, um seinem Freunde Janos für Lebenszeit Gesellschaft zu leisten.

Und der Kaiser? Nun, er hat den Geschmack an Süssigkeiten verloren; bis zu seinem Todestage durften die verantwortlichen Beamten kein Stückchen Chocolade in den Palast lassen.

Mehrfach prämiirt.

Detmolder Biscuit- u. Cakes-Fabrik

C. Pecher, Detmold

liefert

Biscuits und Cakes

in anerkannt vorzüglicher Qualität.

SPEZIALITÄTEN:

- **Orion**
- **Russisch Brot**
- **Weihnachtsbiscuits.**

Fabrikation von

Holländ. Zwieback.

Lebhafter Grossistenverkehr!

Gegründet 1870.

Zuckerhonig.

Durchaus gleichwertiger Ersatz des besten amerikanischen Honigs für die

Lebkuchenfabrikation.

Der Zuckerhonig ist in Zusammensetzung und Backfähigkeit mit reinem Naturhonig völlig übereinstimmend und wird nach patentirtem Verfahren allein hergestellt von

Gebr. Langelütje,

Zuckerraffinerie,

Cölln a. Elbe.





Bezugsquellen

für die Cacao- und Chocoladen-Fabrikation.

1 Feld kostet	Mk. 1.50
2 Felder kosten	„ 2.50
3 „ „	„ 3.60
4 „ „	„ 4.40
5 „ „	„ 5.—
10 „ „	„ 9.—

pro Ausgabe.

GORDIAN

HAMBURG.

Anzeigen in diese Listen werden nur für ein ganzes Jahr angenommen zu den nebenstehenden Preisen. Also bei 24 Ausgaben pro Jahr sind zu zahlen für

1	2	3	4	5	10 Fld.
36.—	60.—	86.40	105.60	120.—	216.— Mk.

vorausbezahlt.

Reinigen u. Sortieren der rohen Cacaobohnen	**J. M. Lehmann,** Dresden-Löbtau.	**G. Hermann** **A. Savy & Cie. Succrs.** Paris.		**Herm. Bauer-meister,** Ottensen.
Cacao-Röster	**J. M. Lehmann,** Dresden-Löbtau.	**Emmericher Maschinenfabrik und Eisengiesserei,** Emmerich, Rhein.	**G. Hermann** **A. Savy & Cie. Succrs.** Paris.	
Cacao-Brech- und Reinigungsmaschinen	**J. M. Lehmann,** Dresden-Löbtau.	**Eisenwerk vormals Nagel & Kaemp (A.-G.),** Hamburg.	**G. Hermann** **A. Savy & Cie. Succrs.** Paris.	
Cacao-Mühlen	**J. M. Lehmann,** Dresden-Löbtau.	**G. Hermann** **A. Savy & Cie. Succrs.** Paris.	**Samuel Carey,** Newyork, 17 Broadway. Twin Cocoa mill.	
Zerkleinerungs-Maschinen verschied. Art	**J. M. Lehmann,** Dresden-Löbtau.	**Desintegratoren.** **Herm. Bauer-meister,** Ottensen. D. zerkleinern jedes Gut.		**Dismembratoren.** **Eisenwerk vorm. Nagel & Kaemp (A.-G.)** Hamburg. Zerkleinern Cacaokerne zur Masse, Zucker und Pressblöcke zu Pulver.
Melangeure, Kollergänge	**J. M. Lehmann,** Dresden-Löbtau.	**Werner & Pfleiderer,** Cannstatt, Württbg. Universal-Knet- und Mischmaschinen, heiz- und kühlbar.	**G. Hermann** **A. Savy & Cie. Succrs.** Paris.	
Walzwerke	**J. M. Lehmann,** Dresden-Löbtau.		**G. Hermann** **A. Savy & Cie. Succrs.** Paris.	**Herm. Bauer-meister,** Ottensen. Walzwerke mit porösen Porzellan-Walzen.
Sichtmaschinen für Cacaopulver	**J. M. Lehmann,** Dresden-Löbtau.	**Herm. Bauer-meister,** Ottensen.	**Mühlenbauanstalt vorm. Gebr. Seck,** Dresden. 9000 Sichtmaschinen geliefert.	**Eisenwerk vormals Nagel & Kaemp (A.-G.),** Hamburg.
Mischmaschinen für Kouvertüre (auch zum Präpariren der Cacaomassen)	**J. M. Lehmann,** Dresden-Löbtau.		**G. Hermann** **A. Savy & Cie. Succrs.** Paris.	**Werner & Pfleiderer,** Cannstatt, Württbg. Universal-Knet- und Mischmaschinen, heiz- und kühlbar.
Marzipan-Maschinen	**J. M. Lehmann,** Dresden-Löbtau.	**Herm. Bauer-meister,** Ottensen. Walzwerke mit porösen Porzellan-Walzen.	**Werner & Pfleiderer,** Cannstatt (Württemberg.) **Universal-Knet- u. Misch-Maschinen** in Eisen od. Bronze für Riemen- o. Handbetrieb.	**G. Hermann** **A. Savy & Cie. Succrs.** Paris.



Hermann Bauermeister Maschinenfabrik und Mühlenbauanstalt

Altona-Ottensen (Deutschland).

Komplete Fabrikeinrichtungen für die Cacaopulverfabrikation

System Bauermeister.

Kuchenbrecher ✺ Zerkleinerungsmaschinen ✺ Planrundsichter ✺ Walzenstühle.

Inhaber deutscher Reichspatente.

Diplom
des
Vereins deutscher Ingenieure
für
hervorragende Leistungen im Mühlenfach
1889.

Prämiirt Altona 1881.
Goldene Medaille London 1884.
Zwei silberne Medaillen Paris 1885.
Silberne Medaille Königsberg i. P. 1885.
Silberne Medaille Hamburg 1889.
Goldene Medaille Antwerpen 1894.
Goldene Medaille Lübeck 1895.
Goldene Medaille Danzig 1896.

Meine Anlagen sind ganz bedeutend billiger als die bisher üblichen; in ihnen wird das Vermahlen und Absieben der entölten Cacao-Presskuchen fast automatisch ausgeführt; eine Anlage meines Systems, in der **pro Arbeitsstunde** 15 Zentner fertigen Cacaopulvers geliefert werden können, braucht für Vermahlen und Absieben nur 3 Mann Bedienung; meine Maschinen arbeiten fast staubfrei; bei 100 Zentner fertigen Cacaopulvers verstäuben nur wenige Gramm.

Ich bitte die Herren Cacaofabrikanten um Anfragen. Alte Anlagen können umgebaut oder ihre Leistungsfähigkeit kann durch Einschieben meiner Maschinen **bedeutend** erhöht werden.

Illustrierte Kataloge auf Anfrage gratis.


Gordian
No. 60.
Hauptinhalt:
Reform-Cacao.
Neue Röstapparate.
Zucker.
Allerlei.
Anzeigen.

Haupt-Vertretungen für den „Gordian":
England: Aug. Siegle, London E. C. Holland: Seyffardt'sche Buchhandlung, Amsterdam. Dänemark: Georg Chr. Ursins Nachf., Kopenhagen. Norwegen: Jacob Dybwad, Universitätsbuchh., Christiania. Russland: Carl Ricker, Petersburg. Newyork: The International News Company. Philadelphia: Schaefer & Koradi. Schweiz: O. Speidel, Zürich.



Reform-Cacao.

Weil der mit kaufmännischen Talenten reich gesegnete Naturdoktor des weissen Hirsches bei Dresden, Herr Lahmann, sich auf die »Nährsalze« verlegt hat, glaubt sein Oberlössnitzer Kollege Bilz nicht zurückbleiben zu dürfen. Bilz hält sich gewiss für einen ebenso trefflichen Kaufmann wie es Lahmann thut: macht Lahmann »in« Cacao, warum soll Bilz es nicht auch thun? — Uns ist es recht. Aber recht vielen Cacaofabrikanten ist es nicht recht, dass Bilz sich anmaasst, zu erklären, nur sein neuer Cacao wäre gut und gesund, alle andern aber wären das nicht, sie wären falsch fabriziert, sie hätten Stoffe bei sich, die schädlich und unverdaulich wären. Und so weiter.

Wir hatten gedacht, in unserem Kreise würde man derartige Fisematenten heute nicht mehr machen. Da man es doch noch thut, und da Name und Bild eines Mannes mit Anhang auf den Offertbriefen stehen, so müssen wir uns diesen Vorstoss doch etwas näher ansehen. Und wir wenden uns wohl an die rechte Adresse, wenn wir den Herrn Bilz für seine Behauptung verantwortlich machen.

Bilz sagt:

»Der Nutzen, den die nahrhaften und angenehmen Genussmittel, welche man aus der Cacaobohne bereitet, dem Körper bringen könnten, wird vielfach durch die falsche Zubereitungsart derselben wieder in Frage gestellt. Während die Pflanze ihre Nahrung vermöge der Zellengewebe der Wurzeln aus der Erde zu entnehmen und ihre Bestandteile direkt aus mineralischen Stoffen

aufzubauen vermag, sind die letzteren für den menschlichen Körper **schädlich** und deshalb **unverdaulich**!«

Das heisst mit andern Worten: Ihr deutschen Cacaofabrikanten versteht Euer Fach nicht; Ihr verhunzt das »nahrhafte und angenehme Genussmittel«, den Cacao, Ihr verwendet mineralische Stoffe, die »für den menschlichen Körper schädlich und deshalb unverdaulich sind«, bei der Fabrikation — und das ist falsch!

Hier muss man dem Herrn Bilz, der ein so kühnes Urteil abgiebt, doch wohl die Frage vorlegen, ob er weiss, woraus denn die »mineralischen« Stoffe gewonnen werden, die die Cacaofabrikanten benutzen, und ob er weiss, in welchen Mengen sie zur Verwendung kommen. Da er beides nicht zu wissen scheint, so wollen wir es ihm sagen: Doppelt gereinigte Pottasche, wie sie durchweg in deutschen Cacaofabriken gebraucht wird (von der Dr. Hensel'schen aus Lesum wissen wir es genau), ist mit demselben Recht ein Pflanzennährsalz, wie die Lahmann'schen und Bilz'schen, und wiederum sind die Pflanzennährsalze dieser Herren mit demselben Rechte zu den Mineralsalzen zu zählen wie die Pottasche. Denn die Hensel'sche Pottasche stammt aus den Abfällen der Zuckerrübe. Weiss Herr Bilz das, dass aus Schlempekohle (aus der Rübenasche) Pottasche gewonnen wird? In der Rübe sind die Kalisalze an organische Säuren gebunden. Glüht man diese Kalisalze, so bekommt man kohlensaures Kali. Also die bei der Fabrikation von Cacaopulver verwendete Pottasche aus der Hensel'schen Fabrik ist genau so durch die Pflanze gegangen, wie das Nährsalz. Wie wenig aber müssen Leute die Wissenschaft achten, die ein ganz bestimmtes Salz dann anders klassifizieren, wenn es einen andern Ursprung hat.

Mit den Nährsalzen wird, genau so wie auf andern Gebieten des wirtschaftlichen Lebens, einfach Humbug getrieben, denn ob ein Salz mineralischen Ursprungs ist, oder ob es auf umständlichem und kostspieligem Wege aus der Pflanze gewonnen wird, das ist gleichgültig. Es wird immer nur damit auf die Unkenntnis des Laienpublikums spekuliert. Ist denn etwa von einem phosphorsauren Kalk, der aus organischen Produkten gewonnen wird, eine andere Wirkung zu erwarten, als wenn er direkt aus den Mineralien dargestellt worden ist? Das kann man doch nur einem Ignoranten weiss machen! Oder nehmen wir ein anderes Beispiel: Das Kochsalz, das Menschen und Tieren unentbehrlich ist, ist auch ein Mineral. Würde nun, wenn Bilz auf die famose Idee käme, dasselbe Salz, statt in Bergwerken zu gewinnen, aus Pflanzen zu ziehen, dieses Salz andere Wirkungen haben? Nimmermehr! Salz ist Salz, und dann ist es gleichgültig, woraus es gewonnen wird. Und dann noch eins: Hat Bilz nie etwas von der heilkräftigen Wirkung der Mineralwässer gehört? Wenn doch, — wir nehmen sogar an, dass auch er hin und wieder ein alkalisches Wasser trinkt und dann dankbar an die Mineralien denkt, die ihm aus Vichy, Neuenahr, Mont Dore, Bilin, Gieshübel u. s. w. geboten werden — dann soll er doch auch nicht, wie der erste beste Markthausierer, auf vorhandene Fabrikate schimpfen und das seinige rausstreichen! Er sollte das umsoweniger, als er ja doch nur Nachtreter von Lahmann ist. Und er sollte dabei bedenken, dass auch im anderen Lager manch einer zu finden ist, der den Wert des Pflanzennährsalz-Brimboriums kennt, die Mache durchschaut und dann unter Umständen sich die Mühe nehmen könnte, den Nimbus mit hartem Griff zu zerreissen!

Recht hartes Quellwasser trinken wir tausendmal lieber als anderes, weil darin mineralische Salze gelöst sind. Und es sind darin grössere Mengen mineralischer Salze zu finden als im Cacaogetränk. Man denke und rechne, dass aus einem Kilo Cacaopulver, worin höchstens 25 Gramm Alkali zu finden sind, 200 Tassen Cacao, jede $^1/_8$ Liter Inhalt, gekocht werden. Es verteilen sich also die 25 Gramm Alkali auf 200 Tassen à $^1/_8$ Liter = 25 Liter Cacaogetränk. Zeitlich verteilt sich die Aufnahme von 25 Gramm Alkali auf vielleicht 50 Tage. Dann aber muss der Konsument täglich $^1/_2$ Liter Cacao trinken.

Was soll unter den Umständen das Herausgreifen des Alkalizusatzes und das Poltern und Schelten auf die andern und älteren Fabrikate? Will Bilz ein medizinisches Präparat aus den Cacaobohnen herstellen, so soll er das thun. Er soll aber die anderen und älteren Fabriken, die aus demselben Grundstoff ein tägliches Genussmittel herstellen, in Ruhe lassen! Glaubt er, dass er es nicht nötig hat, das Fett des Cacaos zu verseifen, die fettfreien Stoffe aufzuschliessen, so mag er das mit sich abmachen. 500 andere und besser unterrichtete Cacaomänner in der ganzen Welt sind eben anderer Ansicht und werden sich von Herrn Bilz ganz gewiss nicht belehren lassen. Ehe sie nur daran glauben können, dass Herr Bilz etwas vom Cacao versteht, muss er bessere Offerten drucken lassen, in denen krasse Widersprüche, blauer

Dunst und kindlicher Unsinn fehlen. Vielleicht nimmt man ihn dann mit seiner Reform einmal ernster vor.



Neue Röstapparate.

Vor ungefähr einem Jahre wandte sich die Fabrik für Sicherheits-Röster G. W. Barth in Ludwigsburg an uns. Einmal wollte sie dem Gordian den Kopf waschen, weil dieser in seinem Fachwerk mit Professor Stutzer etwas handfest umgesprungen war und zweitens wollte sie sein Vorurteil gegen Schnellröster nicht gelten lassen. Hieraus entstand ein recht langer hitziger Briefwechsel, der dann damit endete, dass die Rösterfabrik G. W. Barth einen ihrer patentierten Sicherheitsröster auf unsere Veranlassung nach Stuttgart gab und ihn dort in der Fabrik von Moser-Roth längere Zeit arbeiten liess.

Darüber sind nun wieder mehrere Monate vergangen. Moser-Roth rühmen die Zuverlässigkeit dieser Sicherheitsröster und haben an Stelle ihrer alten Röster mehrere neue dieser Art bestellt. Moser-Roth's Urteil über diesen neuen Röster lautet wie folgt:

»Nachdem uns die Fabrik für Pat. Sicherheits-Röster in Ludwigsburg auf ihre Pat. Sicherheits-Röster aufmerksam machte, haben wir uns für diese Erfindung interessiert und Veranlassung genommen, umfassende Versuche darüber anzustellen, ob und mit welchem Vorteil dieses System in unserer Branche der Chocolade und Cacao-Fabrikation Verwendung finden könnte.

Wir gestehen, dass wir der Sache anfänglich etwas skeptisch gegenüber standen, freuen uns jetzt aber umsomehr, dass die eingehenden Versuche ein Resultat geliefert haben, auf Grund dessen wir nach unserer Ueberzeugung das System als höchst vorteilhaft, nützlich und praktisch bezeichnen können.

Wir würden die allgemeine Einführung für einen schätzbaren technischen Fortschritt in unserer Branche halten, wie wir uns selbst in Ueberzeugung der vorliegenden Vorteile zur Einführung des Systems in unserem Betrieb entschlossen haben.

Die besondere Eigenschaft des Systems des Pat. Sicherheits-Rösters besteht darin, dass der gewünschte Röstgrad der Bohnen im voraus nach dem bekannten Prozentsatz des Gewichtsverlustes durch den Pat. Sicherheits-Regulator (Waage zur prozentualen Bestimmung der Gewichtsabnahme) eingestellt wird. Ist dieser Prozentsatz der Gewichtsabnahme eingetreten, so rollt die Röstkugel ganz genau im vorausbestimmten Augenblick selbstthätig vom Feuer und präsentiert sich zur Entleerung.

Die Funktion ist absolut sicher und äusserst präzis. Der Regulator zeigt schon Unterschiede von ½ Prozent deutlich und sicher an. Bei der grossen Einfachheit der Einrichtung ist ein Versagen des Regulators ausgeschlossen. Die Handhabung desselben ist höchst einfach und durchaus leicht verständlich, so dass sie von jedem Arbeiter leicht ausgeführt werden kann.

Zur Ausübung einer etwa gewünschten, aber überflüssigen Nebenkontrolle oder zum gelegentlichen Ansehen des Röstgutes ist der Apparat noch mit einem Musterzieher versehen.

Der praktische Nutzen des Systems liegt aber darin, dass die Erzielung eines bestimmten Röstgrades nicht allein von der Geschicklichkeit oder dem Geschmacksinn des Arbeiters abhängig ist, dass ein Ueberrösten oder ein Zuschwachrösten, ein Verpassen des geeigneten Moments oder Verbrennen, bei Einstellung des gewünschten Röstgrades vollständig ausgeschlossen ist.

Die Erzielung einer grösseren Zahl gleicher, zur vollen Ausbildung des Aromas entwickelter Röstungen ist sehr erleichtert und bedarf keiner speziellen Fachkenntnis.

Die Vorausbestimmung verschiedener gewünschter Röstgrade oder eines Grades stärkerer oder schwächerer Röstung ist nach kurzer Erfahrung und Beobachtung leicht und sicher zu treffen.

Besondere Vorteile des Systems finden wir beim Präparieren des Cacaopulvers.

Die Röstungen selbst sind sehr gleichmässig, das Aroma von feiner Entwickelung, die Bohne von frischem Aussehen, ohne verrusst oder angebrannt zu sein. Die Handhabung des Apparates ist bei einiger Uebung leicht und einfach und die Bauart durchaus solid und fest. Die innere Ausmauerung in ganzer Höhe ist ein guter Schutz gegen zu starke Wärmeausstrahlung.

Wir können das neue System seiner Vorteile wegen mit voller Ueberzeugung zum Vorteil und Wohl unserer Industrie bestens empfehlen.

Vereinigte Chocolade- und Bonbons-Fabriken von E. O. Moser & Cie. u. Wilh. Roth jr.
G. m. b. H.
gez. Wagner.

Aus diesem Urteil, das Moser-Roth über diesen neuen Röster abgeben und darin in dankenswerter Weise offen die Vorzüge darlegen, ist zu ersehen, wodurch sich diese Rösterkonstruktion vor allen anderen Arten unterscheidet: nämlich dadurch, dass weder ein zu schwaches Röstprodukt gewonnen werden noch ein Verbrennen der Bohnen vorkommen kann.

Durchschnittlich ruht die Arbeit des Röstens in den Händen von weniger geschulten Leuten. Wo nicht Tag um Tag Cacao geröstet wird, da kann der Röster nicht die Uebung haben, um jeden Brand gleichmässig gut geröstet abzuliefern. Hat man nun einen Röstapparat, in dem die Bohnenröstung automatisch, bestimmt durch den Gewichtsverlust während des Röstens, geregelt wird, so halten wir dies für eine wesentliche Erleichterung in der Arbeiterkontrolle und auch für eine wesentliche Ersparnis. Mit diesen Sicherheitsröstern kann jeder Bursche selbständig rösten; ohne diese muss ein gelernter Chocolatier das Rösten beaufsichtigen.

Besonders gute Dienste aber muss dieser Sicherheitsröster in den Fabriken thun können, wo die Cacaobohnen als Kerne im Röster präpariert werden. Dabei kann ein Ueberhitzen der Kerne, was heute gar zu leicht vorkommt, nie eintreten, da ja die Röstkugel in demselben Augenblick, in dem das Chemikalien-Wasser verdampft ist, vom Feuer rollt.

Da diese Röster in jeder Grösse, von 50—300 Kilo Inhalt, gebaut werden und da diese Fabrik in Kaffeekreisen seit Jahren einen guten Ruf hat, so haben wir das Vertrauen, dass sie sich auch den ihr zugehenden Aufträgen aus der Cacaobranche mit Eifer widmen wird.



Zucker.

Bericht für die Woche vom 1. bis 8. Oktober:

Nachdem nunmehr der grösste Teil der Fabriken in Betrieb getreten und eine ganze Anzahl auch schon seit Wochen gearbeitet hat, ist es innerhalb gewisser Grenzen möglich, sich über das Ernteergebnis eine annähernde Vorstellung zu machen, wenigstens werden sich die Produzenten darüber klar sein, ob die Ernteerträge als vergleichsweise gute oder unbefriedigende zu betrachten sind. So weit wie wir unterrichtet sind, bleiben die Ernteresultate vielfach hinter den Erwartungen zurück, während sie selten und dann nur sehr wenig über dieselben hinauszugehen scheinen. Diese Erkenntnis der Sachlage hat sich jedenfalls je mehr Bahn gebrochen, je mehr die Kampagne vorrückt und sie ist nicht ohne Wirkung auf die Haltung der Fabrikanten geblieben. Dieselben sind in ihrem Angebot entsprechend zurückhaltender geworden und sie haben sich auch niedrigeren Preisangeboten gegen über weniger willfährig gezeigt, als in der vorigen Woche, wo die Ernte qualitativ und quantitativ noch einer erheblichen Besserung fähig erschien, und auch über ihren thatsächlichen Ausfall noch günstigere Meinungen und Ansichten bestanden. Dieser festeren Haltung der Fabrikanten gegenüber blieben denn auch alle Bemühungen der Baisse, die Preise weiter zu drücken, erfolglos, und als im zweiten Teil der Woche das für die Jahreszeit so kalte und unwirtliche Wetter eintrat, verwandelte sich die bisher rückgängige in eine leicht steigende Bewegung, wobei diesmal Paris den anderen Märkten mit gutem Beispiel vorangegangen ist. Es wird sich nun natürlich fragen, ob und wie lange die Besserung des Marktes von Bestand sein wird, so viel ist jedoch wieder einmal unwiderleglich dargethan, dass die Produzenten einer die Preise drückenden Spekulation und einem weichenden Markte nicht ohnmächtig gegenüberstehen, wenn sie nur im Ausgebot Maass halten und sich unter allen Umständen nicht dazu verstehen, ihren Zucker zu verschleudern. Freilich ist es für den Einzelnen oft schwer, diesen Widerstand zu leisten, und darum ist eben ein Zusammenschluss der Industrie erforderlich, bei dem ihre Marktinteressen in vollem Umfange gewahrt sind.

Der deutsche Markt verkehrte in den ersten Tagen dieser Berichtsperiode in ruhig stetiger Haltung und blieb zunächst der in voriger Woche etablierte Preisstand in Geltung. Späterhin nahm das Geschäft, indem sich sowohl Ausgebot wie Nachfrage vermehrte, ein etwas lebhafteres Gepräge an, und wenn auch die Inlandsraffinerien wieder hauptsächlich als Käufer auftraten, so wurden doch auch einige Posten vom Export aufgenommen, und es konnten unter diesen Umständen die Preise für Kornzucker eine kleine Aufbesserung erfahren, während Nachprodukte sich nur behaupten konnten. In Raffinierten bewegte sich das Geschäft fortgesetzt in ziemlich engen Grenzen, wobei die Preise der meisten Sorten eine Aenderung nicht erfuhren. Am Terminmarkte schwankte die Stimmung mehrfach zwischen still und stetig, und schliessen die Notizen für laufenden Monat um 15 Pfg., für November-Dezember um $7^1/_2$ Pfg. höher.

Preise für gem. Melis.

4.—7. Oktober 1897	= 22,37	Mk.	pr.	Zentner.
1896	= 22—22,50	»	»	»
1895	= 23—23,37	»	»	»

Bericht für die zweite Woche vom 8. bis 15. Oktober:

Während der soeben beendeten Berichtswoche hatte der Markt seine Auf- und Abwärtsbewegung, wenn man das Anziehen und Nachlassen der Preise um einige Pfennige, oder nur $^1/_8$ d bezw. wenige Centimes, so nennen kann, und es hat jene im ersten Teil der Woche, diese mehr gegen Ende derselben stattgefunden. Aus beiden Bewegungen geht zunächst hervor, dass das Wetter, obgleich die Jahreszeit schon sehr weit vorgerückt ist, noch immer eine sehr bedeutende Rolle spielt, denn während die anfängliche Besserung des Marktes als eine Folge des regnerischen und kalten Wetters zu betrachten ist, so steht die spätere Abschwächung auch mit dem Eintritt besserer Witterung in ursächlichem Zusammenhang. Doch ist es diese nicht allein, welche auf dem Markte wieder eine ungünstigere Stimmung hervorgerufen hat. Dazu hat ausserdem das stärkere Angebot beigetragen, welches bei der allgemein in Gang gekommenen Produktion an den Markt gebracht wurde, meist ohne Rücksicht darauf, ob ein hinreichender Bedarf für

dasselbe vorliegt und ob dasselbe mit der Aufnahmefähigkeit des Marktes einigermaassen in Einklang steht. Es kann den Produzenten nicht dringend genug ans Herz gelegt werden, ihr Angebot jetzt mit grösster Umsicht zu bemessen, und den Uebelstand, der nun einmal darin liegt, dass der Rohzucker für eine Kampagne in der Hauptsache in drei bis vier Monaten erzeugt wird, und so schon den Markt unter einem gewissen Druck hält, nicht noch durch ein plötzliches Auf-den-Markt-werfen des Produktes zu verschärfen. Wie die Erfahrung der letzten Woche gezeigt, hat sich die Festigkeit und Zurückhaltung der Fabriken ganz gut bewährt und dem Markte, wenn sie geübt wurden, mindestens eine stetige Haltung verliehen. Natürlich soll damit nicht einem gänzlichen Zurückhalten der Ware das Wort geredet werden, denn dies könnte bei den jetzigen Produktionsverhältnissen erst recht nachteilig werden, sondern wir geben anheim, so zu disponieren, dass allseitig eine Ueberfüllung des Marktes möglichst vermieden wird. Dadurch wird sich der Verkehr gleichmässiger gestalten und das Vertrauen der Käufer in den Artikel gestärkt werden. Verstimmend wirkte übrigens auf den Markt auch die sich aus der deutschen Produktionsstatistik ergebende bessere Ausbeute als im Vorjahr, während der Eindruck der ungünstigen Ausfuhrzahlen pro September durch die befriedigenden Verbrauchszahlen zum Teil aufgewogen zu sein scheint.

Der deutsche Markt eröffnete in dieser Woche in ruhiger Stimmung, belebte sich aber bald, und es kam bei behaupteten Preisen zu bedeutenden Umsätzen meistenteils wieder an die Raffinerien, zum Teil aber auch an den Export. In den letzten Tagen konnte das grosse Angebot nicht mehr ohne Nachlässe an den Preisen begeben werden, und schliessen diese um 5–7½ Pfg. niedriger wie in der Vorwoche. Raffinierte hatten ruhigen Markt und erzielten durchschnittlich 12½—25 Pfg. weniger als in der Vorwoche. Termine bewegten sich in verschiedenen Schwankungen und schliessen matt für Oktober um 12½ Pfg. und für Januar-März um 7½ Pfg. niedriger.



ALLERLEI.

B. C. Nein, Ihre Rechnung stimmt nicht ganz. Wenn Sie Butter für Export verkaufen oder in Amsterdam zu Auktionspreisen weggeben, dann müssen Sie so rechnen:

Die Zollvergütung beträgt pr. 50 Kilo 18,65 Mk.
Die Spesen betragen 5,25 bis 6,— »
also bleiben 12,65 Mk.

Zum Kurse von 1,685 gerechnet, ergeben

60 cents	101,10 Mk.
55 »	92,98 »
50 »	84,25 »

Dazu obige 12,65 Mk. bringt also bei

60 cents	113,75 Mk.
55 »	105,33 »
50 »	96,90 »

Netto-Erlös für den Zentner Cacaobutter im Exportverkauf.

Wir empfingen am 9. Oktober folgende Postkarte:

»Wie Ihnen bekannt, ist die Kasseler Hafercacao-Fabrik Hausen & Co. im vorigen Jahre vom Schöffengericht wegen wissentlicher Verletzung des Patentgesetzes — indem sie unbefugterweise ihre Kartons mit der Bezeichnung D. R. P. No. . . . . versah — zu Mk. 100.— Strafe verurteilt wurden. Die Inhaber, Rahmer & Krüger, legten Berufung ein, nach mehreren Terminen forderte die Strafkammer das Patentamt zu einer Begutachtung auf. Am 6. stand Verhandlungstermin, er wurde aber nicht abgehalten, da die Beklagten die Berufung zurückgezogen hatten. Damit ist also das erste Urteil rechtskräftig geworden. Die Beklagten haben aber bis in die neueste Zeit fortgesetzt die Bezeichnung D. R. P. angewendet. Machen sich die Detaillisten nicht straffällig, indem sie ihre Ware mit der Bezeichnung D. R. P. weiter verkaufen, wenn sie den Sachverhalt kennen?«

Darauf haben wir erwidert, dass sich selbstverständlich der Detaillist, der ein nicht patentiertes Fabrikat als ein patentiertes verkauft, straffällig macht. Kann er nachweisen, dass er in gutem Glauben gehandelt hat, dass es ihm nicht bekannt geworden sei, dass die Kasseler Lieferanten wegen wissentlicher Verletzung des Patentgesetzes bestraft worden wären, so wird er wegen Fahrlässigkeit im Berufe in Strafe kommen. Kann er das nicht nachweisen, so wird das Gericht annehmen, er hätte es gewusst und wissentlich unter falscher Flagge gehandelt. Dann wird ihn eine schwere Strafe treffen. Da die Kasseler Firma noch bis auf den heutigen Tag ihr Produkt als ein »patentiertes« öffentlich anpreist, so werden die deutschen Cacaofabrikanten nun wissen, was sie zu thun haben.

Von Preiserhöhungen für Cacaopulver hört man nun endlich doch aus allen Teilen des Landes. Auch die Hamburger und Halle'schen Versandgeschäfte haben seit 14 Tagen ihre Preise erhöht. Die Cacao-Kompagnie Theodor Reichardt, Halle a. S., versendet an ihre Kundschaft eine Flugschrift, worin es heisst:

»Die Preise für Cacaobohnen sind enorm gestiegen. Die Gründe hierfür sind in dem stetig wachsenden Bedarfe und den verhältnismässig kleinen Ernten zu suchen.

Wir hatten nicht vermutet, dass die Preissteigerung einen derartigen Umfang annehmen würde, wie es thatsächlich geschehen ist, wir glaubten vielmehr, es würde uns möglich sein, unsere seit April 1897

ermässigten Original-Preise aufrecht zu erhalten und die allgemeine Preiserhöhung nicht mitmachen zu müssen.

Nachdem aber die Bohnen für Laos und Economia um 15 Pfg., für Sanitas um 10 Pfg. und für Helios um 5 Pfg. fürs Pfund gestiegen sind, ist es uns nicht mehr möglich, die ermässigten Preise beizubehalten, besonders da zu einem Pfund Cacaopulver bekanntlich zwei Pfund Cacaobohnen notwendig sind und dieser Umstand die Preissteigerung für Cacaopulver verdoppelt, sodass Laos und Economia um 30 Pfg., Sanitas um 20 Pfg., Helios um 10 Pfg. pro Pfund gestiegen sind.

Wir wollen indes, in der Hoffnung, dass wir dadurch unseren Umsatz ungeschmälert erhalten können, 10 Pfg. der Preissteigerung für das Pfund selbst tragen. Demgemäss erhöhen wir Laos und Economia nur um 20 Pfg., Sanitas, sowie Halb und Halb nur um 10 Pfg. pro Pfund, während Helios, sowie unsere Chocoladen bis auf weiteres im Preise unverändert bleiben.«

Schimmel & Co. in Leipzig schreiben über

Vanillin. Nachdem der Preis dieses Artikels auf 125 Mk. herabgesetzt worden ist, haben verschiedene Konkurrenten die Lust verloren noch weiter mitzuthun und mit ihrem Verzicht auf den Wettbewerb jedenfalls richtig gehandelt, denn es liegt auf der Hand, dass die Erfinder und Schöpfer des Produktes unter allen Umständen das Feld behaupten und jede Konkurrenz, die es ihnen streitig macht, mit einem kräftigen Schlag lahm legen werden. Darüber hätte man sich von vornherein klar sein müssen, ehe kostspielige fabrikatorische Einrichtungen getroffen wurden, die nun unbenutzt dastehen. Trotz unserer Gegenrede ist nach dem unverhofften und bedeutenden Rückschlag Vanillin auf Spekulation gekauft worden, in der Meinung, dass derselbe nur vorübergehender Natur sei und nach Beseitigung der Konkurrenz die Preise wieder erhöht werden würden. Infolgedessen nahmen die Anforderungen an die Fabrik zeitweise kolossale Dimensionen an.

Von grosser Wichtigkeit ist die bedeutende Erhöhung, welche der Eingangszoll für Vanillin im neuen amerikanischen Tarif erfahren hat. Um gegenüber dem früheren Zoll von 25 Prozent ad valorem nicht zu kurz zu kommen, hat man bei dem geringen Wert des Artikels von einem Wertzoll überhaupt abgesehen und dafür einen Gewichtszoll von 80 cts. pr. Unze eingeführt. Auf diese Weise sind die Vanillin-Konsumenten in den Vereinigten Staaten um die Vorteile der allgemeinen Vanillin-Baisse gekommen.

Ueber **Cumarin** heisst es: Der Preis dieses Präparates ist im Verlauf der letzten sechs Monate durch die intensive Konkurrenz einer Anzahl Fabrikanten, die sich in den »kolossalen« Umsatz teilen, weiter herabgedrückt worden, ohne dass der Konsum eine merkbare Zunahme erfahren hat. Ungünstig auf den Wert wirkt auch der Rückgang des Wertes aller cumarinhaltigen Drogen, wie Tonkabohnen, Hirschzungenblätter u. s. w. ein. Auch ist neuerdings wieder ein Pöstchen der stark cumarinhaltigen sogenannten falschen Tonkabohne, Früchte der Pflanze, welche den Perubalsam liefert (Myroxylon Pereirae Klotsch), zugeführt worden, welches billig zu haben ist und für manche Zwecke vorteilhaft verwendet werden kann.

Ueber **Pfeffermünzöle:**

Pfeffermünz-Oel, japanisches. Von dem Artikel haben sich durch Ueberproduktion und starke spekulative Unternehmen in Europa sehr bedeutende Vorräte angehäuft, die, praktisch unverkäuflich, den Wert des Artikels unter die Produktionskosten herabgedrückt haben. Infolgedessen soll auch bereits in den erst seit kurzem in Aktion getretenen Bingo-Bitchin-Distrikten die Kultur der Pfeffermünz-Pflanzen wesentlich reduziert worden sein. Besser hätte man allerdings gethan, damit gar nicht zu beginnen, denn die allgemeine Depression des gesamten Pfeffermünz-Oel-Marktes scheint ihren Kulminationspunkt noch nicht erreicht zu haben.

Pfeffermünz-Oel, englisches. Der auffallende Preisfall der englischen Destillate ist, wie man uns von mehreren Seiten berichtet, in der Hauptsache wohl die Folge eines günstigen Ernteertrages bei wesentlich vergrösserten Anpflanzungen während der letzten Jahre. Immerhin ist auch die allgemeine Depression des Pfeffermünz-Oel-Marktes zum Teil dafür verantwortlich zu machen, denn keinem Farmer wird es einfallen, ohne das herrschende Missverhältnis zwischen Angebot und Nachfrage, sein Oel zu Preisen zu verkaufen, die nicht die Produktionskosten decken. Dass bei Preisen von 20/ bis 21/ niemand Rechnung finden kann, ist Thatsache.

Wie man sagt, hat in den letzten Wochen starke Spekulation in Mitcham-Oelen stattgefunden und man hofft, die Preise um einige Schillinge zu heben. Bei dem jetzigen Wert scheint eine solche Unternehmung allerdings aussichtsvoll. Zu befürchten ist, dass unter so traurigen Verhältnissen mehr

vermischtes Oel denn je auf den Markt kommen wird, und es ist deshalb doppelte Vorsicht am Platze. Empfindlichen Schaden erleiden die Inhaber alter Vorräte, da im Herbst vorigen Jahres der Preis guter Originaldestillate zwischen 29/ und 30/ schwankte.

Amerikanisches Pfeffermünz-Oel. Das Geschäft in amerikanischem Pfeffermünz-Oel ist seit nunmehr 27 Jahren von unserem New-Yorker Haus mit besonderem Eifer gepflegt worden. Es war bekanntlich das erste, welches die Notwendigkeit einer Qualitätsverfeinerung erkennend, im Jahre 1874 das rektifizierte amerikanische Oel unter der bekannten Marke F. S. & Co., die noch heute qualitativ an der Spitze aller amerikanischen Marken steht, in den Handel einführte. Der Erfolg rechtfertigte dieses Vorgehen vollständig.

Inzwischen haben in den wissenschaftlichen Laboratorien unserer amerikanischen Fabrik genaue Untersuchungen des Pfeffermünz-Oeles stattgefunden, deren Resultate in unseren letzten Berichten niedergelegt worden sind. Durch dieselben ist in die Natur der amerikanischen Destillate ein tieferer Einblick gethan worden, der auch insofern praktische Resultate gezeitigt hat, als man jetzt in der Lage ist, die Reinheit eines Oeles mit Sicherheit zu erkennen. Auch in Bezug auf Reinigung roher Oele von übelriechenden Bestandteilen ohne Rektifikation sind so bedeutende Fortschritte zu verzeichnen, dass man kein Bedenken mehr zu tragen braucht, naturelles Oel auch in besseren Fabrikaten zu verwenden. In anbetracht dieser Thatsache und der im Handel vorherrschenden Neigung für billige Fabrikate glaubten wir nicht länger zögern zu dürfen, ein Konkurrenz-Pfeffermünz-Oel für die rohen amerikanischen Marken einzuführen, mit dem wir, bei voller Garantie für Reinheit, den Kampf mit jeder Konkurrenz aufzunehmen im stande sind.

Zitronen-Oel. Von dieser Essenz ist wohl am wenigsten zu berichten; der Wert ist im Laufe dieses Sommers auf die niedrigste Grenze der Produktionsmöglichkeit gesunken, und hat sich, kleine Auf- und Niederschwankungen abgerechnet, auf diesem Niveau gehalten, bis schliesslich, d. h. erst in jüngster Zeit, eine kleine Besserung der Preise stattgefunden hat.

Die vorhandenen alten Vorräte werden voraussichtlich dem Bedarf der nächsten Monate bis zur neuen Ernte stand halten, deren Ergebnis auf ungefähr drei Viertel der letztjährigen geschätzt wird.

Zur Beurteilung der Verhältnisse muss mit in Rechnung gezogen werden, dass die erhöhten Tarifzölle in Amerika für Zitronen und Orangen den Export von Kistenzitronen bedeutend beschränken und speziell die bisherige Ausfuhr der zweiten und dritten Qualität nach Amerika ganz unmöglich machen werden.

Man dürfte daher wohl kaum fehlgehen, wenn man der Ansicht Ausdruck giebt, dass eine Erhöhung der Zitronenessenzpreise für die nächste Saison kaum oder jedenfalls nur in beschränktem Maasse zu erwarten sein dürfte.

Damit der Zucker nicht knapp wird!

Das Zucker-Syndikat für Deutsch-Ostafrika in Berlin, an dessen Spitze Herr Fabrikbesitzer Reimann in Berlin steht, beabsichtigt eine Kolonialgesellschaft mit einem Grundkapital von 500 000 Mark zu gründen, die eine von der Regierung zugesagte Konzession für die Fabrikation von Zucker und Rum am unteren Panganifluss in Deutsch-Ostafrika ausbeuten soll. Der Zuckerrohrbau und in Verbindung damit eine ausserordentlich primitive Zuckerindustrie wird schon seit Jahren von den im Panganithal ansässigen Arabern betrieben, die s. Zt. dorthin entsandten Experten haben sich ausserordentlich günstig über alle in Betracht kommenden Verhältnisse ausgesprochen. Nach einer dem Projekt beigegebenen Rentabilitätsrechnung soll sich eine Verzinsung von 17 bis 21 Prozent ergeben, je nachdem die Fabrik I. und II. Produkt Zucker und Rum oder nur I. Produkt Zucker und Rum produziert. Die Fabrik soll bei einer täglichen Verarbeitung von 150 Tons Rohr in einer Kampagne von 100 Tagen 300 000 Zentner Rohr vermahlen. Als Absatzgebiet für den produzierten Zucker kommt nur die Kolonie selbst, Zanzibar, Britisch- und Portugiesisch-Ostafrika, das Somali-Land, Arabien und Indien in Betracht, welche Länder sehr starke Zuckerkonsumenten sind. Mauritius z. B. exportiert jährlich ca. 60 000 Tons Zucker allein nach Indien. Der Rum soll nach Deutschland exportiert werden. Es sind bereits 375 000 Mark gezeichnet und die Konstituierung der Gesellschaft dürfte daher bald stattfinden.

— **Holländisches Zucker-Syndikat.** Zwischen den bedeutenderen holländischen Rübenzuckerfabriken schweben gegenwärtig Unterhandlungen zwecks Verschmelzung. Der Wert der einzelnen Fabriken wird nach Maassgabe der Erträge abgeschätzt und dürfte 15 Millionen Gulden erfordern. Zur Abfindung der bestehenden Fabriken sollen

für das neue Unternehmen 10 Millionen Gulden Anteile und 5 Millionen Gulden Schuldscheine geschaffen werden.

P. Ihre Sorge, dass zu der enormen Steigerung des Cacaos nun auch noch eine Steigerung der Zuckerpreise kommen könnte, weil sich ein deutsches Zucker-Syndikat gebildet hat, teilen wir nicht. Zunächst kann das Syndikat noch gar keinen Einfluss auf die Preise ausüben, da noch mehr als ein Drittel der Fabriken nicht zum Syndikat gehören. In der »Deutschen Zucker-Industrie« heisst es unterm 15. Oktober:

»Deutsches Zucker-Syndikat.

Dem Kartell sind bisher bereits nahe an 300 Fabriken beigetreten, und die Ueberzeugung, dass dasselbe den Fabriken kein irgendwie geartetes Risiko auferlegt, dagegen einen beträchtlichen Vorteil in Aussicht stellt, wird, wie sich erwarten lässt, auch den Rest der Fabriken, der sich noch zögernd verhält, der Vereinigung zuführen.

Bei dieser Gelegenheit sei eines Gerüchtes erwähnt, das in der letzten Zeit an einigen Stellen aufgetaucht sein soll, nämlich dass das Syndikat mehreren Fabriken des Ostens im Falle ihres Beitritts besondere Vergünstigungen zu gewähren beabsichtige. Es bedarf eigentlich keines Wortes, dass ein derartiges Vorgehen ganz ausserhalb des Bereiches der Möglichkeit liegt. Denn aus rechtlichen Gründen ist es ausgeschlossen, einzelnen Kontrahenten Zugeständnisse zu machen, die von den Bestimmungen des Vertrages abweichen, und aus sachlichen Gründen besteht einesteils nicht einmal die Gelegenheit, einzelnen Fabriken Vorteile zu gewähren, weil die Verkaufsverhältnisse der Fabriken durch das Kartell gänzlich unberührt bleiben, andernteils sind aus demselben Grunde die einzelnen Fabriken garnicht in der Lage besondere Vorteile zu verlangen.

Vielleicht ist das Gerücht dadurch entstanden, dass in den Vorverhandlungen, die vor der Festsetzung des Kartellvertrages zwischen Vertretern aller Landesteile geführt wurden, in einigen Einzelheiten Wünsche der Vertreter des Ostens berücksichtigt worden sind, ebenso wie andererseits Wünsche aus anderen Landesteilen Anerkennung fanden, eben zu dem Zweck, einen Vertrag festzustellen, der von allen Beteiligten gleichmässig abgeschlossen werden kann.

Dass sich eine Fabrik durch eine Erzählung der in Rede stehenden Art, deren Unwahrheit auf den ersten Blick ersichtlich ist, bestimmen lässt, ihren Beitritt zum Kartell aufzuschieben, ist kaum anzunehmen, immerhin aber dürfte es zu empfehlen sein, alle Gerüchte, die im Zusammenhang mit der Kartellfrage verbreitet werden, sofort dem Deutschen Zucker-Syndikat (Berlin SW. (48), Puttkamerstrasse 14) mitzuteilen, damit von hier aus Berichtigung erfolgen kann.

Fahrräder. Unser Versprechen, uns im Herbst und Winter dieses Jahres wieder um die Beschaffung guter Gebrauchsfahrräder für die Gordianabonnenten zu bemühen, wollen wir nun einlösen. Und zwar ist in diesem Jahre unsere Wahl auf amerikanische Räder gefallen, die besonders hier in Hamburg auf der ganzen Linie, d. h. als Luxusräder sowohl als auch für den täglichen Gebrauch das Feld sich erobert haben. Wir haben zunächst 50 Stück Räder bestellt, die Mitte November hier in Hamburg eintreffen. Diese Räder kosten 110 Mark pro Stück. Proberäder können bezogen werden; da aber als erste Sendung nur 50 Stück ankommen, bitten wir sich bald vormerken zu lassen.

Deutsche Fabriken wollen zu diesen Preisen nicht liefern; einige sogar fürchten von der Radhändlerwelt boykottiert zu werden, wenn sie an den Gordian Räder liefern, weil wir uns nicht gescheut haben, im vorigen Jahre die höchst unmoralische Art des Räderhandels aufzudecken.

Es ist im höchsten Grade widerlich, wenn ein Detailhändler für die Arbeit eines Radverkaufens 100 bis 200 Mark beansprucht und bekommt. Diese Arbeit kann ganz erheblich billiger gethan werden. Es geht hier genau derselbe Prozess vor sich, der sich in letzter Zeit so oft abgespielt hat. Man denke an das Auerlicht. Ein und dasselbe Produkt, das im Anfange 15 Mark gekostet hat, kostet schliesslich 1,50 Mark, und dabei werden noch 100 Prozent verdient. Man denke auch an Vanillin!

Dass wir uns amerikanischen Rädern zuwenden, trotzdem wir sonst immer dafür eintreten, dass deutsche Arbeit den deutschen Bedarf zu decken hat, darf man nicht als Inkonsequenz ansehen. In diesem Falle wirkt die Einfuhr, ja die Ueberflutung des deutschen Fahrradmarktes mit amerikanischen billigen Fahrrädern durchaus erzieherisch. Erzieherisch nach zwei Seiten: einmal auf die Konsumenten und einmal auf die Fabrikanten. Die Konsumenten reissen, wenn sie auf der Strasse oft mit amerikanischen Rädern zusammenkommen, endlich die blöden Augen auf und erkennen, dass das Geschreie und Geprahle der grossen deutschen Fabrikanten nichts als teurer Humbug ist.

Markenhumbug! Schält die Marke ab und dann wird in den meisten Fällen der

am lautesten schreiende Fabrikant sein eigenes Rad nicht wieder kennen! Und wenn die Konsumenten sich erst einmal von dieser Rad-Suggestion befreit haben, und wenn die Fabrikanten mit ihrer Behauptung, die Räder, die nicht 3—400 Mark kosteten, taugten nichts, keine gläubigen Zuhörer mehr finden, dann werden sie entweder ebenso ruhig, sparsam und ehrlich produzieren, wie es einige grosse amerikanische Exportfabriken thun. Diese Firmen geben nicht im Jahre hunderttausende für Reklame und bezahlte Meisterfahrer aus, sondern sie sagen, hier sind die Räder, das kosten sie, nun seht sie an und probiert sie.

Und solche Leute sind uns sympathisch. Darum haben wir uns entschlossen, durch New-Yorker Freunde eine erste Sendung kaufen zu lassen, die wir mit 110 Mark pro Stück, verzollt, ab hier, liefern wollen. Und dann verdienen wir noch fünf Mark am Stück.

Aus Oesterreich wird uns geschrieben: Am neunten Oktober hielt der Zentralverein der Chocolade- und Zuckerwarenfabrikanten in Oesterreich-Ungarn in Wien eine Versammlung ab, in der beschlossen worden ist, fortan die billigste Qualität Chocolade nicht unter einem Gulden pro Kilogramm abzugeben.

Hamburger Cacaopreise im Oktober 1897.

	8. Oktober	15. Oktober
Caracas	65—140	70—140
Ceylon	67— 85	67— 85
Surinam	68— 72	70— 72
Trinidad	67— 75	70— 75
Guayaquil	68— 73	69— 75
Maranh. und Para	66— 68	68— 70
Domingo	64— 67	64— 67
Samana	67— 70	68— 70
Bahia	68— 70	69— 71
St. Thomé	67— 70	68— 71

Sämtliche Sorten sind Mitte Oktober um ca. 3 Mark höher als Anfang des Monats.

In Hamburg geht die Rede, dass die jetzige Hausse in Cacaobohnen zum Teil von dem englischen Theehändler Lipton in Szene gesetzt worden sei. Lipton ist bekanntlich auch Cacaomann geworden. Um nun alle andern und älteren Cacaofabrikanten tot zu machen, hätte er mit einem Schlage 10 000 Läden in England aufgemacht und diese mit Cacao vollgesetzt. Die Läden hätten gleichzeitig die Aufgabe, die ihnen gehörigen Reviere Haus bei Haus mit Cacao zu versorgen. Und hierfür wären von Lipton so ungeheure Quantitäten Konsum-Cacao aus dem Londoner Markt genommen worden, dass die Inhaber der Reste jeden Preis fordern konnten. Was an dieser Erzählung wahr ist, werden uns unsere englischen Freunde und Abonnenten nun wohl melden.

Wir glauben nicht daran. Wir glauben vielmehr, dass dieselben Herren, die vor fünf Jahren zu gunsten ihres Geldbeutels sich mit den Cacaobohnen befasst haben, auch diesesmal die Hand im Spiele haben. Ein englisches Konsortium — Lipton mag ja dazu gehören — wird es sein, das Scheinkäufe in grossem Maassstabe vorgenommen. Man wird, sobald wieder ruhige Zeiten gekommen sind, daran gehen müssen, zu finden, wie einer solchen Wucherei zu begegnen ist.

Hamburger Preise für Kartoffelfabrikate.

pr. 100 Kilo	8. Oktober	15. Oktober	
Kartoffelmehl	19—19,50	19—19,50	Mk.
Dextrin	25,50—26	25,50—26	»
Capillair-Sirup 44 ° Bé	25,50—26	25—25,50	»
Traubenzucker	25,50—26	25—25,50	»

Hamburger Preise

pr. 50 Kilo	8. Oktober	15. Oktober	
Mandeln			
Avola	70	70	Mk.
Sicil und Bari	62—63	62—63	»
Barbarine	60—62	53—60	»
Nüsse pr. 50 Kilo.			
Wallnüsse	16—18	16—18	Mk.
Haselnüsse	26	20	»
Para	30	30—34	»

Kartoffelfabrikate. Die Nachrichten über die Kartoffelernte lauten wenig erfreulich und es hat den Anschein, als wenn in diesem Jahr für Deutschland die Kartoffel diejenige Frucht ist, die in ihren Erträgen am schlechtesten wegkommt. Fast alle Berichte stimmen darin überein, dass durch zuviel Nässe namentlich in Schlesien und den östlichen Provinzen dieser wichtigen Hackfrucht arge Schädigungen bereitet sind, was sich namentlich durch einen grossen Prozentsatz fauler Kartoffeln und damit verbundenen geringen Stärkegehalt offenbart. Am deutlichsten kommt diese Thatsache wohl in den hohen Preisen für Rohstärke zum Ausdruck, die bei 11,40—11,50 Mk. schlank Käufer findet, was eine Steigerung von 17 Prozent bedeutet gegen den Herbst vorigen Jahres, und von 50 Prozent gegen den Herbst 1895, als Rohstärke reichlich mit 7,50—7,60 Mk. angeboten war. Dazu steht die bisherige Preissteigerung für trockene Stärke noch nicht im richtigen Verhältnis. Stärkesirup ist knapp, die Fabriken sind mit Aufträgen

überhäuft; auch die Wertverhältnisse für Stärkesirup lassen auf ein Höhergehen für trockene Kartoffelstärke schliessen, denn während in sonstigen Jahren 42° weisser Stärkesirup nur immer zwei bis höchstens drei Mark pr. 100 Kilo mehr kostete als Ia. Stärke, ist Stärkesirup in diesem Jahre schlank verkäuflich zu Preisen von 24,50 bis 25 Mk., während Ia. Stärke vorläufig erst ca. 18,50 Mk. kostet.

Lebende Bienen und Kunsthonig aus Zuckerprodukten. Berlin, 14. Oktober. Der Zoll auf Honig beträgt 36 Mark für 100 Kilo. Dagegen werden Körbe mit lebenden Bienen zollfrei vom Auslande eingelassen. Diese Vorschrift im Zolltarif wird neuerdings zur Umgehung des Zolles auf Honig benutzt. Offenbar wollte der Gesetzgeber durch letztere Bestimmung nur die Bienenzucht durch freies Einlassen einzelner Stöcke zum Aufstellen oder zur Zucht unterstützen, nicht aber Veranlassung geben, dass in den Bienenkörben Honigmengen zur Einführung in das deutsche Zollgebiet ohne Abgabenentrichtung gebracht werden. Dies ist gegenwärtig an der preussisch-holländischen Grenze, u. a. in Emlichheim geschehen, woselbst kürzlich aus Holland grosse Mengen von Honig in Körben mit lebenden Bienen zollfrei eingeführt worden sind. Es sollen im letzten Drittel des vorigen Monats daselbst allein gegen 4000 Stücke mit lebenden Bienen eingeführt sein. Der Honiggehalt der Stöcke hat ungefähr 75 000 Kilo betragen, wofür der Zoll sich auf 27 000 Mark belaufen würde. Gegen diesen Missbrauch würde die Vorschrift im Zolltarif genügen, dass im Falle lebende Bienen zur Einführung mit Honig gefüllter Körbe missbraucht würden, der Zoll für Honig dafür zur Erhebung komme. Doch erfordert diese Aenderung einen gesetzgeberischen Akt, vielleicht aber auch nur einen Beschluss des Bundesrats.



Cannstatter
Misch- und Knetmaschinen-Fabrik;
Cannstatter
Dampf-Backofen-Fabrik
Werner & Pfleiderer
(Cannstatt Wttbg.)
Berlin, Wien, Paris, St. Petersburg, Saginaw U. S. A., London.

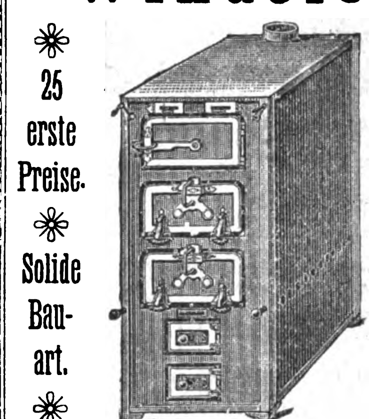
80 höchste Auszeichnungen



Patente in allen Ländern.

Spezialmaschinen für
Cacao- u. Chocoladen-Fabrikation.
Pressen für Cacao-Tabletten.
Complete Einrichtungen für Lebensmittel
Referenzen auf der ganzen Erde.

Conditorei-Backöfen,
transportabel und gemauert,
Windöfen



25 erste Preise.
Solide Bauart.

500 Arbeiter.
Volle Garantie.

liefern
Gebrüder Roeder, Darmstadt.
Tausende Referenzen im In- und Auslande.
Illustrierte Preislisten gratis.



Hochfeine
Frucht-Essenzen
und -Aether
für Zuckerwaren aller Art.
Giftfreie Zucker-Farben
Spezialität:
Eingedickte Farben für Vacuum-Kocherei

liefern in reichhaltigster Auswahl und in seit vielen Jahren als vorzüglich anerkannten, den höchsten Anforderungen entsprechenden Qualitäten

Oehme & Baier,
Leipzig-Gohlis.

Mit Mustern und ausführlichen Preislisten stehen wir auf Verlangen zu Diensten.

Spezialhaferpräparat.

Doppelt präpariertes Hafermehl

Hafermalz-Mehl

Präpariertes Hafermehl

Doppelt präparierte Leguminosenmehle

Weizenpräparat.

Der Nährwert unserer Präparate ist ein so hoher, dass ihre Anwendung keine Verschlechterung darstellt. Der angenehme Geschmack derselben ermöglicht eine hohe prozentuale Zugabe.

Die Herstellung erfolgt nach einem eigenen Spezialverfahren unter Beobachtung streng hygienischer Grundsätze.

Unsere Präparate verbinden feinen Geschmack mit guter Löslichkeit und **jahrelanger Haltbarkeit**; ihre Hauptvorzüge sind aber, dass sie sich nicht breiig kochen (also nicht verkleistern), während gewöhnliche Zusatzmehle breiig kochen, fade schmecken und nur kurze Zeit haltbar sind.

Hohenlohe'sche Präservenfabrik
Gerabronn i. Württbg.
Spezialzusatzmehle z. Cacao- u. Chocoladefabrikation.



Hermann Bauermeister

Maschinenfabrik und Mühlenbauanstalt

Altona-Ottensen (Deutschland).

Komplete Fabrikeinrichtungen für die Cacaopulverfabrikation

System Bauermeister.

Kuchenbrecher ✳ Zerkleinerungsmaschinen ✳ Planrundsichter ✳ Walzenstühle.

Inhaber deutscher Reichspatente.

Diplom
des
Vereins deutscher Ingenieure
für
hervorragende Leistungen im Mühlenfach
1889.

Prämiirt Altona 1881.
Goldene Medaille London 1884.
Zwei silberne Medaillen Paris 1885.
Silberne Medaille Königsberg i. P. 1885.
Silberne Medaille Hamburg 1889.
Goldene Medaille Antwerpen 1894.
Goldene Medaille Lübeck 1895.
Goldene Medaille Danzig 1896.

Meine Anlagen sind ganz bedeutend billiger als die bisher üblichen; in ihnen wird das Vermahlen und Absieben der entölten Cacao-Presskuchen fast automatisch ausgeführt; eine Anlage meines Systems, in der **pro Arbeitsstunde** 15 Zentner fertigen Cacaopulvers geliefert werden können, braucht für Vermahlen und Absieben nur 3 Mann Bedienung; meine Maschinen arbeiten fast staubfrei; bei 100 Zentner fertigen Cacaopulvers verstäuben nur wenige Gramm.

Ich bitte die Herren Cacaofabrikanten um Anfragen. Alte Anlagen können umgebaut oder ihre Leistungsfähigkeit kann durch Einschieben meiner Maschinen **bedeutend** erhöht werden.

Illustrierte Kataloge auf Anfrage gratis.

1897. III. Jahrgang. Hamburg, 1. November 1897.



Hauptinhalt:

Haupt-Vertretungen für den „Gordian“:
England: Aug. Siegle, London E. C. Holland: Seyffardt'sche Buchhandlung, Amsterdam. Dänemark: Georg Chr. Ursins Nachf., Kopenhagen. Norwegen: Jacob Dybwad, Universitätsbuchh., Christiania. Russland: Carl Ricker, Petersburg. Newyork: The International News Company. Philadelphia: Schaefer & Koradi. Schweiz: O. Speidel, Zürich.

Erklärung.

Auf die vom Verbande deutscher Chocoladefabrikanten versandte »Erklärung« erklären auch wir, dass wir mit der Stellungnahme, die der Vorstand und der Geschäftsführer des Verbandes gegenüber der Zeitschrift Gordian eingenommen haben, in allen Teilen einverstanden sind. Wir erkennen aber **nicht** an, dass der Vorstand des Verbandes bisher die Interessen der deutschen Chocoladen-Industrie in vollstem Maasse gewahrt hat. Weil er von ca. 170 deutschen Fabriken nur ca. 60 zu seinen Mitgliedern zählt, so ist er nicht einmal im stande, die Interessen der Gesamtheit kennen zu lernen, geschweige denn zu vertreten.

Da im Gordian noch niemals der Anspruch gestellt worden ist, »eine Fachautorität« zu sein, so ist der zweite Teil der Verbandserklärung sinnlos; sie ist anscheinend aus Furcht erfolgt, dass der »Gordian« das schon etwas blinde Aussehen des Verbandsschildes ganz zum Rosten bringen könnte. Man verfährt im Verbande nach dem Rezepte: Wenn die eignen Leistungen im Ansehen sinken, dann musst Du andre schlechter machen als sie sind.

Redaktion und Expedition
des Gordian in Hamburg.



Auslandsverkehr.

Einfuhren.

Im Monat September 1897 wurden in Deutschland eingeführt

1 338 400 Kilo Cacaobohnen,

davon für Exportfabriken

50 600 Kilo.

Davon kamen aus:

Ecuador	294 800	Kilo
Brasilien	175 800	»
Portugal	133 800	»
Brit.-Westindien	132 600	»
Port.-Westafrika	122 800	»
Haiti	118 300	»
Venezuela	100 800	»
Grossbritannien	83 500	»
Niederl.-Indien	38 300	»
Frankreich	37 500	»
Britisch-Ostindien	18 400	»

In der Zeit vom 1. Januar bis 30. September war die Bohneneinfuhr gross

1897 = 13 384 000 Kilo
1896 = 9 522 000 »
1895 = 8 309 000 »

Ferner wurden eingeführt:

100 Kilo Cacaoschalen

zum Zollsatze von 12 Mark.

Ferner:

6300 Kilo Cacaobutter aus Holland, davon für Betriebe unter Zollaufsicht 6100 Kilo. Also deutsche Chocoladenfabriken kaufen in Holland Butter, um nach England und Amerika billige Kouvertüren liefern zu können. Ob diese Exportfabriken nicht zu gleichen Preisen in Deutschland diese Butter kaufen könnten? Der deutsche Butterproduzent ladet Kosten und Scherereien auf sich, um seinen Ueberschuss an Butter in Amsterdam zu Auktionspreisen los zu werden. Und die andere deutsche für den Export arbeitende Fabrik ladet sich Kosten und Scherereien auf, um unter Benutzung der zollfreien Einfuhrmöglichkeit in Holland den Buttermangel zu befriedigen. Reichten sich nun beide die Hände, dann sparten beide Geld. Aber das geht ja nicht. Es sind ja Konkurrenten! Und da mag der eine nicht als Käufer auftreten, der andere mag ihm nicht die Butter direkt liefern. Es könnte ja dadurch sein Verfahren, wie er seinen Cacao präpariert und bearbeitet, bekannt werden! Nämlich frisch gepresste Butter ist ein sicherer Verräter! — Es ist eine Lust, deutscher Cacaofabrikant zu sein!

Im Juli hat dieselbe **Exportfabrik**
11 400 Kilo Cacaobutter
und im August
3600 Kilo
in Holland gekauft.

Ferner wurden eingeführt:

55 500 Kilo Konditorwaren,

davon aus der Schweiz	29 400	Kilo
aus Frankreich	3 700	»
aus England	13 200	»

Ferner wurden eingeführt:

12 400 Kilo Chocolade,

davon 3 000 » aus Frankreich,
7 900 » aus der Schweiz.

Ferner:

49 500 Kilo Cacaopulver.

Die Einfuhr billiger Cacaopulver aus Holland nimmt etwas ab. Seit in Deutschland die billigen Cacaopulver für 1,20 und 1,60 Mk. im einzelnen zu kaufen sind, haben nur noch die Markenwaren in 1/4, 1/2 und 1/1 Pfd.-Dosen Chancen. Die Einfuhr dieser Sorten nimmt immer noch zu. Van Houten's Fabrik in Weesp wird wieder um ein stattliches neues Gebäude vergrössert.

Ferner wurden eingeführt:

204 700 Kilo Honig,

aus Chile 96 200 Kilo,
» Mexiko 44 700 »

Ausfuhren.

Ausgeführt wurden im September 1897:

3100 Kilo gebrannte Cacaobohnen

nach Oesterreich, aus einer deutschen Zollfabrik stammend.

Ferner:

22 200 Kilo Cacaoschalen,

davon 14 600 Kilo nach der Schweiz.

Ferner:

55 500 Kilo Chocolade,

davon nach England 26 500 Kilo
» Amerika 12 100 »

Aus Exportfabriken stammen davon 47 100 Kilo.

Ferner wurden ausgeführt:

21 800 Kilo Cacaopulver,

davon aus Zollfabriken 20 100 Kilo, und

1300 Kilo Cacaomasse,

davon aus Zollfabriken 800 Kilo.

Ferner wurden ausgeführt:

33 800 Kilo Cacaobutter,

davon aus Zollfabriken 33 000 Kilo.
Nach Holland gingen 5000 Kilo
» Amerika » 4800 »
Und der Rest? Wohl nach Oesterreich.

Ferner:

67 300 Kilo Konditorwaren,

davon nach Belgien	5100	Kilo
» England	6700	»
» Britisch-Ostindien	13700	»

Die Dingley-Bill ist nun in **Kraft. Hat** die Ausfuhr aber abgenommen? Es **sieht** hier genau so aus, wie vorm Jahre, **wo der** Verband prophezeite und den **Bundesrat und**

den Reichstag bearbeitete, dass wir solche Zuckerpreise bekommen würden, die die Fabrikation von Chocoladen und Zuckerwaren schwer schädigen würden. Ja die Konditoren wollten schon ihr Ränzel schnüren und auswandern! Und was ist eingetreten? Gemahlener Melis kostet heute 22,25 Mk. Wann ist er billiger gewesen? Und wie steht es mit dem Ränzel, den sich die deutschen Exportfabrikanten wegen der Dingley-Bill schnüren wollten? Wir glauben, sie haben es sich schon wieder anders überlegt, sie bleiben hübsch im Lande — und sprechen dem Gordian die Autorität ab. Der aber lacht sich ins Fäustchen und freut sich, dass er von seiner hohen Warte herab eine weite weite Fernsicht hat.



Ein Begräbnis erster Klasse.

Als der Königlich sächsische Kommerzienrat Otto Rüger aus Lockwitz am Verbandstage in Hamburg den Entschluss verkündete, den Vorsitz im Verbande abzugeben, da kam eine rührselige Stimmung über die Festgenossen und sie waren ohne weiteres entschlossen, für ein Begräbnis erster Klasse zu sorgen. Die Zuthaten dazu waren zur Stelle, Herr Schulze hatte sie, in Gemeinschaft mit dem andern Kommerzienrat aus Magdeburg, mit Herrn Hauswaldt, beschafft.

Just waren in Nr. 57 des Gordian dem Verbande seine Statuten vorgelesen worden, die, so hatten wir uns gedacht, doch noch nicht ganz der Vergessenheit anheim fallen durften. Das hat die Herren vom Vorstand mächtig gefreut. Nun kannten sie doch wieder den Zweck ihres Verbandes! Aber der Gordian vergällte diese Herzensfreude dadurch, dass er verlangte, dass die Statuten, die guten Vorsätze, auch erfüllt würden.

Es ist nichts ärgerlicher, als wenn ein Königl. Kommerzienrat daran erinnert wird, dass er nicht bloss repräsentieren soll, sondern dass er auch Pflichten zu erfüllen hat. Dass der Gordian an so etwas erinnert, ist ihm schon vor 3½ Jahren sehr übel genommen worden, als er in Heft I auf Seite 41 gesagt hatte: »Es ist ja immer ganz hübsch, wirkt dekorativ und macht auch auf viele Gemüter einen ganz guten Eindruck, wenn die Herren Vorsitzenden derartiger Verbände ihrem ehrlichen deutschen Namen noch ein Titelchen anfügen oder vorausschicken können, aber im wirtschaftlichen, rein geschäftlichen Leben sollte man doch praktischer denken.«

»Dem, der tüchtig genug ist, offene Wege zu finden, die zu vernünftig erdachten Mitteln dann auch die zu erreichenden Ziele zeigen, dem soll man, rein geschäftlich gedacht, folgen. Und Ziele muss der Verband doch haben! Bloss um die Fahne der Freundschaft und der Kollegialität hoch zu halten, dazu versammeln sich die Herren doch nicht alle Jahre einmal.«

»Meist ist es mit der Freundschaft und der Kollegialität doch aus, wenn der letzte Becher geleert ist. Schon auf dem Heimwege im Eisenbahnkoupee sinnt und trachtet jeder für sich danach, vor dem andern die Kundschaft zu gewinnen und für seine eigenen Fabrikate sich ein recht grosses Privatmonopölchen zu verschaffen. Ich habe von jeher für derartige Freundschaftsversicherungen meine eigene Meinung gehabt.«

Wer ehrlich sein will, wird sagen, so ist es und anders nicht. Von Herrn Schulze aber kam ein Brandbrief in Hamburg an, worin zu lesen stand, dass Herr Rüger — vom Gordian aus war gar kein Name genannt worden — sich keinen Titel angehängt habe, sondern Se. Majestät der König Albert hätte ihm diesen Titel aus Anerkennung u. s. w. verliehen. Und dann blickte dazu aus jeder Zeile die Furcht, dem Handelskammersekretär Schulze könne im Gordian vielleicht ein Konkurrent entstehen, der ihm seinen Posten als Verbandskommis abspenstig machen wollte. Du lieber Gott! Das Schulze'sche Gehalt, das er als Verbandskommis bezieht, verzehrt der Herausgeber des Gordian zum allerersten Frühstück. Und die Abhängigkeit, die diesen eifrigen Mann umgiebt, würde für ein Vermögen nicht vom Gordian übernommen werden. Darüber wird er nun hoffentlich ruhig schlafen.

Der Gordian war also ein unbequemer Mahner geworden; man glaubte am besten mit ihm fertig zu werden, wenn man ihn nicht reizte, wenn man von ihm schwieg, wenn man ihn in Ruhe liess. So hatte der Vorstand vor längerer Zeit beschlossen, und die gerade anwesenden Mitglieder nickten mit dem Kopfe. Den nicht anwesenden wird dann regelmässig von den »einstimmig gefassten Beschlüssen« gemeldet und es wird ihre Zustimmung erbeten, die dann auch fast immer eintrifft.

Nun ging Rüger. Sollte er nun, behaftet mit den neugierigen Fragen des Gordian auf Seite 959 in die Versenkung

verschwinden? Nein! Man beschloss, endlich einmal dem Gordian eins auszuwischen. Und so trat der Verbandskommis Schulze, nachdem er von Hauswaldt und Rüger informiert worden war, mit einer »Erklärung« hervor, die inzwischen versandt worden ist.

Darin erklären, gehorsam, von den 170 deutschen Chocoladefabriken 58, dass der Vorstand des Verbandes die Interessen der deutschen Chocoladen-Industrie in vollstem Maasse gewahrt hat. Das ist ja Geschmacksache. Das mag jeder mit sich abmachen. Wir machen das Maass nicht voll, wenn wir dem Verbande den Lohn geben sollen. Diese gehorsamen 58 lassen sich dann auch — Feststimmung und Abschiedsstunde werden geholfen haben — zu einem zweiten Satz bringen, worin sie sagen, sie könnten den Anspruch Gordians, eine Fachautorität zu sein, nicht als berechtigt anerkennen.

Hier wird der blödeste Blödsinn attestiert!

Wann hat im Gordian je gestanden, dass er einen solchen Anspruch stellt? Zu wem im persönlichen Gespräch hat der Herausgeber oder hat ein Mitarbeiter des Gordian davon gesprochen, dass sie als Fachautoritäten angesehen werden wollen? Bitte Ihr 58 Herren, äussert Euch einmal! Wann ist das von uns gefordert worden?

Ihr wisst nichts zu sagen; Ihr attestiert einen ganz unsinnigen Satz! Und dann soll man noch Achtung vor den sogenannten »einstimmig gefassten« Verbandsbeschlüssen haben?

Es scheint uns so, als fühlten die, die ihren Namen geliehen haben, es gar nicht, dass sie nur das Schild putzen mussten, das in den Händen der drei Herren Rüger, Hauswaldt und Schulze schon recht blind geworden war. Wir aber werden uns nicht mit abstrakten Gegenreden begnügen können, sondern wir müssen diesmal etwas konkret werden. Man könnte uns sonst für Leute halten, die den Mund sehr voll nehmen, aber sonst nichts wissen. Wir werden, da wir seit dem Bestehen des Gordian mit einer grossen Zahl der zum Verbande gehörenden Firmen in engem Verkehr stehen, für diesesmal das sonst selbstverständlich gültige Schweigen ein wenig verletzen müssen. Aber das ist einmal nicht zu ändern. Wenn wir wissen, dass man beinahe auf der ganzen Linie mit bösem Gewissen seine Unterschrift gegeben hat, dann müssen **einige** es wenigstens sich gefallen lassen, vorgeführt zu werden.

Wir wollen zunächst erzählen, wie man sich das Entstehen dieser völlig sinnlosen Erklärung denken muss:

Irgend jemand hatte gegen einen andern einen Prozess. In diesem Prozess wurden Sachverständige vernommen. Einer davon war Herr Hauswaldt in Magdeburg. Nachdem Hauswaldt sein Gutachten abgegeben hatte, kam er auch auf den Gordian zu sprechen. Wo ist in letzter Zeit eine Cacao und Chocoladensache verhandelt worden, in der der Gordian nicht vorgekommen wäre! Hauswaldt gab zu Protokoll — anscheinend unter seinem Eide, aber wir wissen das nicht genau — im Gordian stände auf Seite 517 falsches. Gordian hätte die Frage, die hier unter Allerlei beantwortet würde, überhaupt nicht verstanden, der Anfragende hätte ganz andere Dinge wissen wollen, als ihm beantwortet worden wäre. Ueberhaupt wäre der Gordian keine Fachautorität und viele unserer ersten Fabrikanten schüttelten bedenklich den Kopf über die fachlichen Aufsätze, die im Gordian erschienen.

Uns wurde durch Zufall von diesem Gutachten und der Kritik, die hier Herr Hauswaldt, anscheinend unaufgefordert, los gelassen hatte, Kenntnis gegeben. Der Gordian — wir sprechen immer von der Fachschrift — ist in den drei Jahren seines Bestehens in ehrlichen Briefen schon oft kritisiert worden und wir haben uns schon manchen Tadel in die Aktenmappe geklebt. Wir haben den Verband und manches andere frei und offen kritisiert — so in der letzten Nummer die Arroganz des geldlüsternen Naturdoktors Bilz — aber wir haben das eben frei und offen gethan. Das hat Zweck und übt meist eine gute Wirkung aus: alle Kritik läutert oder führt zur Selbstprüfung. Aber wenn Herr Hauswaldt, trotzdem er jede Zeile kennt, die im Gordian-Verlage erschienen ist, unaufgefordert hinterrücks wohl hübsch kritisieren kann, wenn er weiss, es kommt dem Gordian nicht zu Gesicht, offen aber nie den Mut gefunden hat, Einreden zu machen, dann waren wir wohl berechtigt, Herrn Hauswaldt etwas herbe anzufassen. Das geschah, alles hinter den Kulissen, in einem Briefe vom 25. Juni. Hauswaldt hatte in seinem Gutachten gesagt: »Was endlich den in Abschrift mitgeteilten Artikel aus dem Gordian anlangt, so hat anscheinend Gordian die gestellte Frage H. 1605 nicht richtig verstanden, während sie für jeden Fachmann nicht schwer zu verstehen war. Der Fragesteller wollte wissen, ob der Fabrikant besser thue, gebrannte, enthülste und in Stücke gebrochene Cacaobohnen aufzubewahren oder fertig gewalzte Cacaomasse in Blöcken. Gordian selbst nennt seine Antwort eine halbe wissenschaftliche. Ich kann ihr dieses Prädikat

nicht geben, da neben manchem Richtigen viel Falsches und Schiefes in den Auseinandersetzungen enthalten ist. Gordian ist überhaupt nichts weniger als eine fachmännische Autorität und ich weiss, dass viele unserer ersten Fabrikanten häufig mit seinen Fachmeinungen gar nicht übereinstimmen, vielmehr darüber oft den Kopf schütteln.«

Darauf hin schrieben wir an Hauswaldt am 25. Juni einen Brief:

»Uns wird mitgeteilt, dass Sie einem von Ihnen eingeforderten Gutachten ein merkwürdiges Anhängsel gegeben haben. In diesem Anhängsel sagen Sie, ohne dazu aufgefordert worden zu sein, wir hätten eine uns unter H. 1605 vorgelegte Frage beantwortet, ohne sie verstanden zu haben. H. 1605 hätte wissen wollen, ob man Cacaobohnen roh oder gebrochen oder gemahlen am besten lagere.

Anbei empfangen Sie diese Nummer und die dazu gehörige Anfrage. Wenn Sie beides noch einmal lesen, dann werden Sie hoffentlich nicht wieder sich anmaassen, zu sagen, wir hätten die Frage beantwortet, ohne sie verstanden zu haben.

Dann noch eins:

Sie erlauben sich die Behauptung: »Gordian ist überhaupt nichts weniger als eine fachmännische Autorität und ich weiss, dass viele unserer ersten Fabrikanten häufig mit seinen Fachmeinungen gar nicht übereinstimmen, vielmehr darüber oft den Kopf schütteln.«

Wir fragen Sie, ob Sie in der Lage sind, diesen Satz zu vertreten und zu beweisen; ob Sie uns die »vielen ersten Fabrikanten« zu nennen im stande sind, die mit Ihnen ein solches Urteil abgeben über uns. Wir sind in der Lage, Ihnen aus unserm Archive zu beweisen, dass wir seit drei Jahren mit 75 Prozent der Fabrikanten in allen Weltteilen in regem Briefverkehr stehen und dass, mit nur kleiner Ausnahme, fast **alle** deutschen Fabrikanten sich um Rat an uns gewendet haben, wo sie solchen brauchten. Die »kopfschüttelnden« Fabrikanten sind doch wohl höchstens in einem Trifolium vertreten, wohinein Sie, Rüger, Gaudig gehören. Vielleicht kommt noch Peter Stollwerck dazu?! — Nun, Sie werden ja den Beweis für Ihr Gutachten erbringen können und wir werden dann mit einem erdrückenden Material das Gegenteil beweisen.

Wir bemerken dazu ausdrücklich, dass uns daran, was Sie und Rüger von dem fachmännischen Wissen, das im Gordian zum Ausdruck kommt, denken, gar nichts liegt. Wenn Sie sich aber erlauben, im Namen »vieler erster Fabrikanten« zu sprechen, so haben Sie die Pflicht, zu beweisen, dass Sie die Wahrheit sprechen.

Wir ersuchen Sie also um Bescheid, ob Sie dazu in der Lage sind, zweitens, ob Sie beim nochmaligen Lesen des Aufsatzes Seite 517 nicht den Eindruck gewinnen, als ob der Gordian die Frage nicht doch wohl richtig verstanden habe und ob nicht Sie es sind, der falsch gelesen hat. Hübsch wäre es, wenn Sie dabei sagen wollten, was denn in dem Aufsatze »viel Falsches und Schiefes« enthalten ist. Wir sind hier alle miteinander sehr lernbegierig; und Sie thäten ein gutes Werk, wenn Sie aus dem Uebermaass Ihres Wissens uns einige Körnlein abteilen. Wir sind gern bereit, Ihre dankbaren Schüler zu spielen.

Sind Sie denn überhaupt Gordianabonnent? Verfolgen Sie und Ihre »vielen ersten Fabrikanten« denn unsere Arbeiten? Wir wissen es nicht, aber wir nehmen es an, da im andern Falle es ja gar nicht möglich wäre, dass ein ernsthafter Mann solche Aussprüche thun könnte, wie Sie es gethan haben. — Wir hoffen von Ihnen in den nächsten Tagen zu hören; wir lassen uns von Ihnen weder Unrichtigkeiten noch Unwahrheiten bieten.«

Dieser Brief hat dem Herrn Empfänger ohne Zweifel Angst eingejagt, aus der ihm nun die Mitglieder in ihrer Harmlosigkeit mit ihren Namen erretten mussten. Denn wenn wir sofort gegen Hauswaldt gerichtlich eingeschritten wären, dann hätten wir ihn sicher in arge Verlegenheit gebracht.

Nun hat er versucht, diese Verlegenheit zu heben. Und die 58 Unterzeichner müssen herhalten, dem Herrn Hauswaldt nachträglich etwas zu attestieren, woran sie vor dem 12. September nicht gedacht haben.

Wie wenig berechtigt aber die Verfasser dieser Erklärung sind, dem Herausgeber des Gordian gründliche Fachkenntnisse abzusprechen, das möge man erkennen, wenn man folgendes bedenkt: Der Herr Schulze würde, wenn er heute sein Brot in der Chocoladenindustrie verdienen müsste, in acht Tagen verhungert sein. Denn welchen Posten würde man ihm übertragen? Soll er Malzbonbons kochen? Die würde er verbrennen! Soll er Quodlibet machen? Davon versteht er nichts! Soll er Rippen-Chocolade machen? Er hat ja keine Ahnung, wie er das anzufangen hat! Er würde nur die Stelle eines Kopisten, Adressenschreibers oder Postboten — vermöge seiner Kenntnisse — ausfüllen

können. Und ein solcher Herr will mit darüber richten, ob andere in ihren Kenntnissen Lücken haben oder gut beschlagen sind? Und wie siehts mit den Fachkenntnissen des Herrn Hauswaldt aus? In stiller Abendstunde wird er seinem Schöpfer — wir meinen seinen leiblichen Vater — preisen, dass er ihn in einem weichen Bette gezeugt und in einem noch weicheren hat zur Welt kommen lassen. Wir glauben, auch er ist nicht im stande, ohne jede Hilfe einen Satz Malzbonbons oder einen Satz Fondant zu kochen, oder aus rohen Cacaobohnen gute Chocolade oder geniessbaren Cacao zu machen. Ist er das doch — wir bezweifeln es stark — dann kann er ja einmal ein Wettarbeiten entrieren. Es käme dann ja immer darauf an, wer die Meisterschaft für Deutschland in Malzbonbons, Tafel-Chocolade oder Cacaopulver bekäme; Hauswaldt oder der Gordianherausgeber.

Wo denn will Herr Hauswaldt seine Fachstudien gemacht haben? In seiner alten, alten Fabrik? Andere hat er auf ehrliche Weise doch nicht zu sehen gekriegt: Und Fachkenntnisse gründlicher Art lassen sich nur erwerben, wenn man hier und da überall sehen, lernen und studieren kann und sich dann aus diesem Material die beste Essenz holt. Giebt es in Deutschland, oder überhaupt in der ganzen Welt einen Chocoladenfabrikanten, der in andere Fabriken mehr als oberflächlich hinein gesehen hat? Man nenne sie uns. Sind die friedlichen Verbandsbrüder Stollwerck-Rüger-Hauswaldt u. s. w. schon bei einander in den Fabriken gewesen und hat der eine dem andern seine Thüren geöffnet? Wohl schwerlich! Und wir wollten es ihnen verdenken! Unsere wirtschaftlichen Zustände verbieten das geradeaus. Meist geniert sich der eine vor dem andern.

Wir verstehen es, dass man »Konkurrenten« nicht in die eigene Fabrik hinein lässt. Aber wir wissen auch, dass es dadurch allen den Herren, die in ihres Herzens Unschuld den Verbandsentwurf gegen den Gordian unterschrieben haben, nicht möglich ist, ihre Fachkenntnisse über ein gewisses kleines begrenztes Maass hinaus zu bringen.

Wie steht es nun hier bei uns? Und was versteht man unter dem Begriff Autorität? Wenn man seine Stiefelsohlen verungeniert hat, dann geht man zum Schuster: man wendet sich an eine Autorität; wenn man seiner Hose das mögliche abverlangt hat, dann ruft man den Schneider als Autorität und bestellt sich eine neue; wenn man eine Fensterscheibe entzwei geschlagen hat, so holt man den Glaser. Den Schornstein lässt man vom Schornsteinfeger kehren, den Ofen vom Töpfer setzen, den Malzbonbon vom Bonbonkocher machen, den Kessel vom Maschinisten bedienen u. s. w. Jeder ist in seinem Fache Autorität. Was will Herr Hauswaldt machen, wenn seine zwei oder drei Heizer morgen erklären, sie wollten einmal eine Woche Kommerzienrat spielen und nicht mit Kohlen hantieren, er möchte einmal selber seinen Kessel heizen? Er würde vor Angst die Haare verlieren, aber er würde keinen Kessel anheizen! Also der einfache Heizer ist in seinem Fache eine Autorität. Der Fürst Bismarck ist für 30 Millionen Deutsche gewiss eine Autorität in politischen Geschäften. 22 Millionen aber: Klerikale, Freisinnige, sozialdemokratische Naturen sprechen ihm alle Autorität ab. Ach Gott, und wie leicht trägt Fürst Bismarck diese Kritik, weil sie von unwissenden oder unbeholfenen oder von unehrlichen Leuten kommt.

Der Vergleich muss hinken, weil der Abstand zu gross ist. Aber, wie leicht trägt der Gordianherausgeber diese Kritik, die an ihm verübt wird.

Die Unterzeichner, mag die Reihenzahl stattlich aussehen, sind nicht ernst zu nehmen Wir teilen sie in drei Qualitäten.

Die erste gilt als die, die nicht wissen was sie thun. Darunter gehören einige, die nicht einmal zu den Gordianabonnenten gehören. Das sind Wissens-Krüppel auf Händen, Beinen und Gehirn! Und diese nehmen wir nicht ernst. Wir wollen auch keinen für diesmal nennen. Wenn sie sich aber noch einmal dazu brauchen lassen, andere im Glorienschein leuchten zu lassen, ohne die Fähigkeit zu haben, eine Laterne tragen zu können, dann werden wir bei ihnen unsere Visitenkarte abgeben.

Die zweite Qualität der Unterzeichneten setzt sich zusammen aus verschüchterten Seelen, Söhnen ihrer Väter, in alte Firmen aufgenommene, in alte Firmen hineingeheiratete u. s. w. Diese Leute sind harmlos, liebenswürdig bei Tisch; am Cacaoröster oder an der Presse aber urteilsunfähig und deshalb sollen und können auch diese nicht ernst genommen werden. Mit dem ewigen süssen Lächeln um die Lippen wird kein Lot Cacao fertig.

Aber nun kommt die dritte Serie. Dahinein reihen wir den Rest, d. h. die Leute, die nach unserer eigenen Kenntnis von ihrem Fache etwas verstehen, die bestrebt sind, tadellose Ware zu liefern, die soviel vom Fache kennen, dass sie, wenn's Not thut, einen Satz Karamel selber bis zur Probe bringen können, die auch ein Wort im Cacaofache mitreden können. Der Verkehr mit diesen Leuten hat nicht bloss jenen genützt,

er hat auch hin und wieder uns Nutzen gebracht. Wie kommen nun diese Leute dazu, ohne weiter nachzudenken und ohne rot vor Scham zu werden, jene »Erklärung« mit zu unterschreiben?

Da ist zunächst die Firma Moser-Roth in Stuttgart. Von dieser liegt im Gordianarchiv ein ganzer Stapel von Briefen und fast in jedem soll der Rat des Gordian eingeholt werden. Diese Briefe beginnen schon am 4. Dezember 1894, also schon sechs Monate vor dem Erscheinen dieser Zeitschrift: Der erste lautet:

»Ich habe soeben mit grossem Interesse Ihre beiden Hefte für Chocoladen- und Zuckerwaren-Industrie gelesen und sehe ferneren Mitteilungen gerne entgegen.

Da Sie, wie es scheint, in unserer Branche ganz zu Hause sind, so dürfte es Ihnen nicht unbekannt sein, dass sich meine Firma mit der Firma E. O. Moser & Cie. vereinigt hat und beabsichtigt ist, unter meiner Leitung sowohl die Chocolade- und Cacaopulver, als auch die Bonbonsfabrikation in grösserem Maassstabe einzurichten.

Es ist zu diesem Zwecke bereits ein grosser Rohbau fertig gestellt und soll in den nächsten Wochen und Monaten mit der Installation begonnen werden. Hierzu sollten natürlich in erster Linie die vorhandenen Maschinen Verwendung finden, jedoch alle Neuerungen in der Fabrikationsmethode berücksichtigt werden.

Es wäre mir von grossem Werte, einen Mann wie Sie, mit so reichen Erfahrungen beratend zur Seite zu haben und stelle ich deshalb die ergebene Frage an Sie, ob es Ihre Stellung, die mir ja vollständig unbekannt ist, erlaubt, einen solchen Posten anzunehmen?

Oder wären Sie vielleicht so freundlich, mir jemanden, der von den verschiedenen Fabriken ganz unabhängig ist und ein solches Problem vereint mit mir lösen kann, bekannt zu geben?

Wie Sie richtig sagen, sollen Menschenhände möglichst erspart werden und die ganze Einrichtung thunlichst automatisch funktionieren.

Ich bitte Sie nun freundlich, mir meine Anfrage nicht übel zu nehmen und mich mit einer gütigen Antwort beehren zu wollen.«

Diesem ersten sind im Laufe der Zeit viele andere gefolgt. Dazu sind wir da; dafür ist der Gordian entstanden. Wir haben nie daran gedacht uns darauf etwas einzubilden. Das jetzige Vorstandsmitglied des Verbandes, der Inhaber der Firmen Moser-Roth, Herr Wagner hat, dem Herausgeber des Gordian am 11. September — also einen Tag vor dem Verbandstage — in seinem Hause besucht. Er hat auch dabei das Notizbuch kaum aus der Hand gelegt, sondern eifrig hinein geschrieben, was ihm aus der mehrstündigen Unterredung tauglich war. Und dieser Mann setzt nun seinen Namen unter eine Erklärung, die an sich sinnlos ist, da auf keiner Seite des Gordian von uns die Forderung gestellt worden ist, als »Fachautorität« angesehen zu werden. Er musste sich aber doch sagen, dass er selber einer von denen ist, die sich im Laufe der Jahre, recht oft und wohl immer mit Nutzen an den Gordian gewendet habe und dass er das nicht gethan haben würde, wenn er nicht das Gefühl gehabt hätte, es wäre hier ein Sammelbecken von Fachwissen errichtet worden! Warum hat er nicht frei und offen gesagt, als man am Verbandstage den Erlass dieser Erklärung vorschlug: »Meine Herren, wir sind alle Abonnenten des Gordian. Wir haben alle wohl schon aus diesen und den früheren Heften einiges gelernt; ich selbst habe gestern persönlich den Herausgeber gesprochen, ich habe ihn oft um Rat befragt, ich habe ihm meinen Cacao zur Prüfung eingesandt, ich habe ihn also als Autorität gewissermaassen angesehen. Ich sage also die Unwahrheit, wenn ich das unterschreibe«. Dann würde er sich und den Verband vor einer Blamage bewahrt haben und er wäre bei der Wahrheit geblieben, dann würden sich noch sehr viele andere mit erhoben haben und diese sinnlosen Sätze wären bei Hauswaldt, Schultze & Co. geblieben. Diese Herren wollten sich und dem scheidenden Rüger einen Abgangsglanz schaffen und die Mitglieder des Verbandes sollten dafür ihren Namen hergeben. Sie haben es gethan — aber die meisten haben heute ein recht unruhiges Gewissen. Wir glauben, sie thun dergleichen nicht wieder, denn bei Unwahrhaftigkeiten werden wir rücksichtslos uns zu verteidigen wissen.

Auch noch einen anderen grösseren Fabrikanten aus der dritten, ernster zu nehmenden Serie, müssen wir nennen. Herr Ernst David in Halle, in Firma Frd. David Söhne, unterschreibt flink und skrupellos die »Erklärung«. Wir fragen ihn und alle deutschen und ausländischen Gordianleser, wann wir von ihm und von andern verlangt hätten, als »Fachautorität« angesehen zu werden? Wenn wir es für ihn aber gewesen sind, jedesmal wenn er uns im Laufe der Jahre um Rat befragt hat, dann soll er auch als ehrlicher Mann den Mut haben, selbst vor zwei königlichen Kommerzien-

räten, einzugestehen, dass er sich an einer solchen Erklärung nicht beteiligen könne. Offenheit und Ehrlichkeit steht jedem Manne gut. Nun müssen wir auch ihn blamieren, so leid es uns um ihn thut.

Wir wollen aber nicht indiskret werden und dabei über Geheimnisse sprechen, die eben nur uns anvertraut worden sind. Aber das lässt sich auch wohl vermeiden. Aus einer grossen Anzahl von Briefen wählen wir einen vom 27. März 1897: Darin heisst es wörtlich: »Sie wollen von . . . . nichts wissen und da wir auf Ihr Urteil etwas geben, möchten wir doch einen Versuch mit . . . . machen. Wir haben uns dazu die empfohlenen . . . . kommen lassen. Um nun nicht lange Versuche anstellen zu müssen, wäre uns Ihr Rat angenehm. Wieviel . . . . ? Wieviel . . . . ? Darf man . . . . ?

Wir bitten Sie brieflich um Antwort, selbstverständlich wollen wir dies nicht umsonst und bitten uns Ihre Liquidation mitzusenden.«*)

Wer war hier nun die Autorität? Der Anfragende oder der Befragte? Doch sicher in Davids Augen der Gordian!

Sollen wir noch einige Dutzend ähnlicher Briefe, mit der Bitte um Ratschläge, aus den Kreisen des Verbandes veröffentlichen? Sollen wir Briefe abdrucken, deren Inhalt von einer göttlichen Unwissenheit Kenntnis giebt?

Es ist wohl besser, wir lassen es! Zwei Herren mögen für alle büssen; der eine ist im Verbandsvorstand und der andere kommt wohl das nächste mal hinein. Also beschränken wir uns darauf und breiten über den Rest den Mantel christlicher Liebe!

Wie aber ist die Erklärung zu stande gekommen, trotzdem sie kaum von Zehnen mit ruhigem Gewissen unterzeichnet worden sein kann? Allen andern wird die Hand gezittert haben! Ist der Gordian von anderer Seite eine Fachautorität genannt worden, so können wir nichts dafür, wenn man uns dazu macht. Das komische dabei ist ja nur, dass die Herren den Anfang gemacht haben, die mit unterzeichnet haben, er wäre keine. In all den Jahren, so lange wir den Verband kennen, hat er sich und seine Mitglieder nicht so blamiert, wie jetzt. Wir haben weder die Lust noch das Recht, Fabriken zu nennen, die im Laufe der letzten drei Jahre vom Herausgeber des Gordian auf Aufforderung des Besitzers besucht worden sind. Aber die Folgen eines derartigen Besuches waren regelmässig wenige Tage darauf an den Fabrikaten zu spüren!

*) Die haben wir heute noch nicht ausgeschrieben; wir haben uns immer mit einem einfachen Dankesworte bezahlt gesehen.

Im Anfange sind diese Besuche ganz umsonst abgethan worden. Das hatte sich aber wohl herumgesprochen und so liefen in letzter Zeit die Bitten um den Besuch »des Herrn Gordian« so zahlreich ein, dass eine feste Taxe aufgesetzt wurde, die ausser den Reisekosten zu bezahlen ist. Diese Taxe beträgt 100 Mark pro Tag und des weiteren sind die Reisekosten II. oder im Auslande I. Klasse zu zahlen. Vom 20. bis 25. Oktober war der Herausgeber des Gordian aus einem solchen Anlasse in Amsterdam, Victoria-Hotel, Zimmer 31, weil eine holländische Fabrik um seinen Besuch gebeten hatte. Die Verfasser der Erklärung können sich ja in der Amsterdamer Fremdenliste erkundigen, ob dies alles richtig ist.

Hat man nun dabei die Kosten getragen, um sich die blauen Augen des Gordian anzusehen? Oder warum wohl? Hat man vorher in andern Ländern den Eindruck gehabt, es würde im Gordian konfuses Gewäsch serviert? Oder hat man den Eindruck, es würde sachlich und fachlich gearbeitet? Wir fragen bloss das noch: Wie viel Chocoladefabrikanten giebt es, die ausser ihrer eignen Fabrik schon andere genau haben sehen dürfen? Wieviel Chocoladefabrikanten giebt es, die über technische oder andere Fragen ehrlich mit einem andern ihr Wissen austeilen? Die Antwort wird jeder finden.

Wie ganz anders aber steht es bei uns. Jeder weiss, er kann lernen, wenn er offen schildert und offen fragt. Uns sind im Laufe der drei Jahre mehr als hundert verschiedene Cacaos vorgelegt worden zur Prüfung. Meist haben wir, wenn es daran zu tadeln gab, verlangt, dass uns genau mitgeteilt würde, wie er hergestellt sei. Wir wollten dann etwaige Fehler ausstossen. — Wo ist einer in der Welt, dem ein solches Material vorgelegen hat und noch heute vorliegt? Wenn wir unser Wissen von Jahr zu Jahr bereichern, so geschieht das ganz von selbst und ohne dass wir sonderliche Mühe darauf verwenden. Die Gelegenheit ist es, die uns das grössere Wissen zuträgt — und die Zeit, die wir auf die Sammlung verwenden können. Und beides fehlt allen Fabrikanten. Hält man uns für eine Autorität, so wird es uns nie einfallen, uns etwas darauf einbilden zu wollen, aber wir werden unser Wissen auch nicht in den Sack stecken und in die Elbe werfen. Dafür ist hier eine viel zu frische Arbeitslust und auch die Fähigkeit vorhanden, von allem das beste zu merken und weiter zu geben. Selbst also, wenn wir uns einmal selbst als Autorität bezeichnet hätten — was aber

nie geschehen ist — so wären Gründe genug dafür da: Siehe die vielen Briefe ratholender Firmen innerhalb und ausserhalb des Verbandes.

Wir haben heute nicht mehr Platz, den Beweis dafür zu bringen, dass sich der abtretende Verbandsvorstand in seiner letzten Leistung noch einmal recht jämmerlich blamiert hat. Aber wir werden uns auf ein andermal noch etwas vornehmen. Besonders werden wir zu prüfen haben, ob die Gordianangriffe auf die Verbandsbeschlüsse unberechtigt gewesen sind oder nicht. Man sagt uns, Hauswaldt und Rüger wären die grössten Lieferanten der sogenannten Suppenmehle, dieses greulichen, braun gefärbten Zeuges. Man sagt uns, Hauswaldt hätte kürzlich in Dresden bei einer Prozessverhandlung zugestehen müssen, dass er selber noch nach dem Erlass des Nahrungsmittelgesetzes Sesamöl für Chocoladen verarbeitet hätte. Ist das wahr, dann werden wir bedauern, das nicht schon längst gewusst zu haben und wir werden dann noch eine andere Grundlage für unser Urteil finden müssen.

Wer dafür als Vorstand eines Verbandes eintritt, dass mit $1\frac{1}{2}$ Pfund Farbe pro Zentner Gemisch braun gefärbtes widerliches Zeug im Handel bleibt und noch als gesetzlich zulässig betrachtet wird, dem geben wir nimmermehr das Zeugnis, dass er, wie es so reizend heisst, »die Interessen der deutschen Chocoladen-Industrie in vollstem Maasse gewahrt hat.« (Schluss folgt.)

Richtig kalkulieren!

Wenn die Butterpreise fallen, steigen die Einkaufspreise für Cacaopulver!
Cacaobutter kostet im November 1897 nur 95—100 Pfg. pr. $\frac{1}{2}$ Kilo.

Wenn rohe Bohnen kosten:	dann kosten sie mit Zoll und Fracht:	Die fette Cacaomasse daraus kostet:	Wird die Butter verwertet zu:	Dann kostet das Pulver im Einkauf:
pro Zentner 45 Mark	65 Mark	95,— Mark	95 Mark	104 Mark
» » 50 »	70 »	101,50 »	95 »	114 »
» » 55 »	75 »	106,— »	95 »	120 »
» » 60 »	80 »	110,— »	95 »	126 »
» » 65 »	85 »	116,25 »	95 »	135 »
» » 70 »	90 »	123,— »	95 »	145 »
» » 75 »	95 »	130,— »	95 »	156 »

Da Anfang November gesunde Cacaobohnen 70 Mark per 50 Kilo kosten, so kann keine deutsche Fabrik ein gut gearbeitetes Cacaopulver unter 180—190 Mark an Händler abgeben, wenn sie mit den Reisespesen und Agentenprovisionen rechnet!



Wie ist die Cacaohausse zu erklären?

Wir haben überall herumgefragt, ob man uns den wahren Grund für die augenblickliche Cacaohausse nicht sagen könnte; aber keiner weiss einen rechten anzugeben, den man als richtig und glaubwürdig ansehen könnte. Recht viele Interessenten, besonders in den Reihen der Fabrikanten, haben wir diese Beobachtung gemacht, quälen sich nicht weiter darum, woher die höheren Preise kommen und ob sie berechtigt sind. Sie sind traurig, wenn sie sich nicht eingedeckt haben, und sie sind froh, wenn sie es gethan haben. Und ihre Freude wird noch grösser, wenn sie unter der Hand gehört haben, dass der böse Konkurrent sich nicht vorgesehen hat und nun zu teuren Preisen einkaufen muss. Wir wissen nicht, ob es nicht doch besser wäre, wenn die Fabrikanten nicht bloss Fabrikanten, sondern auch etwas mehr Kaufmann wären. Eines Kaufmannes wichtigste Arbeit ist das Einkaufen, und wir möchten wünschen, dass die deutschen Fabrikanten dem Einkaufe des Rohmaterials in nächster Zeit ihr ganzes Interesse widmen könnten.

Mancherlei würde ihnen dann klar werden, woran sie heute garnicht denken. Von den Hauptplätzen im Cacaomarkt, besonders von London, wird gemeldet, dass der Konsum von Cacaobohnen so enorm zugenommen habe, dass die in Europa vorhandenen Läger mitsamt den Vorräten in den Ausfuhrhäfen nicht ausreichten, um mit dieser enormen Steigerung Schritt zu halten.

Ist das wahr? Was nennt man Zunahme des Konsums?

Gewiss ist der Bedarf in Cacaobohnen von Jahr zu Jahr in allen Ländern alter Kultur gestiegen, aber immer noch sind die Vorräte von Bohnen so gross gewesen, dass

diese Steigerung des Bedarfes nie ein leeres Lager in Rohmaterial hervorrufen konnte. In Deutschland sieht diese Steigerung so aus: Eingeführt wurden

1889	5 565 000	Kilo B.,	Wert	7,5	Mill.	Mk.
1890	6 247 000	»	»	8,1	»	»
1891	7 087 000	»	»	9,6	»	»
1892	7 461 000	»	»	10,9	»	»
1893	7 961 000	»	»	12,3	»	»
1894	8 320 000	»	»	9,3	»	»
1895	9 951 000	»	»	10,6	»	»
1896	12 210 000	»	»	12,1	»	»

1897 bis September 11 806 600 Kilo Bohnen.

Hieraus sieht man, dass sich in den letzten vier Jahren der deutsche Cacaoverbrauch mit einer gewissen Regelmässigkeit um 20—25 Prozent erhöht hat, während er vor dem Jahre 1894 im Jahre nur um 6—10 Prozent gestiegen war. Wie diese grössere Steigerung entstanden ist, ist nicht schwer zu finden; sie hat verschiedene Gründe. Einmal sind die deutschen Fabrikanten samt und sonders davon abgegangen, das Cacaopulver als einen Luxusartikel anzusehen, von dem das Pfund drei Mark kosten müsse und von dem infolgedessen nur wenige Zentner in der Woche abzusetzen waren. Man hat auf der ganzen Linie die Fabrikation von Cacaopulver mittlerer Qualität aufgenommen und dieses hat, weil es zu gesunden Preisen an den Konsumenten kommen konnte, sich Eingang in die untern Volksklassen verschafft, bei denen sonst eine Tasse Chocolade oder Cacao höchstens zu Grossmutters Geburtstag auf den Tisch kam.

Zweitens aber hat seit dem Jahre 1895 — Reichstagsbeschluss vom 24. April — die Einfuhr von Cacaobutter aus Holland aufgehört, von der z. B. im Jahre 1891 243 000 Kilo eingeführt wurden. Um diese Butter nun im deutschen Lande zu fabrizieren, musste naturgemäss ein grösseres Quantum Bohnen verbraucht werden, denn um 200 000 Kilo Butter zu gewinnen, muss man ca. 800 000 Kilo Bohnen verarbeiten, die dann ca. 200 000 Kilo Butter und
400 000 » Pulver
liefern. Mit diesem wichtigen Umstande muss gerechnet werden, wenn man von der Zunahme des Konsums sprechen will. Erst nachdem diese im deutschen Konsum vorhandene Steigerung von der Steigerung des Weltkonsums abgerechnet worden ist, kann man den Rest als effektive Steigerung ansehen. Denn wenn die Butter und das Pulver, das bis zum Jahre 1894 in Holland produziert wurde, nach 1894 nun in Deutschland produziert worden ist, so ist nur eine Verschiebung eingetreten, nicht aber eine Erweiterung des Weltbedarfes. Und nicht mit lokaler, sondern mit internationaler Bedarfsvergrösserung rechnet der Kaufmann.

Rechnen wir für Deutschland das ab, was zunächst als Butterersatz früherer Jahre nunmehr in Bohnenform eingehen muss, rechnen wir ferner das ab, was in Butterform oder als Exportgut in vergrösserten Mengen wieder hinausgeht, so ist thatsächlich der wirkliche Konsum von Cacaos und Chocoladen in Deutschland in den letzten vier Jahren nicht mehr gestiegen, als früher. Es reduziert sich dann die für den deutschen Bedarf bestimmte Menge Cacaobohnen in ihrer Steigerung um mindestens zehn Prozent.

Das was die Kaufleute in London, Amsterdam, Hamburg u. s. w. gesteigerten Konsum nennen, ist nur ein Platzwechsel der vorhandenen Vorräte, nicht aber ein Aufbrauchen derselben. Und das sind zwei sehr verschiedene Dinge! Von überallher verweist man auf die kleinen »sichtbaren« Vorräte. Ja, aber das ist doch ganz sinnlos! Wie gross die unsichtbaren sind, weiss kein Mensch! Einige hundert Fabrikanten überall haben in der ersten Zeit der Steigerung in einem fort gekauft. Und da die meisten Inhaber die Bohnen los sein wollten, so haben die Käufer die Ware empfangen müssen. Dadurch haben sich natürlich die »sichtbaren« Vorräte geleert. Aber bei den Fabrikanten oder in gemieteten Speichern liegt die Ware nun; sie ist lombardiert worden, da selten eine Fabrik soviel flüssiges Betriebskapital hat, um Vorräte auf vier bis fünf Monate bezahlen zu können, — und dies nennt die Handelswelt: Steigerung des Konsums! Dass das falsch ist, wird jeder einsehen und jeder, der im Fache steht, fühlt es doch, dass die Absatznot heute noch genau so gross ist, wie früher. Und wenn der Bedarf steigt, kann es doch eigentlich keine Absatznot geben.

Es ist ja richtig, dass im Laufe der letzten drei Jahre viele Fabriken sich vergrössert haben. In Weesp sahen wir, dass Van Houten zu seinen alten Gebäuden einen mächtigen neuen Bau aufführt, in dem allein schon ein paar deutsche Fabriken Platz hätten. Und Blooker's Fabrik, Bensdorp's Fabrik und viele andere sind fast von Jahr zu Jahr erweitert worden, und neue sind entstanden. In Deutschland ist es nicht anders. Aber es ist nie anders gewesen! Und neue Fabriken sind seit 30 Jahren in jedem Jahre und in jedem Lande entstanden. Das alles ist nichts aussergewöhnliches und das alles bildet nicht die Ursache zu der eingetretenen Hausse.

Auch in Holland haben wir durchweg die Ansicht vertreten gefunden, dass ein paar Londoner Herren ihre schwere Hand auf die Cacaosäcke gelegt haben, um zu den vorhandenen Millionen binnen wenigen Monaten ein paar neue hinzuzutragen. Wenn die Herren damit fertig sind, dann steigen sie auf die Rednertribüne und halten Reden über die Interessengemeinschaft von Handel und Industrie. Wir aber sagen, dass davon nur dann die Rede sein kann, wenn der Handel die ihm obliegende Arbeit, das Rohmaterial aus fernen Ländern auf dem billigsten Wege der Industrie zuzuführen, in ehrlicher Weise ausführt. Was wir schon ein paar mal am Cacao aber erlebt haben und was wir nun wieder sehen, das hat nichts mit den Aufgaben des ehrlichen Handels zu thun — das ist Halsabschneiderei.

Die Fabrikanten in allen Ländern werden sich nun zu fragen haben, ob sie, wenn in London die paar Herren ihre Taschen voll haben, sich auch in Zukunft als Ausbeutungsobjekte ansehen lassen wollen. Wollen sie das nicht, dann ist die Zentralisation des Londoner Cacaomarktes zu brechen, und, was uns ja am nächsten liegt, die deutschen Cacaofabrikanten verlangen von ihren deutschen Cacaolieferanten, dass diese Maassregeln treffen, die den deutschen Markt unabhängig machen vom Londoner, oder die deutschen Fabrikanten treten an den Produktionsorten oder in den Ausfuhrhäfen als Selbstkäufer auf. Nur dadurch ist die Macht der Spekulanten zu brechen.

Die Produktionsorte der Cacaobohnen liegen räumlich weit auseinander. Von allgemeinem Missernten darf kaum jemals gesprochen werden. Hat Maracaibo oder Domingo eine kleine Ernte, dann kann sie in Westafrika, in Kamerun, auf St. Thomé soviel grösser sein u. s. w. Ebenso gut wie Londoner Kaufleute können auch deutsche Kaufleute, oder können auch deutsche Fabrikanten überall in der Welt am Produktionsorte ihren Cacao kaufen. Dabei ist nichts weiter nötig als sich Kenntnisse des Rohproduktes zu verschaffen und mit den Rhedern wegen der Frachten gut feilschen zu können. Kauft aber die Industrie in Zukunft direkt — geht nicht mehr Dreiviertel der Weltproduktion erst über London — dann ist es zu Ende mit dem Diktieren der Preise.

Danach ist zu streben. Der Cacaobedarf ist heute so gross, dass die Industrie die Fähigkeit und die Macht hat, sich von dem englischen Handel los zu sagen, wenn er seine Macht dazu benützt, die Industrie auszubeuten.



ALLERLEI.

Kritik deutscher Fabrikate. Die Redaktion des Gordian hat einem fachmännischen Mitarbeiter den folgenden Auftrag gegeben: »Kaufen Sie oder lassen Sie in allen Städten Deutschlands aufkaufen in offenen Geschäften

Cacaopulver,
Chocoladen,
Confituren,
Zuckerwaren

die in Originalpackung feilgehalten werden. Untersuchen Sie diese auf Qualität und Preiswürdigkeit und wo Ihnen irgend ein verdächtig erscheinendes Fabrikat unter die Hände kommt, da lassen Sie es analysieren. Berichten Sie einmal monatlich über das Resultat Ihrer Arbeit und liefern Sie mit dieser Arbeit die Reste der Originalproben an uns ein«. —

Wir werden also im Gordian im Laufe der nächsten zwei Jahre fast sämtliche deutsche und die in Deutschland angetroffenen Fabrikate einer Kritik unterwerfen, wobei der Fachmann dem Interesse der Konsumenten die Hand reichen soll. Wir werden dabei genau angeben Namen des Fabrikanten, Namen des liefernden Händlers, Tag des Aufkaufes. Werden Waren angetroffen, die tadelnswert sind, dann werden wir zugleich mit der gedruckten Kritik dem Fabrikanten diese Ware einsenden, damit er Gelegenheit hat, die Berechtigung zum Tadel zu prüfen und für Besserung zu sorgen, sich eventuell zu verteidigen. Man trifft in Läden oft Waren, besonders kommt das bei Cacaopulver in Büchsenpackung vor, die fünf Jahre und noch älter sind. Kommt dann eine solche Ware endlich einmal an einen unglücklichen Konsumenten, dann schilt und schimpft dieser nicht auf den Händler, sondern auf den Fabrikanten. Hierauf speziell werden wir unser Augenmerk richten. R. d. G.

An die Gordianinserenten. Von Herrn Hauswaldt aus Magdeburg oder von Herrn Schulze aus Dresden ist Ihnen ein Rundschreiben zugegangen, worin dem Gordian die Fachautorität abgesprochen werden soll.

Ihnen hat man das zugeschickt, um den Versuch zu machen, Sie einzuschüchtern, d. h. Ihnen leise anzudeuten: nehmt Euch

in acht, verderbt es nicht mit der Kundschaft der Unterzeichner!

Wir hoffen, Sie werden diesen Versuch so beurteilen, wie wir es thun: als eine erbärmliche Kleinlichkeit! Sie werden wissen, dass selbst die 58 Firmen nur den dritten Teil der deutschen Chocoladenfabrikanten umfassen, und Sie werden aus den Verbindungen, die Sie durch den Gordian neu angeknüpft haben, fühlen, dass diese 58 Firmen nicht einmal den zehnten Teil der Gordianleser ausmachen. Sie werden wissen, dass der Gordian über die ganze Welt geht und dass er in seinen Kreisen ein gutes Vertrauen geniesst.

Um dieses sich zu erhalten, bringt die heutige Nummer eine Antwort, die wir Ihnen empfehlen.

Redaktion und Expedition des Gordian.

Mit der Erklärung des Verbandes wurden bedacht:

1) die Redaktion des Gordian,
2) die Expedition des Gordian,
3) Herr Max Rieck,
4) Herr Lüdeking,
5) Herren Boysen & Maasch.

Anscheinend wollen die Absender den Versuch machen, unter diesen fünf Adressaten Unfrieden zu stiften. — Wie ahnungslos sind doch die Menschen, wenn sie etwas Hinterlistiges anstreben!

Bei dieser Nummer des Gordian haben wir die Auflage bedeutend erhöht. Wir möchten sie weit verbreitet sehen und bitten unsere deutschen Abonnenten, sich nach Belieben Hefte kommen zu lassen und zu verteilen; sie werden gratis verabfolgt.

Cacao-Hausse. Wie wir Ende Oktober in Amsterdam und anderen holländischen Städten hörten, haben sich die holländischen Cacaofabrikanten fast durchweg mit Bohnen gedeckt bis tief in das Frühjahr hinein. Es soll nur wenige Fabrikanten geben, die zu teuren heutigen Preisen für den Tagesbedarf kaufen müssen. Was gekauft wird, wird meist aus Vorsicht und aus Furcht, die Preise möchten bis Dezember noch höher gehen, gekauft. Wir begreifen nicht recht, dass man immer gerade im Dezember den grössten Bohnenkonsum vermutet. Das ist doch falsch. Der grösste Bohnenkonsum ist im Oktober und November; in diesen beiden Monaten werden Tag und Nacht Bohnen verarbeitet. Der Dezember aber ist ein flauer Monat und für die Fabrikanten nur ein halber, denn mit dem 10. Dezember schon kehrt die Ruhe in die Fabrik ein.

Fahrräder. Wenn die Bestellungen auf amerikanische Fahrräder bei uns so weiter einlaufen wie bisher, dann werden wir anscheinend in diesem Winter ein paar tausend Räder importieren und weiter geben. Nehmen wir bloss 2000 Stück, so würden diese bei einem deutschen Händler, von jedem Einzelnen im Einzelnen gekauft, netto 500 000 Mark kosten, wenn wir jedes Rad mit 250 Mark rechnen. Diese 250 Mark-Räder kosten den Händlern durchschnittlich 160 bis 180 Mark; der Händlerprofit ist 70 bis 90 Mark pro Rad. Durch unsere Vermittelung in New-York gekauft, billigst nach Hamburg gefahren, hier ohne weitere Lagerspesen weiter gegeben, kosten diese 2000 Räder à 110 Mark nur 220 000 Mark, also 280 000 Mark weniger. Und anscheinend reduzieren sich die Kosten noch um soweit, dass wir grössere Partien im Januar um weitere 5 Mark im Preise herabsetzen können.

Viele Bestellungen lauteten: »Wir bitten Sie, uns sofort je ein Herren- und ein Damenrad zuzusenden.«

Wir bemerken dazu, dass wir ausdrücklich in Nr. 60, Seite 1018, gesagt haben, dass die ersten 50 Proberäder erst Mitte November hier eintreffen. Und ehe wir sie nicht gesehen haben und uns sicher davon überzeugt haben, dass sie der hier geprüften Mustermaschine in allen wichtigen Teilen genau entsprechen, nehmen wir kein Stück ab und versenden auch kein Stück.

Auf die Fragen nach Garantien und Ersatzteilen erwidern wir, dass jedenfalls die wichtigsten Ersatzteile zu jeder Maschine extra und gratis geliefert werden, und dass die Fabrik genau dieselbe Garantie übernimmt, die andere übernehmen. Doch schreiben wir darüber noch. Einstweilen müssen wir alle warten, bis die ersten Räder hier sind.

Neue Walzenkästen aus einem Stück: Die Firma Castanien & Co. in Brackwede, die wir in letzter Zeit öfters haben mahnen müssen wegen Ablieferung bestellter Chocoladenkästen, schreibt uns heute, dass bis Ende Oktober alle Aufträge erledigt sind, und dass sie diese Kästen nun stets vorrätig halten wird, um eingehende Aufträge sofort zu expedieren.

Wir bitten die Empfänger grösserer Partien uns gelegentlich zu informieren, ob diese aus einem Stück gepressten eisernen Kästen das in der Praxis halten, was man sich von ihnen versprechen muss, wenn man sie sieht.

Da uns Klagen über langsame Lieferung der aus einem Stück gestanzten Chocolade-

kästen eingesandt worden waren, haben wir nochmals am 29. Oktober nachgefragt, wieviel solcher Kästen nun in Brackwede immer vorrätig gehalten werden und in welcher Zeit grössere Aufträge ausgeführt werden konnten. Darauf haben wir folgende Antwort bekommen:

»Auf Ihr Geehrtes vom 29. v. M. teilen wir Ihnen ergebenst mit, dass von uns so ca. 200 Stück jeder Grösse Chocolade-Kästen sowohl in roh als in verzinnt auf Lager gearbeitet sind bez. in diesen Tagen kompletiert werden.

Die Ausführung von Aufträgen auf 500—1000 rohe Kasten kann von uns in ca. 2—3 Wochen, 500—1000 verzinnter Kästen in ca. 4 Wochen nach Aufgabe bewerkstelligt werden. Wir haben jetzt genügendes Rohmaterial für die einzelnen Grössen vorrätig ev. in acht Tagen disponibel, sodass von uns jetzt jeder Auftrag schnellstens erledigt werden kann.«

Cacaobutter-Auktion. In der am 2. November in Amsterdam abgehaltenen Cacaobutter-Auktion wurden zum Verkauf gestellt:

100 000 Kilo Van Houten's Butter,
15 000 » andere holländische Butter in Kisten,
20 000 » » » » in Ballen,
11 000 » Suchard,
20 000 » Deutsche.

Die Auktion verlief sehr ruhig; im Verhältnis zu dem sehr grossen Angebot war der Bedarf, der gedeckt sein wollte, sehr klein. Van Houtens Butter wurde mit dem höchsten Preise, mit 57 cents bezahlt. Dafür aber gingen von den angebotenen 100 000 Kilo nur 33 000 Kilo weg, während 67 000 Kilo von Van Houten zurückgezogen wurden. Diese kommen, da Van Houten nie nach der Auktion verkauft, also das nächste Mal wieder aufs neue zum Verkauf; sie werden dann wieder durch das grosse Angebot auf den Preis drücken. So werden wir doch richtig vorausgesagt haben, dass die Butterpreise dauernd sinken werden und dass wir demnächst mit Preisen von 45—40 cents werden rechnen können. Van Houten ist ein schlauer Geschäftsmann und bei der ganzen Cacaohausse hat er den kleinsten Anteil, weil er zu 90 Prozent Ariba verarbeitet, der ja nur wenig im Preise gestiegen ist. Drückt er durch wiederholtes Angebot grosser Buttervorräte auf den Butterpreis, so erhöht er den andern Cacaofabrikanten den Einstandspreis des Cacaopulvers so erheblich, dass er den kleinen Ausfall, den er im Butterpreise erfährt, doppelt im Cacaopulver wieder zurück erhält.

15 000 Kilo andere holländische Butter in Kisten gingen zu 52¼ bis 53¼ cents weg, dagegen wurden 20 000 Kilo in Ballen eingezogen, weil das Gebot dem Eigner zu niedrig war. Ebenso wurden 11 000 Kilo Suchard-Butter zurückgezogen. Von 20 000 Kilo verschiedener deutscher Marken wurden nur 4500 Kilo verkauft und mit 48—51 cents bezahlt.

Der Rest blieb unverkauft. Nach diesen Preisen wird man in Deutschland in diesem Monat für Cacaobutter nur einen Preis von 95—100 Pfg. pro ½ Kilo erzielen. Die Preise für Cacaopulver sind also entsprechend zu erhöhen!

Hamburger Cacaopreise im Oktober 1897:

	22. Okt.	29. Okt.
Caracas	70—140	70—140
Ceylon	72— 85	72— 85
Surinam	72— 75	72— 75
Trinidad	72— 78	72— 78
Guayaquil	69— 76	70— 78
Maranham Para	68— 70	70— 73
Domingo	66— 68	66— 68
Samana	69— 70	69— 70
Bahia	70— 72	70— 72
Thomé	68— 71	68— 74

In der letzten Oktober-Woche sind also Guayaquil, Maranham, Thomé noch weiter gestiegen. Es kann immer wieder nur empfohlen werden, sich von den Konsumsorten abzuwenden und bis auf weiteres nur die besseren Cacaos zu verarbeiten.

Hamburger Preise für Kartoffelfabrikate. Ende Oktober kosteten:

Kartoffelmehl	18,50—19,—	Mk. pr. 50 K.
Dextrin, weiss	25,00—25,50	» »
Kapillairsirup 44°	25,00—25,50	» »
Traubenzucker	25,00—25,50	» »

Der in voriger Woche in Berlin stattgehabte Stärketag war überaus zahlreich besucht, und wenn das Geschäft dort auch nur in engen Grenzen blieb, so hat diese Zusammenkunft doch das Gute gehabt, dass durch eine persönliche Aussprache so vieler Stärkeinteressenten die ganze Lage des Stärkemarktes wesentlich mehr geklärt ist. — Wer heute noch glaubt, dass die Preise ähnlich wie in der letzten Kampagne allmählich wieder abbröckeln werden, dürfte im Laufe der Zeit doch argen Enttäuschungen entgegengehen, denn dass die ganze Marktlage für Stärke heute eine sehr gesunde und garnicht zu vergleichen ist mit den Verhältnissen zu Beginn der vorigen Campagne, darüber herrschte am Stärkemarkt sozusagen

volle Uebereinstimmung. — Ueber den Ausfall der Kartoffelernte waren die Ansichten überaus verschieden, überwiegend waren aber doch die ungünstigen Urteile; und darüber kann kein Zweifel mehr bestehen, dass, worauf es bei der Stärkefabrikation in der Hauptsache doch ankommt, der Prozentsatz der faulen Kartoffeln in diesem Jahre ein grosser und andererseits der Stärkegehalt ein aussergewöhnlich geringer ist. Während in früheren Jahren der Stärkegehalt der Fabrikkartoffeln zwischen 18–21 Prozent schwankte, zählen dies Jahr 18 Prozent und darüber zu den Seltenheiten, wogegen das Gros der Kartoffeln nur einen Stärkegehalt von 14–16 Prozent zeigt. Diese Zahlen kommen am besten durch die Preise der Rohstärke zum Ausdruck, die nach leichter Abschwächung nicht nur in letzter Woche ihren hohen Preisstand bewahren konnte, sondern sogar noch wieder etwas höher bezahlt wurde.

Von Holland verzögern sich die Zufuhren von Kartoffelmehl, weil dort Tjalks zur Verladung nach hier schwer erhältlich sind. Offerten von Holland lauten zurückhaltender, weil die Bauern zu den Preisen, wie sie von dem Einkaufs-Syndikat der Fabrikanten festgestellt sind, Kartoffeln nicht mehr liefern wollen.

Mandelpreise.	Per 50 Kilo 22. Okt.	29. Okt.
Avola	70	70
Sicil und Bari	63—66	63—66
Oporto	—	—
Lissabon	—	—
Barbarice	50—62	50—62
Bittere Sicil	—	—

Cacao-Auktion. Am 27. Oktober standen in Amsterdam zur Auktion:

4886 Sack Java-Cacao,
138 » Celebes-Cacao,
139 » Surinam-Cacao,

die sehr animierte Käufer fanden. Es gingen nämlich 3800 Sack Java,
138 » Celebes,
43 » Surinam

sofort weg. Java und Celebes waren mit 40 cents taxiert, doch gab man $2^1/_2$—10 cents über die Taxe dafür.

Für Surinam bezahlte man $40^3/_4$ cents.

Der Markt bleibt fest.

»Cerespulver.« Die Firma »Deutsche Ceres in Halle a. S., welche den Handel mit sogenanntem Cerespulver betrieb, bezw. Herr Jensen in Kopenhagen, der Verfertiger dieses Mittels, hatte seiner Zeit gegen den Vorsteher der Versuchsstation für Pflanzenschutz zu Halle, Herrn Dr. M. Hollrung, Klage erhoben, und zwar auf einen Schadenersatz von vorläufig 20000 Mk., weil derselbe in Wort und Schrift das Cerespulver abfällig kritisiert und von seiner Anwendung die Konsumenten abgeraten habe. Kläger wurden in erster Instanz vom Halleschen Landgericht abgewiesen. Dagegen legten sie Berufung ein, und so hatte denn das Oberlandesgericht in Naumburg darüber zu entscheiden. Dasselbe kam zu demselben Entscheid, da der Beklagte in allen Punkten den Nachweis der Wahrheit seiner gegen das Cerespulver gerichteten Behauptungen zu führen vermochte. Weitere Schritte haben Kläger nicht gethan und hat somit das Erkenntnis Rechtskraft erlangt. Kläger sind also in beiden Instanzen kostenpflichtig abgewiesen worden. Der von der »Ceres« unternommene Versuch, die bei den Landwirten viel und mit gutem Erfolge verwendete Kupfervitriol-Saatbeize durch das gedachte kostspielige Geheimmittel zu ersetzen, ist damit abgeschlagen worden. Wie allgemein erzählt wird, hat die »Deutsche Ceres« ihre Thätigkeit in Halle eingestellt.

Wenn es eine Versuchsstation für Menschenschutz gäbe, die die Aufgabe hätte, alle im Markt sich herumwälzenden viel zu teuren Nahrungs-, Genuss- und Arzneimittel auf ihren wahren Wert zu prüfen, zu warnen, wenn das Zehnfache vom Grundwert gefordert wird, dann würden wir bald sehen, wieviele Leute ihre Thätigkeit ebenfalls einstellen könnten.

Anzeigen.

Bezugsquellen

für die Cacao- und Chocoladen-Fabrikation.

1 Feld kostet	Mk.	1.50
2 Felder kosten	,,	2.50
3 ,, ,,	,,	3.60
4 ,, ,,	,,	4.40
5 ,, ,,	,,	5.–
10 ,, ,,	,,	9.–

pro Ausgabe.

GORDIAN

HAMBURG.

Anzeigen in diese Listen werden nur für ein ganzes Jahr angenommen zu den nebenstehenden Preisen. Also bei 24 Ausgaben pro Jahr sind zu zahlen für

1	2	3	4	5	10 Fld.
36.–	60.–	86.40	105.60	120.–	216.– Mk.

vorausbezahlt.

Reinigen u. Sortieren der rohen Cacaobohnen	**J. M. Lehmann,** Dresden-Löbtau.	**G. Hermann** **A. Savy & Cie. Succrs.** Paris.		**Herm. Bauermeister,** Ottensen.
Cacao-Röster	**J. M. Lehmann,** Dresden-Löbtau.	**Emmericher Maschinenfabrik und Eisengiesserei,** Emmerich, Rhein.	**G. Hermann** **A. Savy & Cie. Succrs.** Paris.	
Cacao-Brech- und Reinigungsmaschinen	**J. M. Lehmann,** Dresden-Löbtau.	**Eisenwerk vormals Nagel & Kaemp (A.-G.),** Hamburg.	**G. Hermann** **A. Savy & Cie. Succrs.** Paris.	
Cacao-Mühlen	**J. M. Lehmann,** Dresden-Löbtau.	**G. Hermann** **A. Savy & Cie. Succrs.** Paris.	**Samuel Carey,** Newyork, 17 Broadway. Twin Cocoa mill.	
Zerkleinerungs-Maschinen verschied. Art	**J. M. Lehmann,** Dresden-Löbtau.	**Desintegratoren.** **Herm. Bauermeister,** Ottensen. D. zerkleinern jedes Gut.		**Dismembratoren.** **Eisenwerk vorm. Nagel & Kaemp (A.-G.)** **Hamburg.** Zerkleinern Cacaokerne zur Masse, Zucker und Pressblöcke zu Pulver.
Melangeure, Kollergänge	**J. M. Lehmann,** Dresden-Löbtau.	**Werner & Pfleiderer,** Cannstatt, Württbg. Universal-Knet- und Mischmaschinen, heiz- und kühlbar.	**G. Hermann** **A. Savy & Cie. Succrs.** Paris.	
Walzwerke	**J. M. Lehmann,** Dresden-Löbtau.		**G. Hermann** **A. Savy & Cie. Succrs.** Paris.	**Herm. Bauermeister,** Ottensen. Walzwerke mit porösen Porzellan-Walzen.
Sichtmaschinen für Cacaopulver	**J. M. Lehmann,** Dresden-Löbtau.	**Herm. Bauermeister,** Ottensen.	**Mühlenbauanstalt vorm. Gebr. Seck,** Dresden. 9000 Sichtmaschinen geliefert.	**Eisenwerk vormals Nagel & Kaemp (A.-G.),** Hamburg.
Mischmaschinen für Kouvertüre (auch zum Präpariren der Cacaomassen)	**J. M. Lehmann,** Dresden-Löbtau.		**G. Hermann** **A. Savy & Cie. Succrs.** Paris.	**Werner & Pfleiderer,** Cannstatt, Württbg. Universal-Knet- und Mischmaschinen, heiz- und kuhlbar.
Marzipan-Maschinen	**J. M. Lehmann,** Dresden-Löbtau.	**Herm. Bauermeister,** Ottensen. Walzwerke mit porösen Porzellan-Walzen.	**Werner & Pfleiderer,** Cannstatt (Württembg.) **Universal-Knet- u. Misch-Maschinen** in Eisen od. Bronze für Riemen- o. Handbetrieb.	**G. Hermann** **A. Savy & Cie. Succrs.** Paris.


Dampfkesselraum.
Maschinenraum.
Arbeitsraum.
Wegelin & Hübner
HALLE A.S.
Specialfabrik
von Kühleinrichtungen für Chocolade-,
Marzipan- & Zuckerwaarenfabriken.
Kühlraum.
Vorraum.

1897. III. Jahrgang. Hamburg, 15. November 1897.



Haupt-Vertretungen für den „Gordian“:
England: Aug. Siegle, London E. C. Holland: Seyffardt'sche Buchhandlung, Amsterdam. Daemark: Georg Chr. Ursins Nachf., Kopenhagen. Norwegen: Jacob Dybwad, Universitätsbuchh., Christiania. Russland: Carl Ricker, Petersburg. Newyork: The International News Company. Philadelphia: Schaefer & Koradi. Schweiz: O. Speidel, Zürich.



Wie ist die Cacaohausse zu erklären?

II.

Immer neue Erklärungen dafür, dass die Preise der Cacaobohnen in diesem Jahre steigen mussten und auch auf längere Zeit hinaus hoch bleiben müssen, gehen uns zu. Und wir nehmen aus allen Berichten das, was uns richtig zu sein scheint und suchen nun noch einmal auf dem Boden der Thatsachen zu einem letzten Urteil zu kommen.

Weil wir alle wissen, dass London die Cacaopreise bestimmt — in Lissabon, Havre, Hamburg leistet man ja immer nur willige oder weniger willige Gefolgschaft — so wollen wir den Londoner Markt noch einmal bis zum Juli zurück beobachten. Denn das muss gefunden werden: Hält das Angebot, also die Produktion von Cacaobohnen, Schritt mit dem steigenden Bedarf von Cacaofabrikaten? Wenn wir diese Frage bejahen können, dann fehlt die ehrliche Ursache für die Steigerung der Bohnenpreise um fast 50 Prozent des normalen Preises, und wir haben ein Recht dazu, die Steigerung als eine künstliche und daher als eine unehrliche, ungesunde und unhaltbare zu bezeichnen. Und das werden wir frei und offen thun, wenn wir auf dem Boden der Thatsachen zu diesem Resultat kommen werden.

Thatsachen:

Die Vorräte von Cacaobohnen am 31. Dezember waren in Säcken:

1896	1895	1894	1893	1892
138236	142805	112891	79313	68665

1891	1890	1889	1888
76536	67215	76984	84752.

Hieraus ersieht jedermann, dass zu Anfang dieses Jahres in London wahrhaftig kein

Mangel an Bohnen geherrscht hat, denn es waren am 1. Januar 1897

26 000	Sack	mehr	als	1894
59 000	»	»	»	1893
70 000	»	»	»	1892
62 000	»	»	»	1891
71 000	»	»	»	1890
61 000	»	»	»	1889
54 000	»	»	»	1888

in London am Lager, die auf ihren Käufer warteten.

Dem gesunden Menschenverstande erscheint es nun natürlich unbegreiflich, wie es möglich ist, bei solchen grösser gewordenen Vorräten davon sprechen zu wollen, dass die Nachfrage das Angebot überschreite. Doch sehen wir uns zunächst weiter die Thatsachen an:

Eingeführt wurden an Cacaobohnen in London in den Jahren:

1896	1895	1894	1893	1892
200598	215662	197036	193669	172256

1891	1890	1889	1888
172445	139919	143428	167771 Sack.

Es wurden also im Jahre 1896

3 500	Sack	mehr	als	1894
7 000	»	»	»	1893
28 000	»	»	»	1892
28 000	»	»	»	1891
60 000	»	»	»	1890
57 000	»	»	»	1889
33 000	»	»	»	1888

eingeführt.

Hier könnte man nun sagen: Da seht Ihr doch, wie der Ueberschuss des Angebots aus den Jahren 1888—1893 seit 1894 zurückgegangen ist! Also hält doch die Produktion der Bohnen nicht Schritt mit dem Bedarf an Bohnen! — Das wäre ein höchst leichtfertiger Schluss. Wir werden sagen, warum.

In der letzten Zeit macht sich in allen Konsumländern bei den grösseren Fabrikanten das Bestreben geltend, sich beim Einkauf ihres Rohmaterials an die erste Quelle zu wenden. Beim Cacao ist das natürlich der Cacaobauer. Mit diesen Leuten aber kann kein europäischer Fabrikant arbeiten, denn diese Leute verlangen bei Ablieferung ihrer Bohnen ihr Geld in Landesmünze. Aber es melden sich aus den Verschiffungshäfen von Jahr zu Jahr mehr Leute, die dort den Einkauf gegen eine Provision vermitteln wollen, und wenn man sich auch bis heute noch recht ablehnend diesen Offerten gegenüber verhält, so sind doch grössere Konsumenten in Holland, in Deutschland, in England, in den Vereinigten Staaten, in Skandinavien, in Russland, in Oesterreich empfänglich geworden für diese direkten Offerten, und manche grosse Partie, die sonst »sichtbar« über den Londoner Markt gegangen ist, geht »unsichtbar« ab Verschiffungshafen direkt in den Konsum über.

Ist es da ein Wunder, dass in den vier letzten Jahren der Import »sichtbaren« Cacaos nachgelassen hat? Denn alles was von St. Thomé, von Bahia, von Guayaquil, Trinidad, Surinam u. s. w. direkt nach Leipzig, Dresden, New-York, St. Petersburg gegangen ist, kann doch in London nicht mit figurieren! Wir sehen aber, trotzdem giebt London in der Preisstellung den Ausschlag. Und das geschieht nicht bloss für die Konsumländer, sondern auch für die Produktionsländer. Denn die Verschiffer wären doch hübsch dumm, wenn sie auf die Londoner steigenden Berichte nicht auch mit Steigerungen antworten wollten. Aber das Aussehen des Londoner Marktes ist, wenn man, wie wir es thun, die Verhältnisse analysiert, nicht mehr maassgebend für das Aussehen der Weltverhältnisse in Cacao.

Dafür, dass unsere Analyse richtig ist, d. h. dafür, dass ungeheure Mengen Cacaobohnen in den europäischen Konsum übergehen, ohne von der Londoner Statistik erfasst worden zu sein, bürgt auch die folgende Aufstellung.

Die Ablieferungen des Londoner Marktes in Cacaobohnen waren gross in Säcken:

1896	1895	1894	1893	1892
205200	198929	167516	183110	178839

1891	1890	1889	1888
163912	149852	150120	145866.

Wäre der Weltkonsum seit 1891 nicht um mehr gestiegen, als er von London aus versorgt worden wäre, so wäre das eine so winzige und eine so normale Steigerung, dass erst recht von einem plötzlich eingetretenen Missverhältnis zwischen der Bohnenproduktion und der Bohnenverarbeitung nicht gesprochen werden darf.

Am 8. Januar 1897 wurde aus London wie folgt berichtet:

Cacao. — Der Markt blieb ziemlich fest, jedoch ruhig und ohne grössere Umsätze. Wir hatten grössere Zufuhren von Grenada, welche zum 12. ds. in Auktion angekündigt.

Trinidad-Briefe bestätigen den bereits telegraphisch gemeldeten Schaden; inzwischen liefen per Draht Berichte ein, wonach das Wetter sich wieder sehr günstig gestaltet hat.

Guayaquil bleibt 58/ à 65/ für Sommer-Arriba notiert, jedoch ohne Umsätze; Machala und Caraquez 50/ à 53/ fest gehalten. Eingänge in Guayaquil werden für die zwölf Monate mit 343 700 Quintals angegeben gegen 361 700, 391 300, 402 000 bis 1893 zurück.

Bahia in guter couranter Ware 43/6 gehalten, vielleicht zu 43/ käuflich.

Von Caracas und Carupano ist gute Auswahl am Markt, von 50/ à 65/, je nach Qualität.

Vorrat in London	**138 573**	**Säcke**	**gegen**	**139 185**	**Säcke**	**in**	**1896.**
Liverpool	**5 181**	**»**	**»**	**7 162**	**»**	**»**	**»**

Zufuhren seit dem 18. Dezember:

London ...	35	Säcke	African,	1884	Säcke	Bahia,	1989	Säcke	Ceylon,
	942	»	Dominica,	3943	»	Grenada,	279	»	Guayaquil,
	266	»	Jamaika,	123	»	St. Lucia,	37	»	Surinam,
	637	»	Trinidad,	206	»	Venezuela,	20	»	St. Vincent,
	500	»	Bahia transito,	298	»	African transito	33	»	Para transito.
Liverpool	2656	»	African,	56	»	Para.			

Londoner Importen in 1896 verteilen sich wie folgt:

San Thomé	14 139	Säcke	gegen	17 768	Säcke	in	1895	und	32 127	Säcke	in	1894
Bahia	14 557	»	»	18 584	»	»	»	»	11 354	»	»	»
Ceylon	27 647	»	»	23 996	»	»	»	»	17 194	»	»	»
Dominica	3 814	»	»	3 193	»	»	»	»	3 085	»	»	»
Grenada	42 935	»	»	28 656	»	»	»	»	36 698	»	»	»
Guayaquil	38 952	»	»	50 182	»	»	»	»	55 558	»	»	»
Jamaica	4 730	»	»	4 854	»	»	»	»	3 515	»	»	»
Maracaibo	145	»	»	1 034	»	»	»	»	105	»	»	»
Haiti und Jeremie	—	»	»	711	»	»	»	»	4 109	»	»	»
St. Lucia	980	»	»	990	»	»	»	»	1 843	»	»	»
Surinam	1 413	»	»	2 543	»	»	»	»	2 132	»	»	»
Trinidad	49 693	»	»	57 825	»	»	»	»	30 704	»	»	»
Venezuela	1 468	»	»	1 548	»	»	»	»	1 818	»	»	»
Unbeschrieben	844	»	»	3 778	»	»	»	»	4 700	»	»	»
	201 317	Säcke	gegen	215 662	Säcke	in	1895	und	204 942	Säcke	in	1894
Liverpool Importen	33 360	»	»	46 186	»	»	»	»	26 377	»	»	»

Der Minder-Import von San Thomé in London vom Jahre 1895 ab erklärt sich dadurch, dass eine weit stärkere Proportion nach Liverpool, anstatt wie bis dahin nach London, kam.

Die Londoner Docks und Entrepots geben ihre Vorräte auf als:

52 677	Säcke	Trinidad	gegen	46 725	Säcke	Ende	1895
19 012	»	Grenada	»	10 752	»	»	»
2 879	»	Diverse Westind.	»	3 147	»	»	»
3 792	»	Ceylon und Java	»	5 508	»	»	»
31 790	»	Guayaquil	»	41 597	»	»	»
12 972	»	Bahia	»	13 295	»	»	»
8 147	»	African	»	12 108	»	»	»
6 967	»	Unbeschrieben	»	9 671	»	»	»
138 236	Säcke		gegen	142 803	Säcke	Ende	1895

Folgendes entnehmen wir der offiziellen Board of Trade Returns für Gross-Britannien:

	1896		1895		1894	
Importen	17 151	Tons	19 048	Tons	17 462	Tons
Verzollt	10 948	»	10 931	»	10 018	»
Export	5 361	»	5 303	»	3 521	»
En Entrepôt pr. 31. Dezember	11 474	»	11 636	»	9 792	»

So also lagen am Jahresanfang die Verhältnisse.

Ohne nennenswerte Aenderungen kam der Sommer heran. Und nun auf einmal, mitten im heissen Juli, soll ein ungeheurer Bedarf in Cacaofabrikaten entstanden sein? Und diesem ungeheuren Bedarf sollen nur winzige Vorräte gegenüberstehen? — Prüfen wir weiter die Thatsachen: Der Sommer 1896 hatte, wie man noch im Gordian nachlesen kann (siehe Seite 490 und andere), sowohl in London als in Havre die Vorräte kolossal anwachsen sehen.

Es lagerten am 1. Juni in Säcken:

	1896	1895	1894	1893
London	160030	143725	86305	55305
Havre	119730	96720	68520	31167
zus.	279760	240445	154825	86472

Also im Jahre 1896 war mitten im Sommer der Vorrat **dreimal** so gross als drei Jahre früher. Will man von abnormen Zuständen sprechen, dann muss man sagen: abnorm waren die Zustände im Sommer 1896, denn für die gesteigerten Zufuhren war kein Bedarf zu schaffen. Und wenn man nun seit dem Juli immer darauf verweist, dass die diesjährigen Stocks so sehr viel niedriger seien als im Jahre vorher, so ist das falsch. Und darum ist das falsche Exempel entstanden, dessen Resultat uns seit Monaten meldet: Es wären die Zufuhren erheblich kleiner als im Vorjahre und darum wären die höheren Preise unbedingt berechtigt.

Wer nur immer die diesjährigen Zahlen mit den vorjährigen vergleicht, kommt natürlich zu einem falschen Schlusse. Die Vorräte in London seit Juli waren:

	1897			1896	
2. Juli	137 112	Sack	gegen	162 492	Sack
9. »	136 819	»	»	163 995	»
16. »	136 680	»	»	166 280	»
23. »	135 946	»	»	167 722	»
30. »	134 512	»	»	168 319	»
13. August	134 059	»	»	170 942	»
20. »	132 768	»	»	171 529	»
27. »	136 070	»	»	169 849	»
3. Septb.	134 757	»	»	168 764	»
10. »	133 223	»	»	166 077	»
17. »	132 442	»	»	164 509	»
24. »	128 663	»	»	163 141	»
1. Oktb.	127 069	»	»	161 239	»
8. »	124 484	»	»	156 950	»
15. »	122 609	»	»	154 164	»
22. »	117 931	»	»	150 744	»
29. »	115 694	»	»	147 548	»

Hiernach waren die 1897er Vorräte, soweit sie in London und soweit sie hier »sichtbar« waren, durchschnittlich um 25000 bis 30000 Sack kleiner als im Jahre vorher. Aber im Jahre 1896 waren die Vorräte in Havre und London am 1. Juni auch um 39 000 Sack grösser als 1895 und 1895 um 86 000 Sack grösser als 1894. Man kann daher mit Recht sagen, in den Jahren 1894, 1895 und 1896 sind die Zufuhren abnorm gross gewesen, im Jahre 1897 sind sie normal. Aber man kann nicht sagen, dass der Bedarf von Cacaobohnen auf einmal ungeahnte Dimensionen angenommen habe. Auf Grund dieser Untersuchung muss man zu dem Resultat kommen, dass die plötzliche Preissteigerung der Cacaobohnen unberechtigt und daher unhaltbar ist. Anscheinend haben die Nachrichten über den diesjährigen kleineren Stock, im Verhältnis zu 1896, im Juli zu grösseren Käufen veranlasst. Diese Käufe sind aus dem Markt genommen. Dadurch ist das Vorratsverhältnis zum vorigen Jahre immer schlechter geworden — die Nachfrage steigerte sich, die Eigner merkten die Kauflust der Käufer, gingen mit den Preisen höher, einige Spekulanten nahmen dazu mehrere tausend Sack aus dem Markte und binnen sechs Wochen war die feinste aber völlig unberechtigte Hausse im Lande.

Es ist garnicht daran zu zweifeln, dass wir ebenso schnell wieder abwärts gehen. Ist man fünfmarksweise aufwärts geklettert, wird man vielleicht zehnmarksweise wieder abwärts gleiten. Dafür ist Ursache genug vorhanden. Zu bedauern sind dann die Konsumenten, die kurz vor Schluss der Steigerung, so Mitte Oktober, noch grössere Partien erstanden haben. Die werden Geld verlieren.

Der obige Aufsatz ist von uns am 9. November an alle Cacao- und Chocoladefabrikanten, die mit uns in Fühlung sind, vorausgesandt worden. Heute, wo wir diesen Schlusssatz anfügen, haben wir den 21. November. Wenn wir nun heute prüfen, ob unsere Warnung, keine grossen Mengen Cacaobohnen zu kaufen, berechtigt war, so müssen wir dazu durchaus ja sagen. Wir warnen heute weiter, zu den heutigen Preisen kein Lot Bohnen mehr zu kaufen, als durchaus gekauft werden muss: Die Preise müssen **schnell und bedeutend fallen!** Es fehlt schon seit acht Tagen überall an Käufern! Es wird aber noch lange an Käufern fehlen müssen, denn mehr als die Hälfte aller Fabrikanten hat noch auf 3—4 Monate voraus gekauft, ein grosser Teil davon hat die Bohnen schon empfangen. Wenn diese, es handelt sich hierbei meist um die ganz grossen Konsumenten in Holland, Frank-

reich, England und Deutschland, nun unserm Rate folgen wollen und keine Hand zum Kauf rühren, eher, als bis wir die Mai-Junipreise erreicht haben, dann sind wieder vernünftige Zustände im Cacaoeinkauf zu finden.

Der in Nr. 61 erschienene erste Aufsatz über die Cacaohausse (Seite 1035) hat uns einen ganzen Stapel von Briefen ins Haus geschafft, unter denen die aus London stammenden unser ganz besonderes Interesse gefunden haben. Es hat keinen Zweck, sie hier breit wiederzugeben, und wir nehmen es einzelnen Herren garnicht weiter übel, dass sie dem Verfasser dieser Aufsätze das Prädikat dumm, unwissend, boshaft geben. Was kümmern uns hier die Prädikate, wenn nur das Hauptwort seinen richtigen Platz hat! Aber aus einem solcher Briefe wollen wir doch ein paar Sätze geben:

»Die Lösung der von Ihnen gestellten Frage ist in der That eine ganz einfache und leichte, für jeden, der an die Wahrheit kommen und sich eine kleine Arbeit machen will. Der Konsum hat ziemlich stark zugenommen, während die Produktion in 1896 und 1897 keine besonders starke war. Fabrikanten haben bei den sehr niedrigen Cacaopreisen enorme Profite gemacht; und während bei fortwährend fallenden Preisen deutsche Fabrikanten sich gewöhnt hatten, ohne Vorräte zu arbeiten und von Hand zu Mund zu kaufen (was sich natürlich ausgezeichnet lohnte, solange Preise fielen), haben die grossen französischen und englischen Fabrikanten zu den niedrigen Preisen immer weiter gekauft. Cacao hat sich in Frankreich und England angehäuft, einfach weil Deutschland und Holland damals nicht kaufen wollten, d. h. keine Vorräte sich hinlegen wollten. Dagegen lagen im April 1897 26 000 Tons Cacao in Frankreich, und hier waren wohl sieben Achtel in Händen von Fabrikanten, welche fast alle für zwölf Monate, verschiedene für 15—18 Monate Konsum hielten. Seitdem kourante Cacaosorten über 50 Shilling gestiegen, haben sie keinen Sack gekauft. Deutschland und Holland haben die Hausse gemacht und alles rechts und links gekauft. Der Londoner Kommissionär hat vorgekauft und ist alles rasch losgeworden, und so immer weiter. Die »Londoner Millionen« — das ist die purste Phantasie. — Der Kontinent ist so absolut unabhängig von London, wie er nie war. In 1896 hat Deutschland 12 600 000 Kilo verzollt. Davon kamen 400 000 Kilo von England, also kaum vier Prozent.«

Die Gordianleser werden aus diesen wenigen Zeilen mit uns das folgende als falsch erkennen:

1) Es ist falsch, dass die Herren des Cacaobohnenhandels glauben, die Cacaofabrikanten hätten der billigen Bohnenpreise wegen in den letzten Jahren »enorme Profite« gemacht. Eine Industrie, in der »enorme Profite« gemacht werden, sieht denn doch aus andern Augen. Wohin wir blicken, sehen wir einige wenige, immer von hundert vielleicht einen oder zwei, die von einem »ansehnlichen« Jahresgewinn reden können. Enorme Profite heimsen wohl Van Houten, Blooker, Cadbury, Fry, Menier ein, aber diese wenigen machen doch nicht die ganze Industrie aus. Hunderte von fleissigen, tüchtigen, ehrlichen Fabrikanten mühen sich seit Jahren ab, um durch Bewältigung einer ungeheuren Arbeitslast im Jahre, bei einem Umsatze von mehreren hunderttausend Mark, zehntausend Mark zu verdienen. Das ist ungefähr so viel, als jetzt beim Cacaohandel so mancher an einem Tage verdient hat. Also mit den enormen Profiten ist das doch so'n Ding! —

2) Es ist zweitens falsch, zu behaupten, dass der Kontinent, also Holland, Frankreich, Deutschland, Oesterreich u. s. w., unabhängig vom Londoner Markt sei. Es ist richtig, dass der Kontinent als Käufer im Londoner Markte gar nicht mitzählt. Es wird richtig sein, dass z. B. Deutschland 96 Prozent seines Bedarfes nicht über London gekauft hat. Aber das ändert doch nichts daran, dass London diesesmal und früher immer noch die Preise bestimmt hat! Und darum handelt es sich, wenn wir fragen: müssen es sich die Cacaofabrikanten in allen Ländern gefallen lassen, dass London, das als wirklicher Einkaufsort für sie garnicht mehr die erste Violine spielt, die Preise ohne wirklichen Grund hoch schraubt und dann, weil alles, was auf Sand gebaut wird, schnell zusammen stürzen muss, in ganz kurzer Zeit wieder sinken lassen kann? Wir sagen nein, und man wird nachzudenken haben, wie sich derartige unberechtigte Störungen vermeiden lassen und wie sich der Konsument von dem Londoner Diktat lossagen kann.



Zucker.

(»Deutsche Zuckerindustrie.«).

Woche vom 15. bis 22. Oktober:

Seitdem in voriger Woche der Markt wieder eine Abschwächung erfahren, hat auf demselben fast unausgesetzt eine weichende Tendenz vorgeherrscht, und allenthalben haben die Preise wieder verhältnismässig sehr bedeutende Einbussen erlitten. Zeitweilig, jedoch

ganz vorübergehend, trat eine kleine Befestigung ein, weil der Fachhandel sich auf höhere als durch verschiedene Schätzungen in dieser Woche bekannt gewordene Zahlen gefasst gemacht hatte. Allein die Besserung ging bald wieder verloren, weil sich, selbst — in Deutschland wenigstens — Nehmer nur zu niedrigeren Preisen fanden. Letzteres rührt daher, dass die Raffinerien durch die früheren Anschaffungen fürs erste für ihren Bedarf gedeckt sind, und der Export mit den niedrigen Preisen, zu denen Frankreich auf dem Weltmarkte ausbietet, rechnen muss. Es bleibt also dem deutschen Fabrikanten, wenn er auf dem Weltmarkte konkurrieren und seine Ware los werden will, nichts weiter übrig, als seine französischen, hoch begünstigten Konkurrenten zu unterbieten, oder doch wenigstens zu denselben bereits auf das tiefste herabgedrückten Preisen zu verkaufen. Bei diesen in letzter Woche augenscheinlich zu Tage getretenen Bestimmungen sind die Preise auf den beinahe niedrigsten Stand gesunken, den sie bisher eingenommen, und kaum ist es abzusehen, wo und wann dieser Kampf enden soll. Soll ihn aber Deutschland noch länger aushalten, so wird dies nur möglich sein, wenn der schon so lange erstrebte Zusammenschluss der deutschen Fabrikanten zu kräftiger Abwehr erfolgt. Der einzelne ist hierin, und sei er noch so leistungsfähig, so gut wie machtlos, von denjenigen ganz zu geschweigen, die ohnehin mit der Not der Zeit schwer zu kämpfen haben. Der Preisdruck, den die enorm begünstigte französische Zuckerindustrie ausübt, zwingt dazu, derselben mit ihren eigenen Waffen entgegenzutreten, und es handelt sich jetzt kaum noch darum, dem deutschen Fabrikanten einen bescheidenen Nutzen zu sichern, sondern vielmehr darum, den Verfall unserer Industrie zu verhüten, der in nicht allzuferner Zeit eintreten muss, wenn nicht der von uns befürwortete Kartellgedanke in die Wirklichkeit übergeführt wird. Frankreich hat eine doppelte Prämie, Oesterreich hat sich durch sein Kartell eine zweite verschafft, und Deutschland kann ebenfalls eine Verstärkung seiner Kampfmittel nicht entbehren. Vielleicht auch, dass auf diesem Wege der Abschaffung von Prämien überhaupt wirksam vorgearbeitet wird.

Am deutschen Markte konnte das dieswöchentliche Angebot nur zu weichenden Preisen untergebracht werden, und ist dasselbe zum Teil auch wieder zurückgezogen worden. Die Werte für Kornzucker stellen sich dabei gegen Wochenbeginn um 15 Pfg. niedriger, während Nachprodukte sich ungefähr zu behaupten vermochten. Raffinierte verkehrten wieder in ruhiger Haltung und haben auch diese im Preise etwas nachgeben müssen. Termine waren anfangs stetig, späterhin matt und zum Schluss ruhig. Die Preise derselben gingen für Oktober um $12^1/_2$—15 Pfg., für Januar-März um 15 Pfg. zurück.

Woche vom 22. Oktober bis 29. Oktober:

Von den tonangebenden Märkten des In- und Auslandes sind in dieser Woche nur unbedeutende Veränderungen gemeldet worden. Die Stimmung war im allgemeinen eine sehr ruhige und das Geschäft für die Jahreszeit ein wenig belangreiches. Sowohl auf Seiten der Käufer als auch Verkäufer wurde eine gewisse Zurückhaltung beobachtet, die angesichts der so überaus niedrigen Preise in bezug auf letztere ganz erklärlich erscheint. Gleichwohl haben auf fast allen Märkten die Preise wiederum Abschläge erfahren und es scheint daraus hervorzugehen, dass das Angebot für den augenblicklichen Bedarf noch immer zu stark ist. Berücksichtigt man nun, dass wir eben erst in die Zeit der grössten Produktion eingetreten sind und dass diese erst im nächsten Monat ihren Höhepunkt erreichen wird, so ist schwer zu sagen, wie sich der Markt gestalten soll, wenn von seiten der Produzenten nicht alles gethan wird, um seiner Ueberfüllung vorzubeugen. Die Preise haben in London in dieser Woche bereits den beinahe tiefsten Stand berührt, den sie überhaupt je erreicht haben, und es liegt daher die Gefahr nahe, dass dieser ($8/2^1/_4$) noch unterschritten wird, wenn die Ware weiter in überstürzter Weise zum Verkauf gedrängt wird, zumal dies jetzt in Konkurrenz mit dem hochprämiierten französischen Zuckern geschehen muss. Frankreich forziert jetzt augenscheinlich die Ausfuhr, und es wäre daher nicht unmöglich, dass, wenn sich die Flut derselben etwas verlaufen hat, die Situation für die anderen Produktionsländer sich etwas verbessert, worauf auch wohl mit um deswillen zu rechnen sein dürfte, als Amerika in nicht zu ferner Zeit den europäischen Markt wird wieder aufsuchen müssen.

Am deutschen Markte fand das dieswöchentliche Angebot weniger an den Inlandsraffinerien als bei den Exporthändlern Nehmer, doch mussten sich die Eigner für Kornzucker in einen Nachlass von $2^1/_2$ bis $7^1/_2$ Pfg. und für Nachprodukte in einen solchen von 10 Pfg. fügen. Auch Raffinierte konnten bei der mässigen nur auf die Deckung des nötigsten Bedarfs gerichteten Nachfrage ihren vorwöchentlichen Wertstand nicht behaupten und schliessen je nach Qualität um $12^1/_2$ bis 25 Pfg. niedriger. Der Terminmarkt verkehrte vorwiegend in einer ruhigen bis matten Haltung, bei gegen die Vorwoche nur wenig veränderten Preisen.

Woche vom 30. Oktober bis 5. November:

Wenn die tonangebenden Märkte des In- und Auslandes die letzte Woche in einer etwas stetigeren Stimmung geschlossen hatten, so ist letztere doch zunächst nicht auf die soeben beendete Berichtsperiode übergegangen. Zu Anfang derselben trat vielmehr eine erneute Abschwächung ein, und die Preise erlitten fast allenthalben wieder Einbussen, welche sie in bedenkliche Nähe ihres je erreichten niedrigsten Standes brachten. Wie es scheint, war diese rückgängige Bewegung eine Folge von Befürchtungen starker Andienungen beim Monatswechsel. Wenigstens hat sich sonst in der Lage des Artikels nichts zu Ungunsten desselben geändert. Wir müssen jedoch gestehen, dass uns unter jetzigen Verhältnissen solche Befürchtungen als nur wenig begründet erscheinen, denn da, wie von allen Seiten betont wird, die Spekulation sich mit dem Artikel nur wenig befasst, so können auch Engagements, welche überhaupt Andienungen zur Folge haben könnten, nur in geringerem Umfange bestehen, und der thatsächliche Verlauf der Liquidation scheint diese Auffassung zu bestätigen, denn die Andienungen haben in der That keinen irgendwie bedrohlichen Umfang angenommen. Der Markt hat sich, nachdem er diese Ueberzeugung gewonnen, auch bald wieder aufgebessert und an Stelle des fortwährend schleichenden Rückgangs der Preise ist endlich wieder eine Aufwärtsbewegung getreten, die allerdings am Schlusse der Woche schon wieder an Kraft etwas verloren hat. Letzteres vermutlich deshalb, weil die Preisbesserung auf das Angebot, das sich bis dahin in mässigen Grenzen bewegte, vermehrend eingewirkt hat, woraus immer und immer wieder hervorgeht, dass die Produzenten und Eigner bis zu einem gewissen Grade es in der Hand haben, die Preise zu regulieren.

Woche vom 5.—12. November.

Die aufstrebende Bewegung der Märkte, welche Ende der Vorwoche etwas zu ermatten schien, hat im Laufe der soeben verwichenen Berichtsperiode von neuem kräftig eingesetzt und bis zum Schluss ohne wesentliche Schwankungen angehalten. Diese erneute Aufbesserung und Befestigung des Marktes verdankt ihr Entstehen allerdings in erster Linie

einem nur temporären und ausserhalb der merkantilen Sphäre gelegenen Einflusse, nämlich dem zunehmenden Froste, welcher die Befürchtung einer baldigen Schliessung der Flussschifffahrt wachrief, deren Folge die teurere Bahnverfrachtung der nach den Seehäfen disponierten Partien sein würde. Die hieraus sich entwickelnde Frage nach prompter Ware fand aber noch weitere Anregung durch Gerüchte, dass Amerika wieder am Markte sei und nicht unbeträchtliche Mengen sich gesichert habe, und ferner machte auch das Erscheinen der österreichischen Oktober-Statistik, welche im Vergleich zum Vorjahre eine um 247080 dz verminderte Produktion und eine Abnahme der Bestände gegen Ende Oktober vorigen Jahres um 126096 dz nachweist, sowie Nachrichten über geringen Ackerertrag und dort beabsichtigte Einschränkung des Rübenanbaues, einen günstigen Eindruck. Es haben aber auch die Produzenten selbst zur weiteren Aufbesserung des Marktes beigetragen, denn sie haben sich hier sowohl wie im Auslande wohl gehütet, die Preise durch ein übermässiges Angebot zu werfen, vielmehr waren sie — und, wie man sieht mit Erfolg — bestrebt, der günstigen Strömung durch Maasshalten im Angebot möglichst Vorschub zu leisten, eine Taktik, die auch befolgt werden sollte, wenn, wie dies nach jeder lebhafteren Geschäftsperiode der Fall zu sein pflegt, die Nachfrage wieder etwas schwächer wird, und die Fabrikanten sind zu einer abwartenden Haltung in dieser Kampagne umso eher imstande, als ja ein grosser Teil ihrer Produktion im voraus verschlossen ist.

Preise für gem. Melis Mark 22.— bis 22,25.

Woche vom 12.—19. November.

Sehr oft schon hatten wir Veranlassung, zu konstatieren, dass der Markt die Statistik nicht in hinreichendem Maasse beachtete, oder wenn es geschah, nur die ungünstigen Momente zu sehen schien und darauf reagierte. Dies kann nun für die vergangene Berichtswoche nicht behauptet werden. Die während derselben stattgefundene Befestigung der Tendenz, die allgemein sich bekundende Kauflust und die daraus resultierende Aufbesserung der Preise ist fast ausschliesslich auf die deutsche Oktober-Statistik zurückzuführen, welche in erster Linie dazu beitrug, die Produktionsschätzungen auf ein richtigeres Maass einzuschränken, deren Verbrauchszahlen ferner für Deutschland auf einen erheblich gebesserten Inlandsbedarf hinweisen, und die endlich auch gegen das Vorjahr etwas verminderte Bestände ergiebt. Das Vertrauen in den Artikel, das schon in der Vorwoche sich bekundete, hat sich dadurch wesentlich gestärkt, und man darf daher wohl mit Recht die jetzige Aufbesserung als eine Wendung in der Lage des seit so langer Zeit die Rolle des Aschenbrödels spielenden Artikels betrachten, von dem die Spekulanten nicht viel und Effektivkäufer nur soviel wissen wollten, als sie unbedingt seiner benötigt waren; dass der Markt aber bei guter Laune erhalten werde, wird, wie wir immer aufs neue betonen müssen, hauptsächlich davon abhängen, dass die Produzenten, in richtiger Würdigung der wirklichen Aufnahmefähigkeit desselben, niemals mit einem zu starken Angebot hervortreten. Fast scheint es, als ob hierin in dieser Woche nicht die richtige Grenze innegehalten worden sei, denn dieselbe schliesst in etwas abgeschwächter Stimmung, vermutlich weil die besseren Preise zu erhöhtem Angebot veranlasst hatten. Man warnt übrigens bereits von verschiedenen Seiten davor, die jetzige »Hausse« zu übertreiben. Ohne Zweifel könnte eine solche leicht dazu führen, dass die Gegenwart sich auf Kosten der Zukunft des Artikels bessert, allein, haben wir denn bereits eine Hausse? Ist eine Steigerung von 50—60 Pfg. in zwei bis drei Wochen wirklich als eine solche zu betrachten? Unserer Meinung nach kann von einer Hausse überhaupt so lange nicht die Rede sein, als ein grosser Teil der Fabriken noch unter Kostenpreis verkaufen muss, was auch jetzt noch thatsächlich der Fall ist. Die jetzige Steigerung kann höchstens als eine Erholung der Preise bezeichnet werden, durch die man sich vor allem nicht von Bestrebungen abwendig machen lassen darf, welche dahin zielen, den deutschen Markt im allgemeinen auf eine gesundere Grundlage zu stellen.

Preise für gem. Melis Mark 22,25 bis 22,37.



ALLERLEI.

Zur Beachtung!

Neben-Abonnements: Seit einem Jahre mehren sich bei der Expedition des Gordian die Anfragen von Reisenden, Agenten, Geschäftsführern, Werkführern, Vorarbeitern u. s. w., ob der Gordian im Nebenabonnement nicht zu einem niedrigeren Preise als zu 20 Mark pro Jahr bezogen werden könne. Wir wollen vom 1. November d. J. den Versuch machen, Nebenabonnements zu eröffnen, und zwar wollen wir liefern, wo ein Hauptabonnement besteht,

1	Nebenabonnement	zu	12	Mark	pro	Jahr,
2	»	»	20	»	»	»
4	»	»	36	»	»	»
6	»	»	48	»	»	»
8	»	»	56	»	»	»
10	»	»	60	»	»	»

Es ist erklärlich, dass intelligente Reisende und Agenten das Verlangen haben, sich dadurch, dass sie eine Fachschrift lesen, auf dem Laufenden zu halten. Ebenso wird kein intelligenter Vorarbeiter oder Werkführer in der Chocoladen- oder Cacaoabteilung einen Schaden an Leib oder Seele nehmen, wenn er regelmässig den Gordian liest. Wir bitten von diesem äusserst billigen Angebot einen recht fleissigen Gebrauch zu machen; der sehr billige Preis deckt uns gerade die Druckkosten, Papier, Porti und Versandgebühren. Dieses Angebot kann nur für Deutschland und Oesterreich-Ungarn gelten. Vom Auslande bitten wir um Anfragen.

Expedition des Gordian.

Ein Begräbnis erster Klasse. Die Fortsetzung dieses Aufsatzes, in dem geprüft werden soll, ob die sogenannten Angriffe des Gordian auf den Verband, insbesondere auf den Vorsitzenden Rüger und den Geschäftsführer Schulze berechtigt oder unberechtigt gewesen sind, haben wir auf Nr. 63 verschieben müssen. Der Herausgeber des Gordian ist vom 9. bis 21. November in mitteldeutschen Städten, in Leipzig, Dresden, Berlin u. s. w. gewesen, um mancherlei Besprechungen zu haben. Das gesammelte Material soll dann noch mit verwendet werden.

X. Weitere Hefte können von Nr. 61 nicht abgegeben werden. Da einzelne Abonnenten bis zu 50 Heften verlangt haben, ist die ganze Auflage vergriffen.

J. Aus Leipzig wird uns eine Viertelpfundsdüte mit leichtlöslichem

»Volks-Cacao«

»mit Cacao-Abfällen von hohem Nährwerte« eingeschickt. Die Fabrikanten gehören zum Verbande. Auf der Rückseite steht:

»Dieser Volks-Cacao besteht aus reinem Cacao und aus einem kleinen Teile Cacaoabfällen. Bei der Fabrikation vermischen sich beide Sorten und wir bringen diesen leichtlöslichen, nahrhaften und billigen Cacao als

Volks-Cacao

in den Handel.

Zubereitung.

Für eine Tasse nehme man einen Kaffeelöffel des Pulvers und ebensoviel Zucker, giesse kochendes Wasser darüber und das Getränk ist fertig. — Man kann natürlich auch heisse Milch hinzufügen.« —

Engros wird das Pfund mit 75 Pfg. verkauft; der Konsument wird also wohl eine Mark fürs Pfund bezahlen sollen. Wir haben den Volks-Cacao zu trinken versucht. Aber das ist uns nicht gelungen, wir mussten ihn wieder ausspucken. Warum bringt man ein solches Zeug in den Verkehr? Wie kann man ein so stark mit fein gemahlenen Cacaoschalen vermischtes Fabrikat noch »Volks-Cacao« nennen und von ihm behaupten, er sei leichtlöslich, nahrhaft und billig? Trinken die Fabrikanten ihn etwa selber auch? Die werden sich hüten! Unter »leichtlöslichem Cacao« und unter dem Namen »leichtlöslicher Volks-Cacao« auch, versteht man ein Produkt, das aus den entschälten Cacaobohnen durch Mahlen, Pressen und Sieben gewonnen ist. Wer diesem, aus reinen Cacaokernen gewonnenen Produkte fremde Stoffe, Mehl, Zucker, Cacaoschalen, Hafermehl beimischen will, darf sich nicht mehr der Bezeichnung

»leichtlöslicher Cacao«

bedienen. Denn ein solches Produkt ist etwas anderes geworden, als man unter »leichtlöslichem Cacao« zu kaufen gewöhnt ist. Es ist ein Surrogat. Wenn die Fabrikanten also sagen wollen »Volks-Cacao-Surrogat«, so würden wir ja über einen solchen Geschmack nicht viel Freude haben können, aber sie hätten sich doch ausserhalb der Schusslinie gestellt, die dem Nahrungsmittelgesetz gehört.

Wir empfehlen zunächst dem Verbande dieses Fabrikat eines seiner Schützlinge. Wenn das nicht hilft, werden wir einmal die Harke umdrehen. Wir haben an solchen Fabrikaten, die dem Menschen den Cacaogenuss verleiden, schon heute genug; noch neue möchten wir nicht gern kennen lernen.

Preiserhöhungen. Im Oktober — die meisten sind sogar erst zu Ende Oktober versandt worden — haben recht viele deutsche Fabrikanten ihren Kunden Preiserhöhungen angezeigt. Natürlich jeder einzeln. Uns liegen mehrere von Verbandsfirmen vor. Danach hat der Verband für einen so wichtigen und so nötigen Schritt nicht einmal eine Kollektivanzeige zu stande gebracht. Oder hat er doch? Wir haben nichts gesehen. Aber das haben wir gesehen, dass in dem Rüger'schen Detailgeschäfte in der Seestrasse zu Dresden noch am 17. November Cacaopulver, garantiert rein, zu 1,40 Mark pr. Pfund viertelpfundweise ausgehökert wurde. Und in der Pragerstrasse zu Dresden, in einer Hauswaldt'schen Niederlage, deren Inhaber Zimmermann heisst, kostet das Pfund garantiert reinen Cacaopulvers sogar nur 1,20 Mark. In Magdeburg selbst wird Cacaopulver in Detail noch heute zu 1,10 Mark verkauft.

Rüger (zu 1,40 Mark das Pfund) war 17 Jahre Vorsitzender des Verbandes und ist heute Ehrenmitglied; Hauswaldt ist Vorstandsmitglied. Beide Herren haben von 58 andern Firmen das Zeugnis bekommen, dass sie »die Interessen der deutschen Chocolade-Industrie in vollstem Maasse gewahrt haben.« —

Was sagen diese 58 Herren zu diesen Schleuderpreisen? Wenn Rüger in seinem eigenen Detailgeschäft noch Mitte November für 140 Pfg. reines Pulver verkauft, dann zwingt er die Krämer seiner Nachbarschaft dasselbe zu thun. Diese müssen also von ihm für 112 Mark Cacao kaufen können.

Wie mag Rüger kalkulieren? Wird bei solchen Schleuderpreisen das »Interesse der deutschen Chocoladen-Industrie in vollstem Maasse gewahrt?« —

Wasser in den brausenden Wein haben wir auch der Leipziger Kolonialwaren-Zeitung giessen müssen, mit unserer Antwort auf die Verbandserklärung. Diese Zeitung können wir den Gordianabonnenten dringend empfehlen, man muss sie ein viertel Jahr lang wenigstens gelesen haben, um zu fühlen, ob es notwendig war, dass der Gordian sich mit den Anmaassungen der deutschen Krämerwelt befasste. Man wird sich erinnern, dass wir zum ersten male Zeit und Tinte verbrauchten, weil die Herren sich herausnahmen, schwarze Listen herauszugeben und in den Zeitungen zu verbreiten von solchen Firmen, die an Konsum-Vereine oder an Beamten-Vereine Waren lieferten. Es ist uns wiederholt mitgeteilt worden, dass Reisende von Firmen, die sich von den Krämern nicht vorschreiben lassen wollten, an wen sie gegen baare Zahlung ihre Fabrikate verkaufen sollten und an wen nicht, deswegen barsch zur Thür hinausgewiesen worden sind.

Die Krämerwelt wollte auch dagegen Front machen, dass Chocoladefabriken in verschiedenen Städten Spezialniederlagen errichteten. Das Jammern hierüber kam zuerst aus Bautzen; ein Echo fand es überall. Auch wollte dieselbe Krämerwelt den Fabrikanten es verbieten, auf ihrem Fabrikhofe eine Kantine für Flaschenbier, Brot, Butter, Taback, Butter, Schmalz zu errichten. Die Arbeiter sollten beim Krämer kaufen. U. s. w. Auf solche anmaassende Forderungen gehörte eine derbe Absage, und da kein einzelner Fabrikant das wagen darf, weil er sonst dreifach boykottiert worden wäre, so haben wir im Gordian diese Arbeit übernommen.

Und das Resultat ist gewesen, dass man auf der Krämerseite hübsch gelernt hat, den Mund zu halten.

Neuerdings hat man sich den Bahrenfelder Margarine- und Cacaofabrikanten Mohr ausgesucht. In jeder Nummer der Kolonialwaren-Zeitung muss er es sich gefallen lassen, in einer Weise angerempelt zu werden, die widerlich ist. Das wird so lange gehen, bis Mohr — wie er es zu thun auf dem besten Wege ist — diesen Schmutz satt hat und in jedem kleinen Neste Deutschlands seine eigenen Läden errichtet, und dann können sich die Herren Krämer bei sich, ihren Vereinsmitgliedern und ihrer Presse für die Hetzarbeit bedanken. Dann können sie Fliegen fangen das ganze Jahr hindurch. Die Arbeit des Margarineverteilens aber verrichten andere an ihrer Stelle.

Es ist fast, als ob die Krämer, die sich dem Zentralverbande deutscher Kaufleute verschrieben hätten, kein anderes Leitmotiv mehr kennten, als das: Wir schreien alles nieder, was unsern Profit schmälern will!

Dieses Profitschmälern muss aber richtig verstanden werden; es dauert heute ein Menschenleben, ehe ein Dutzend-Krämer sich einen Sonntagsbraten leisten kann. In den grossen Städten haben Lohnarbeiter ein grösseres Einkommen als die »Kaufleute«. Unter zehn Maurer-, Maler- oder Zimmergesellen ist kaum einer, der mit dem »selbstständigen Kaufmann« tauschen wollte. Jene haben eine neun- bis zehnstündige Arbeitszeit; der Krämer aber ist von früh 6 Uhr bis abends 11 Uhr, wie der Hund an der Kette auf seiner Arbeitsstätte. Das sind 17 Stunden und sein Essen muss er im Laufen zu sich nehmen. Aber wenn man sich fragt, ob die von einem solchen Manne geleistete wirtschaftliche Arbeit der Aufwendung entspricht, mit der man wirtschaftlich und menschlich zu rechnen hat, dann muss man das bestreiten. Wenn ein Krämer mit Lehrling, Frau, Kindern am Tage für 40 bis 50 Mark Materialwaren ausgeteilt hat, dann ist sein Tagewerk vollbracht. Darauf ruhen 25 Prozent Spesen. In Konsumvereinen ruhen 5 Prozent Spesen auf der Arbeit des Warenausteilens. Und dass deshalb die Konsumvereine leistungsfähiger sind, als die Einzelkrämer, das **wollen** diese Leute — die doch alle rechnen gelernt haben —, durchaus nicht zugeben. Das ist aber doch gerade so, als wenn der Omnibuskutscher es ableugnen wollte, dass die Eisenbahn besseres leisten könne als er mit seinem abgetriebenen lahmen Gaule. Darum aber ist es auch ein unerquickliches Verhandeln: mit Leuten, die nur ihren eigenen Geldbeutel verteidigen, kann man, wenn man wirtschaftliche Wahrheiten zu vertreten hat, nur auskommen, wenn man sie genau so hart anpackt, wie sie plump vorgegangen sind.

Cacaobericht. Unterm 13. November berichtet eine Cacaofirma aus London: Während der verflossenen vier Wochen fand wiederum ein ausgedehntes Geschäft zu anziehenden Preisen statt, fast ausschliesslich für Export. Das Angebot in disponibler Ware ist in Folge dessen sehr zusammengeschrumpft, und der Vorrat in London ist heute kleiner als während der drei vorhergehenden Jahre um diese Zeit, wie die Statistik zeigt. Seit einigen Tagen hat ein ruhigerer Ton um sich gegriffen, doch da Inhaber mit ihren kleinen Lagerbeständen nicht an den Markt drängen, so haben wir bis jetzt keinen Preisrückgang zu konstatieren. Da während der nächsten Wochen keine Zufuhren von Bedeutung zu

erwarten sind, so können wir auch jetzt noch keinen wesentlichen Preisrückgang in Aussicht stellen, wenngleich es nicht ausgeschlossen ist, dass für die ordinären und mittleren Sorten, welche im Verhältnis zu den guten und feinen Qualitäten zu teuer sind, eine kleine Reaktion möglicherweise eintreten mag. Wir empfehlen unseren Freunden jedoch, ihren Hoffnungen und Erwartungen nicht zu freien Lauf zu gestatten, denn unbedingt wird mancher Fabrikant, welcher es versäumt hat, rechtzeitig einzukaufen, jede Preiskonzession benutzen, sein Lager zu ergänzen. Nach den uns vorliegenden Nachrichten unterliegt es keinem Zweifel, dass die neuen Zufuhren von West-Indien verspätet eintreffen werden; die Zufuhren in Guayaquil bleiben fortgesetzt klein; die Bahia-Ernte scheint in diesem Jahre sehr frühzeitig zu Ende zu gehen; dagegen waren Anfuhren von Afrikanischem Cacao in Lissabon reichlicher während der letzten Wochen.«

Hoffentlich lassen sich die Gordianfreunde nicht einschüchtern.

Von anderer Seite wurde unterm 5. November aus London berichtet:

»Cacao. — Auktionen fanden nicht statt und unter der Hand waren Umsätze ganz unbedeutend. Der Wert wird jedoch behauptet und man zahlte bis 77/ für prima Sommer-Arriba, 72/6 für gesund rot Caraquez, 72/ für schön San Thomé, während auch Samana auf 70/ à 71/ gehalten wird. Der Weihnachtsbedarf scheint vollkommen gedeckt zu sein und der Ton ist viel ruhiger geworden. Die grossen Pariser Konsumenten sind auf zwölf Monate gedeckt, einige sogar noch weiter, und haben in letzter Zeit verschiedentlich Veranlassung gefunden, einen Teil ihrer sehr starken Vorräte zu den hohen Preisen zu realisieren.

Der eben eingetroffene Steamer bringt die ersten Zufuhren von der Grenada und St. Lucia Ernte, und in 14 Tagen werden grössere Zufuhren erwartet.

Vorrat in London:
110,980 Säcke gegen 143,423 Säcke in 1896.
Vorrat in Liverpool:
1,636 Säcke gegen 4,589 Säcke in 1896.

Zufuhren seit dem 29. Oktober: — London:

124	Säcke	Ceylon,	536	Säcke	Trinidad,
88	»	Guayaquil,	285	»	Grenada,
17	»	Tobago,	35	»	St. Lucia,
63	»	Dominica,	635	»	Guayaquil
23	»	Jamaika,			[transitu

Ein späterer Bericht aus London vom 13. November lautet so wie wir erwartet haben und wie er in der Extra-Ausgabe des Gordian am 9. November schon vorausgesagt worden ist.

»Cacao muss man als sehr ruhig und flau bezeichnen, und 3500 Säcke, welche in Auktion vorkamen, aus 1150 Säcken Trinidad, 280 Säcken Grenada, 65 Säcken Dominica, 45 Säcken St. Lucia, 90 Säcken Jamaica, 40 Säcken Surinam, 500 Säcken Guayaquil, 450 Säcken Venezuela, 130 Säcken Samana, 400 Säcken Bahia, 200 Säcken Ceylon bestehend, wurden sämtlich fast ohne jedes Gebot zurückgezogen. Man verkaufte 160 Säcke Ceylon und nach der Auktion 100 Säcke Grenada und Trinidad zu letzten Preisen.

Im Laufe der nächsten zwei, drei Wochen werden grössere Zufuhren von Westindien eintreffen, wovon man einen guten Teil, wie gewöhnlich, prompt zu realisieren suchen und sich auch in die nötigen Preise fügen wird.

Vorige Woche fanden sehr starke Ablieferungen statt, 8350 Säcke, wodurch unser Vorrat auf 103887 Säcke reduziert. Davon wurden 5600 Säcke exportiert, welche in den letzten drei, vier Wochen gekauft und wovon zirka 1500 Säcke nach den Vereinigten Staaten gingen.

In unseren Notierungen haben wir nichts zu ändern, aber den Wert von Cacao muss man heute als ziemlich nominell bezeichnen, indem es an Käufern fehlt.

Vorrat in London:
103,887 Säcke gegen 142,557 Säcke in 1896.
Vorrat in Liverpool:
1549 Säcke gegen 5159 Säcke in 1896.

Zufuhren seit dem 5. November: — London:
118 Säcke Guayaquil,
76 » Surinam,
96 » Venezuela,

Cacao-Auktion. Am 1. Dezember werden in Amsterdam 2220 Säcke Java-Cacao zur Auktion gebracht.

346. Wählen Sie Lehmann's grosse Brechmaschine Nr. 88! Lehmann schreibt uns gerade — 30. Oktober — dass diese Maschine »bei sorgfältiger Sortierung in verschiedenen Körnungen und sauberer Trennung von den Schalen binnen einer Stunde 500 Pfund Cacaobohnen verarbeitet«. Sie würden also mit dieser Maschine mehr leisten können als Sie verlangen.

A. B. Nein. Van Houten hat eigene Maschinenfabrik, eigene Kistenfabrik, eigene Blechbüchsenfabrik. In seiner Weesper Fabrik werden Ingenieure und Zeichner,

Lithographen und Drucker, Architekten und Journalisten beschäftigt. Weesp liegt eine halbe Stunde Bahnfahrt von Amsterdam ab. Es ist ein reizendes Landstädtchen. Alle Menschen sind vergnügt, singen und pfeifen. Die Van Houten'sche Fabrik liegt ausserhalb des Städtchens, auf einem Wiesenterrain — weit ab von der Oeffentlichkeit. Der Zugang ist natürlich verboten. An zwei Stellen wachen uniformierte Portiers, dass kein Unberufener dem Gebäudekomplex zu nahe tritt. In Weesp selbst ist die alte Fabrik, die zum »Kantoor« und zur »Bussen« und »Kassen«-Fabrik umgebaut worden ist. Draussen bei der neuen Fabrik liegen die Weissblechkisten, wie Barrikaden aufgetürmt, umher.

Natürlich wird auf dem Weesper Bahnhof Van Houten's Cacao in Tassen ausgeschenkt. Dazu giebt es »Weesper Moppen«, die der Weesper Konditor A. H. Jansen, Confiseur op de Nieuwstadt, backt. Komisch wirkt es für den, der Weesp besucht, dass unmittelbar über dem Namen WEESP am Bahnhofsgebäude ein mächtiges Schild prangt, auf dem steht:

Blooker's Cacao
geeft de fijnste Chocolade.



Dampfkesselraum. Maschinenraum. Arbeitsraum.

Wegelin & Hübner
HALLE A.S.

Specialfabrik
von Kühleinrichtungen für Chocolade-,
Marzipan- & Zuckerwaarenfabriken.

Kühlraum. Vorraum.





Durchaus gleichwertiger Ersatz des besten amerikanischen Honigs für die

Lebkuchenfabrikation.

Der Zuckerhonig ist in Zusammensetzung und Backfähigkeit mit reinem Naturhonig völlig übereinstimmend und wird nach patentirtem Verfahren allein hergestellt von

Gebr. Langelütje,
Zuckerraffinerie,
Cölln a. Elbe.

Bezugsquellen

für die Cacao- und Chocoladen-Fabrikation.

1 Feld kostet . . . . . . Mk. 1.50
2 Felder kosten . . . . . „ 2.50
3 „ „ . . . . . „ 3.60
4 „ „ . . . . . „ 4.40
5 „ „ . . . . . „ 5.—
10 „ „ . . . . . „ 9.—
pro Ausgabe.

GORDIAN

HAMBURG.

Anzeigen in diese Listen werden nur für ein ganzes Jahr angenommen zu den nebenstehenden Preisen. Also bei 24 Ausgaben pro Jahr sind zu zahlen für:

1	2	3	4	5	10 Fld.
36.—	60.—	86.40	105.60	120.—	216.— Mk.

vorausbezahlt.

Reinigen u. Sortieren der rohen Cacaobohnen	**J. M. Lehmann,** Dresden-Löbtau.	**G. Hermann** A. Savy & Cie. Succrs. Paris.		**Herm. Bauermeister,** Ottensen.
Cacao-Röster	**J. M. Lehmann,** Dresden-Löbtau.	**Emmericher Maschinenfabrik und Eisengiesserei,** Emmerich, Rhein.	**G. Hermann** A. Savy & Cie. Succrs. Paris.	
Cacao-Brech- und Reinigungsmaschinen	**J. M. Lehmann,** Dresden Löbtau.	**Eisenwerk vormals Nagel & Kaemp (A.-G.),** Hamburg.	**G. Hermann** A. Savy & Cie. Succrs. Paris.	
Cacao-Mühlen	**J. M. Lehmann,** Dresden-Löbtau.	**G. Hermann** A. Savy & Cie. Succrs. Paris.	**Samuel Carey,** Newyork, 17 Broadway. Twin Cocoa mill.	
Zerkleinerungs-Maschinen verschied. Art	**J. M. Lehmann,** Dresden-Löbtau.	**Desintegratoren. Herm. Bauermeister,** Ottensen. D. zerkleinern jedes Gut.		**Dismembratoren.** Eisenwerk vorm. Nagel & Kaemp (A.-G.) Hamburg. Zerkleinern Cacaokerne zur Masse, Zucker und Pressblöcke zu Pulver.
Melangeure, Kollergänge	**J. M. Lehmann,** Dresden-Löbtau.	**Werner & Pfleiderer,** Cannstatt, Württbg. Universal-Knet- und Mischmaschinen, heiz- und kühlbar.	**G. Hermann** A. Savy & Cie. Succrs. Paris.	
Walzwerke	**J. M. Lehmann.** Dresden-Löbtau.		**G. Hermann** A. Savy & Cie. Succrs. Paris.	**Herm. Bauermeister,** Ottensen. Walzwerke mit porösen Porzellan-Walzen.
Sichtmaschinen für Cacaopulver	**J. M. Lehmann,** Dresden-Löbtau.	**Herm. Bauermeister,** Ottensen.	**Mühlenbauanstalt vorm. Gebr. Seck,** Dresden. 9000 Sichtmaschinen geliefert.	**Eisenwerk vormals Nagel & Kaemp (A.-G.),** Hamburg.
Mischmaschinen für Kouvertüre (auch zum Präpariren der Cacaomassen)	**J. M. Lehmann.** Dresden-Löbtau.		**G. Hermann** A. Savy & Cie. Succrs. Paris.	**Werner & Pfleiderer,** Cannstatt, Württbg. Universal-Knet- und Mischmaschinen, heiz- und kühlbar.
Marzipan-Maschinen	**J. M. Lehmann,** Dresden-Löbtau.	**Herm. Bauermeister,** Ottensen. Walzwerke mit porösen Porzellan-Walzen.	**Werner & Pfleiderer,** Cannstatt (Württemberg.) Universal-Knet- u. Misch-Maschinen in Eisen od. Bronze für Riemen- o. Handbetrieb.	**G. Hermann** A. Savy & Cie. Succrs. Paris.





Hauptinhalt:



Haupt-Vertretungen für den „Gordian“:
England: Aug. Siegle, London E. C. Holland: Seyffardt'sche Buchhandlung, Amsterdam. Dänemark: Georg Chr. Ursins Nachf., Kopenhagen. Norwegen: Jacob Dybwad, Universitätsbuchh., Christiania. Russland: Carl Ricker, Petersburg. Newyork: The International News Company. Philadelphia: Schaefer & Koradi. Schweiz: O. Speidel, Zürich.



Das Ende der Cacaohausse.

Von allen Märkten wird nun gemeldet, dass Cacaopreise stark abwärts gleiten. Ueberall liegen die Preise »zu gunsten der Käufer«, wie man unter Kaufleuten zu sagen pflegt. Wie schnell wir wieder dahin kommen wollen, wo wir im Juni/Juli dieses Jahres gewesen sind, wird davon abhängen, ob die Cacaokonsumenten, also die Fabrikanten, unsere Ansicht, dass in der ganzen Welt kein Mangel an Cacaobohnen herrscht, dass also wahre Gründe für rapide Steigerungen nirgends vorhanden sind, teilen oder ob sie sich von anderer interessierter Seite einschüchtern lassen und doch noch wieder grössere Mengen einkaufen.

Im Auge zu behalten ist bis auf weiteres alles das, was in Nr. 62 über die soeben abziehende Cacaohausse gesagt worden ist. Man lasse sich nichts vorreden von der »enormen« Zunahme des Konsums! Der Weltkonsum ist im letzten Jahre nicht um mehr gestiegen, als gewöhnlich ist. Wir werden das am Jahresschlusse mit Zahlen aus allen in Betracht kommenden Ländern beweisen können. Die Bohnenproduktion hält mit der Steigerung des Konsums überall Schritt. Ja, da die Kaffeepreise unter dem Druck der Ueberproduktion schon bei 22 Pfg. fürs Pfund Santossorten angekommen sind, so wird man in den Kaffeeländern sich nach dem Anbau anderer Produkte mit umsehen, die den Bauern einen besseren Gewinn lassen; denn bei den heutigen Kaffeepreisen sollen die Pflanzer schon fast bankerott sein. Man wird also überall Cacaoplantagen anlegen, wenn die Kaffeeplantagen sich doch nicht mehr rentieren.

Dazu kommen in West- und Ostafrika — siehe heutigen Bericht über die Pangani-Gesellschaft — sehr grosse, auf das beste eingerichtete Plantagen von ganz ungeheurer Ausdehnung, so dass, selbst wenn der Konsum von Cacaopräparaten »enorm« steigen sollte, ein Mangel an Bohnen nicht gut eintreten kann. Dann aber kann auch kein ehrlicher Grund für rapide Preissteigerungen gefunden werden.

Preise von 40—50 Pfg. für gesunde Konsumbohnen lassen den Plantagenbesitzer einen guten Gewinn, wenn die Felder gut gehalten werden, wenn sparsam und kaufmännisch gewirtschaftet wird, wenn für das Rotten und Trocknen der abgeernteten Früchte gute Anlagen vorhanden sind. Natürlich kommt der Gewinn erst dann, wenn die Bäume tragbar geworden sind, dann aber 30—50—100 Jahre lang.

Möglich ist, dass der Konsum von Cacaopräparaten unter dem Druck der billigen Kaffeepreise nicht so weiter steigt, wie er es bisher gethan hat und wie es der Fall sein würde, wenn die Kaffeepreise nicht gar so niedrig wären, und wenn in gegebener Zeit auch diese sehr niedrigen Preise bis an den Konsumenten kommen. Dann würden die Cacaobohnenpreise den Kaffeebohnenpreisen folgen müssen und mit diesen bis zur letzten Grenze fallen. Jedenfalls aber ist bis auf weiteres an eine neue Cacaohausse nicht zu denken, die berechtigt wäre.

Wer aus ihr Nutzen gezogen hat, ist leicht zu finden und wer Schaden gehabt hat, ebenfalls. Aber wenn man dort nachfragt, wo ein grosses Bohnenlager zu billigen Preisen eingenommen worden und nachher zu 40—50 % höheren Preisen geräumt worden ist, so hört man auch wieder, dass man nun von dem rapiden Sinken der Preise auch grosse Verlüste befürchtet. Das ist erklärlich. Denn mancher Bohnenhändler hat gedacht, die hohen Preise müssten mindestens bis über Weihnachten hinaus andauern, und wenn er im Oktober noch zu 64—68 Pfg. gesunde Bohnen nachgekauft hat, so sitzt er nun mit diesen Partien. Die Fabrikanten sind mit Recht kopfscheu geworden; einige verzichten schon seit einiger Zeit auf die Lieferung von Cacaopulver und Konsumchocoladen und lassen diese Aufträge an solche Firmen gehen, die billige Bohnen liegen haben. Das ist ganz vernünftig. Dadurch werden keine neuen Bohnen aus dem Markte genommen, und der Druck, den so lange die Bohnenhändler auf die Käufer ausüben konnten, kann durch die Käufer nun vergolten werden. Inzwischen mehren sich die Zufuhren. Die Vorräte steigern sich, die Verkaufsnot wächst, die Preise kommen bei 45—50 Pfg. für gesunde Ware wieder an.

Sind sie hier angekommen, dann raten wir — besonders den deutschen Fabrikanten gilt dieser Rat —, das Kaufen von der Hand in den Mund aufzugeben und sich stets auf 3—6 Monate gedeckt zu halten. Es kann ja sein, dass dabei hier und da 50 Pfg. oder 1 Mk. pro Zentner eingebüsst werden kann. Aber die Fabrikanten haben dann sich eine Waffe geschmiedet, mit der sie einer willkürlichen Preisdrückerei entgegentreten können. Wenn man auf der Jenseite es weiss, dass die Fabrikanten es erst einmal 3 bis 6 Monale lang ruhig ansehen können, wenn die Preise ohne triftige Gründe in die Höhe getrieben werden, dann ist es kaum möglich, so mit den Cacao-Konsumenten umzuspringen, wie es jetzt geschehen ist. Und nicht bloss im voraus kaufen, sondern auch im voraus lagern müssten die Fabrikanten in Zukunft grössere Partien. Dazu gehört natürlich ein grösseres Betriebskapital, als manchem zur Verfügung steht. Aber auch das ist leicht zu beschaffen, wenn man mit seiner Bankverbindung einen Lombardverkehr eingeht.

Wir werden hierauf noch zurückzukommen haben. Es müssen Mittel gefunden werden, dass derartige **unberechtigte** Störungen nicht wiederkehren können.



Ein Begräbnis erster Klasse.

(Fortsetzung.)

Da in der Verbandserklärung (siehe Gordian Nr. 61 Seite 1029) von »fortgesetzten Angriffen der Zeitschrift Gordian auf die Leitung des Verbandes» gesprochen wird, da aber die Herren vom verflossenen Verbandsvorstande nicht den Mut hatten, diese Angriffe einzeln auf ihre Berechtigung zu prüfen und klar heraus zu sagen, was nach ihrer Meinung an den Angriffen berechtigt und was unberechtigt ist, so müssen wir kurz noch einmal das durchsprechen, was uns vom Verbande trennt. Die Herren haben anscheinend eine heilige Scheu vor offener Aussprache und vor sachlichen Auseinandersetzungen.

Wir haben uns schon vor einem Jahre bereit erklärt, einer Einladung zu einem Verbandstage willig folgen zu wollen, damit in Rede und Gegenrede über die bestehenden Differenzen verhandelt werden könnte. Aber das liebt man anscheinend nicht.

Was dem Gordian zu allererst Anlass gegeben hat, sich über den Wert der Verbandsleistungen zu äussern, das war dasselbe, was in Nr. 57 des Gordian auf Seite 959 als allerletzte Aeusserung gedruckt steht: Nämlich die neugierige Frage, ob Verbandsvorstand und Geschäftsführer ihr Programm noch kennen und ob sie sich wirklich Mühe geben, dieses Programm durchzuführen?

Nicht wahr, es ist in der ganzen Welt doch Sitte, dass man, ehe man an die Gründung oder Erweiterung eines Vereines geht, sich klar macht, welchen Zweck soll die Vereinigung haben und welche Mittel sollen aufgewendet werden? Hat man beides gefunden und geht man nun werbend hinaus, hat man in den gedruckten Statuten den anzuwerbenden Mitgliedern Versprechungen gemacht, was alles im Jahre für die 20 Mark Eintrittsgeld und für den recht hohen Jahresbeitrag geleistet werden soll, hat man bei jeder Gelegenheit so gethan, als wäre man Vertreter der ganzen deutschen Chocoladen-Industrie, während zwei Drittel aller deutschen Fabrikanten ausser durch den Gordian nichts von seiner Existenz wissen — dann hat man doch wohl eine etwas schwerere Pflicht übernommen, als sie von den leitenden Verbandsherren bis dahin empfunden worden ist.

So verspricht die jeweilige Leitung des Verbandes in § 1 der Statuten, »dass sie sich die Hebung der deutschen Chocoladen-Industrie sowohl in wirtschaftlicher als auch in technischer Beziehung zur Aufgabe stelle«. Wirtschaftlich hebt man eine Industrie, wenn man durch die Mittel, die einer Vereinigung gegeben sind, dahin strebt, dass der Konsument ein gutes Fabrikat und der Fabrikant einen gerechten Preis erhält. In technischer Beziehung hebt man eine Industrie, wenn man durch die Mittel, die einer Vereinigung gegeben sind, dahin strebt, dass alle guten Neuerungen im Maschinenfach auf gemeinschaftliche Rechnung an einer zuverlässigen Stelle geprüft werden, wenn das Gute empfohlen und vor dem Schlechten gewarnt wird.

Und nun kam in Nr. 57 der Gordian mit den neugierigen Fragen, wann, wo, wodurch, wobei denn in den letzten Jahren die Verbandsleitung diese erste Aufgabe: »Die Hebung der deutschen Chocolade-Industrie sowohl in wirtschaftlicher als auch in technischer Beziehung« eigentlich erfüllt hätte?

Wir im Gordian haben doch eine recht hübsche Uebersicht über die Lage unserer Industrie, und uns würde es gewiss nicht entgangen sein, wenn Verbesserungen grundlegender Art in technischer und Aufbesserungen in wirtschaftlicher Beziehung eingetreten wären. Aber uns kommt nichts zu Gesicht. Andere aber merken erst recht nichts. Und die Verbandsmitglieder selbst sind auch nicht besser dran.

Es müssen einige Herren aus der Verbandsleitung auch ganz merkwürdige Ansichten darüber haben, wie man die deutsche Chocoladen-Industrie wirtschaftlich hebt. Wir sagten neulich schon in Nr. 62 des Gordian, Seite 1054, dass in dem eigenen Laden des bisherigen Verbands**vorsitzenden** Rüger am 17. November noch garantiert reines Cacaopulver viertel- und achtelpfundweise für 1,40 Mark das Pfund verkauft werde. Und Rügersche garantiert reine Haushalt-Chocolade wird von Gebr. Maass in Berlin, Friedrichstr., zu 75 und 80 Pfg. per Pfund verkauft. Cacaobohnen kosteten Anfang November ohne Zoll 70 Pfg.; Cacaobutter kostete 95—100 Pfg. Dann kostet Cacaopulver im Einkauf 140—145 Pfg. per Pfund.

Wie darf nun der bisherige Vorsitzende des Verbandes, jetziges Ehrenmitglied des Verbandes, seine Fabrikate **unter** dem möglichen Einkaufspreise aushökern? Weil er noch billige Cacaobohnen gekauft hatte? Die Ausrede darf **Rüger** nicht vorbringen; er ist nicht bloss Kaufmann und Cacaofabrikant, sondern er ist Ehrenmitglied des Verbandes, und er hat sich eben erst von den Mitgliedern des Verbandes das Zeugnis ausgebeten, dass er stets »in vollstem Maasse die Interessen der deutschen Chocoladen-Industrie« gewahrt habe. Behängt mit Ehren und behaftet mit Pflichten, müsste Rüger in **richtiger** Preisstellung ein Vorbild sein, nicht aber darf er, weil er glücklich eingekauft hat, den anderen deutschen Fabrikanten nun das Leben schwer machen dadurch, dass er solche Preise gelten lässt, die andere bei neuen Käufen nicht halten können.

So, sehr geehrte Herren, sieht die Lösung der Aufgabe, »in wirtschaftlicher Beziehung die deutsche Chocoladen-Industrie zu heben«, **in der Praxis** aus! Der eine reitet den anderen über den Haufen, wenn irgend er es nur kann! Und gerade Herren, die sich ob ihres Gemeinsinnes loben und ehren lassen, geben ein Beispiel dafür, wie man die Industrie wirtschaftlich dem Bankerotte zutreibt: indem man **unter** dem derzeit möglichen Einkaufspreise seine Waren verschleudert, nimmt man Anderen Arbeitslust und die Möglichkeit weiterzukommen! Das ist der moralische und materielle Bankerott einer Industrie; das ist aber nicht die Lösung der Aufgabe, »in wirtschaftlicher Beziehung die deutsche Chocoladen-Industrie zu heben«.

Weil wir im Gordian uns bei allen Dingen fragen, was ist Phrase und was sind Thatsachen, deshalb haben wir im Laufe der Zeit an einigen Dutzend ähnlichen Beispielen gesehen, dass diese **erste** Aufgabe von der Verbandsleitung vernachlässigt wird. Wir hatten die Pflicht, hierauf aufmerksam zu machen; wir haben das hin und wieder gethan — und das ist ein erster Teil aus den Angriffen des Gordian wider die Verbandsleitung.

Wir wissen natürlich, dass es unangenehm für Geschäftsführer und Vorstand ist, angestossen zu werden. Aber, sollen wir hübsch artig den Mund halten und auch zu allem nicken, was wir hören und sehen müssen, dann möchten wir um Babykissen und Saugflasche zuvor bitten. Wenn wir aber von allen Seiten aufgefordert werden — um nur bei diesem letzten Falle zu bleiben —, doch dafür einzutreten, dass im Cacaopulverhandel gesunde Zustände einkehrten; wenn uns von Verbandsmitgliedern Fakturen von Rüger, Hauswaldt, Stollwerck eingeschickt werden, aus denen hervorgeht, dass die Herren, die an der Spitze des Verbandes stehen, in der Preisdrückerei voraufmarschieren, sollen wir dann an der

Saugflasche weiter lutschen? Das beste wäre es natürlich für bie Verbandsleitung! Aber wir haben den Gordian ja gerade in's Leben gerufen, um die autokratischen Gelüste einiger weniger zu dämpfen und andere Ansichten auch zu Worte kommen zu lassen. Und so entstehen dann die **„Angriffe des Gordian“.**

Es giebt ein sicher wirkendes Rezept, diesen unbequemen Mahner Gordian los zu werden: Man gebe sich dort, wo die Geschäfte des Verbandes entworfen und geführt werden, mehr Mühe, die Theorie mit der Praxis in Einklang zu bringen. Die Theorie ist vortrefflich, die Aufgaben sind gut, sonst aber fehlte es auch an allen Enden!

Wenn in Berlin Rüger'sche garantiert reine Haushaltchocolade für 75—80 bei den Krämern ausgehökert wird, dann muss Rüger diese Ware mit 65 ₰ frei Berlin liefern. Das tut er in der Praxis denn auch gerne.

Wie aber lautet seine Ansicht in der Theorie? Rüger rechnet — wir folgen hierin meist seinen eigenen Angaben — für Fabrikationskosten eines

Zentners Chocolade	. . Mk.	6,00—8,50
für Handelsvertriebskosten vom Verkaufspreise	. .	10—$13^{1}/_{3}$ %
für Formen und Kühlen	. »	1,50—1,85
Kiste	»	1,00—1,20

Wenn wir nun versuchen, den Rüger-schen Gewinn zu finden, dann haben wir das Folgende:

Er lieferte nach Berlin
100 Pfund reine Chocolade für Mk. 65.—
Seine Ausgaben dabei sind, meist nach seinen eigenen Angaben (28/2 1891)

Fracht nach Berlin und Anfuhr	Mk.	0,80
1 Kiste	»	1,—
Formlohn, Kühllohn	»	1,50
Verpackungsmaterial und Arbeitslohn	»	—,30
Fabrikationskosten	»	6,—
Rohmaterial:		
35 ℔ Cacaomasse à 116,25 ₰ .	»	40,68
5 » Butter » 100 » .	»	5,—
60 » gem. Melis » 23 » .	»	13,80
Kanehl und Vanille	»	1,—
Selbstkosten	Mk.	70,08

Von 65 Mark, die ihm die Berliner Krämer bezahlen, gehen für Agentenprovision, einschl. des Gehaltes und der Provision des Stadtreisenden, einschl, ferner der Kosten seines eigenen Kontorpersonals, des Lohnes seiner Kutscher, die die Kisten von Lockwitz auf der Chaussee nach Niedersedlitz fahren, des Hafers und des Heues seiner Lastpferde, noch mindestens 10 %, also 6,50 Mark ab, so dass er für seine gesamten Auslagen von 70,08 Pfg. nur 59,50 Pfg. in baar wieder zurück bekommt.

Bei dem Preisansatze von 116,25 Mk. für 100 Pfund reine Cacaomasse haben wir einen Bohnenpreis von 65 Mark angenommen; also nicht den höchsten vom Oktober. — Aber selbst bei einem Bohnenpreis von 50 Mark ist es nicht möglich, bei Herrn Rüger einen Einklang zwischen der Theorie und der Praxis zu finden. Denn dann sind die Kosten für 100 Pfund garantiert reine Chocolade nur um 5,16 Pfg. kleiner; Rüger bekommt dann für

ausgelegte . . . . 64,92 Pfg.
aus Berlin . . . . 59,50 » wieder.

Es wäre nun unrecht, wenn wir bei dieser Art von Geschäften dem Kaufmanne in Rüger einen Vorwurf machen würden. Es wird dabei kaufmännisch so gerechnet: Die Leute, die ich mit dieser billigen Chocolade zu diesem billigen Preise bedienen muss, sind meine Abnehmer auch in andern Artikeln, an denen ich einen höheren Gewinn habe. Ich würde die Lieferung dieser besseren Artikel los werden, wenn ich die ordinäre Chocolade nicht mit 65 Mark franco Berlin lieferte.

Aber mit dem »Kaufmann« in Rüger haben **wir** und haben es die Verbandsmitglieder und hat es die Deutsche Chocoladen-Industrie ja auch garnicht zu thun, wenn Absichten und Pflichten des Verbandsvorstandes geprüft werden sollen, und wenn jene und wir sagen sollen, ob dabei die kaufmännischen persönlichen Interessen der Vorstandsherren obenan gestellt werden dürfen, oder ob erst die Gesamtinteressen Berücksichtigung fordern können. Uns kümmert Rüger und kümmern die Herren aus der Verbandsleitung nur soweit, als sie die Verbandsstatuten zu erfüllen haben, wenn sie sich berufen fühlen, die Interessen der ganzen deutschen Industrie zu vertreten, bei der Ausarbeitung von Gesetzesvorschlägen, Zolländerungen u. s. w. **ihre** Ansichten als maassgeblich auszugeben, ohne die Mehrzahl der anderen deutschen Fabrikanten auch nur befragt zu haben. Und uns kümmern die Herren nur soweit, als wir im Gordian das Recht und die Pflicht haben, den Herren auf die Finger zu sehen — eventuell zu klopfen — wenn uns kund wird, dass ihre schönen süssen Tischreden nicht im Einklang stehen mit der Praxis des Tages.

Dass man das nun Angriff des Gordian nennt, ist ja erklärlich; dass man dies alles, was wir hier nun neu vorrechnen und vortragen, wieder einen neuen **Angriff** nennt, ist ja klar. Aber wir wissen, dass wir hier nichts anderes sagen, als was kopfschüttelnd

jeden Tag ein paar Dutzend Chocoladenfabrikanten mit ihren Reisenden, Agenten und Kontoristen durchsprechen. Und warum sollen **wir** dann darüber schweigen? —

Das wäre eine Seite, auf der für jeden klar geschrieben steht, dass die Herren aus der Leitung des Verbandes, durch williges Eingehen auf die Lieferung von Waren zu Schleuderpreisen, einen Beweis liefern, dass sie selber das an Wochentagen nicht halten mögen und nicht halten konnen, was sie Sonntags, angethan mit dem schwarzen Röcklein und der Amtsmiene, sich vorgenommen und versprochen haben. Nun giebt's noch eine Seite, die wir vorlegen müssen. Das ist eine ebenso unerquickliche Sache. Aber sie muss vorgenommen werden, da man sonst glauben könnte, im Gordian wären — vielleicht um sich interessant zu machen — die Streitobjekte durch Zangengeburt zur Welt befördert worden.

Die ältern Gordianleser mögen sich Seite 341 (Heft 21 von 1/3 96) wieder aufschlagen und daraus nachlesen, welchen Ursprung die Differenzen haben, die den Gordian vom Verbande in der Auslegung des Nahrungsmittelgesetzes trennen. Kurz gesagt sind es die folgenden: Die Verbandsleitung hat seit Jahren innerhalb des Verbandes eine Anzahl von Mitteilungen verbreitet und ihre Ansichten über Anfang und Ende des Nahrungsmittelgesetzes wollte sie von allen andern respektiert wissen. Einiges darin war gut, anderes war zweifelhaft, der Rest war unvernünftig. So lange es keinen Gordian gab, kannte der Vorstand keinen Widerspruch. Denn ehe ein einzelner Chocoladenfabrikant sich von seiner täglichen Arbeitszeit befreit und in die Trompete stösst — d. h. ins Tintenfass taucht — muss es schon schlimm zugehen. Als aber der Gordian sich vorstellte, da war es mit dem Verbandsabsolutismus vorbei! Wir sammelten alle uns zugehenden Ansichten und Urteile, thaten unsere eigenen dazu, und daraus wurde dann in No. 21 eine Streitschrift, in der selbstverständlich das, was unvernünftig war, am meisten zerpflückt worden ist. Hätten wir das nicht thun sollen, dann hätten wir nicht durch Unvernunft dazu veranlasst werden müssen.

Unvernunft liegt darin, wenn ich einseitig allen, die Konfekt mit Kouvertüren überziehen wollen — also meinetwegen Malzbonbons mit einem braunen Ueberzug, der wie Chocolade aussieht — vorschreiben will, dieser Ueberzug müsse aus »reiner Chocolade«, also aus Cacao, Zucker und Cacaobutter bestehen. Der Verband sagt: Der Käufer hat ein Recht, bei allen Waren, die chocoladenähnlich aussehen, zu verlangen, dass diese Ware auch aus »reiner« Chocolade besteht.

Darauf hat der Gordian gesagt, das ist ein krasser Unsinn. Kein Mensch, der ein Osterei für 2 oder 5 Pfg. kauft, hat ein Recht darauf, zu erfahren, woraus das Osterei gemacht worden sei. Er kauft es, weil es ein süssschmeckendes Ding in Eiform ist und er bezahlt darin weniger den Materialwert als den Form- und Ausstattungswert. Ferner, kein Mensch, der in einem Kaffee oder in einer Conditorei oder in einem Hotel sich eine Tasse Cacao oder eine Tasse Chocolade oder einen Mohrenkopf oder ein Stück Chocoladen-Crême oder Chocoladentorte bestellt, hat das Recht, zu vermuten, dass in die Getränke oder in die Konfekte oder ins Gebäck nur »garantiert reine Chocolade« oder »garantiert reiner Cacao« gekommen wären. Hier werden Dinge gehandelt, die nur dann unter das Gesetz fallen, wenn sie schädliche Substanzen enthalten. Woraus sie aber sonst bestehen sollen oder dürfen, darüber hat weder irgend ein Verein von Chocoladefabrikanten noch sonst jemand Bestimmungen zu treffen. Man kann sich darüber einigen; man kann, wenn irgend ein bestimmtes Produkt seit Urzeiten aus bestimmten Stoffen besteht, so dass sich dafür eine bestimmte Verkehrsordnung, ein fester Begriff gebildet hat, dafür eintreten, dass zu Ungunsten des Stoffes keine Surrogatverwendung geschieht, aber wer das mit dem Anspruch auf Berücksichtigung und mit dem Verlangen auf Vertrauen unternimmt, der muss durch die That vorher bewiesen haben, dass diese Ansprüche berechtigt sind. Wenn das Leute, oder eine Gruppe von Leuten, eine Vereinigung, ein Verband thut, von dem man weiss, dass er ernstliche Besserungen anstrebt oder konsequent vorzugehen pflegt, dann kommt man auf der anderen Seite diesen Bestrebungen willig entgegen.

Der Verband aber kann sich weder eines Wohlwollens noch eines Vertrauens rühmen. Seit ungefähr drei Jahren kennt man **ihn** eigentlich erst recht. Wo er in den letzten drei Jahren aus der Versenkung aufgetaucht ist, da hat er sich als ein verschlafenes Kind gezeigt: Er hat beim Bundesrat es durchgesetzt, dass der Einfuhrzoll auf Cacaobutter von 9 auf 45 Mark erhöht wurde. Diese Erhöhung hat einigen Firmen — ohne Zweifel auch dem damaligen Verbandsvorstande — augenblicklichen Nutzen gebracht. Die deutsche Industrie als Gesamtheit aber ist dadurch geschädigt worden. Er hat sich gegen das neue Zuckergesetz öffentlich aufgelehnt,

hat Petitionen an Bundesrat und Reichstag ausgearbeitet — ohne eine Uebersicht über die Lage der deutschen Zuckerindustrie zu haben; er sagte eine Zuckerverteuerung von etlichen Mark pro Jahr voraus und rief alle Fachgenossen zur Revolte auf. Nichts davon ist eingetroffen. Neuerdings hat er unter Stollwerck's Leitung einige Kriegsschiffe ausrüsten wollen, um die Amerikaner klein zu schiessen, damit sie deutsche Chocolade kaufen sollten. —

Das sind so drei Leistungen aus neuerer Zeit. Wer etwas mehr und etwas tiefer sehen kann, der würde in allen drei Fällen auch nicht einen Tropfen Dinte daran verschwendet haben. Was in den ersten Monaten von einigen Herren an Cacaobutter mehr verdient worden ist, das müssen dieselben Herren nun beim Handel mit Cacaopulver wieder herausrücken. Es ist in der Produktion von Cacaopulver, eben durch die von verbandswegen erhöhten Cacaobutterpreise eine Konkurrenz gross gezogen worden, an die man — kurzsichtig, wie die Verbands-Herren einmal sind — vorher natürlich nicht gedacht hat. Wären Bundesrat und Reichstag eben so kurzsichtig gewesen, wie der Verband, so hätte man das neue Zuckergesetz fallen lassen; dann würde man überall in Deutschland den Rübenbau eingestellt haben, die Zuckerproduktion im Lande würde nicht mehr Schritt halten mit dem Bedarf, und die soviel geschmähten Agrarier, die es doch noch wieder riskiert hätten, würden statt 22 Pfg. dann 60 Pfg. pro Pfund gem. Melis fordern können. Vom Ausland kann ja kein Zucker über die Grenze! Und wenn die ganze deutsche Cacao- und Chocoladen-Industrie die Verbandsdummheit mitmachen und anderen Völkern es verbieten will, auch ihre Einfuhrzölle nach eigenem Bemessen zu bestimmen, dann haben wir auch kein Recht, eine Erhöhung unserer eigenen Zölle von der Regierung zu fordern und diese Forderung mit gutem Gewissen zu vertreten. Von der Ausfuhr deutscher Chocoladen profitiert — wenn dabei überhaupt von Profit gesprochen werden kann — eigentlich nur Stollwerck in Köln. Warum sollen aber die anderen 170 deutschen Fabriken etwas anstreben, woran sie gar kein Interesse haben? —

Also auch in Fragen dieser Art sind wir anderer Ansicht, als es der verflossene Verbandsvorstand gewesen ist. Wir haben ihm und allen das jedesmal deutlich gesagt. Endlich einmal kommen die Herren doch wohl zu der Erkenntnis, dass man, wenn man Wirtschaftspolitik im grossen treiben will, die Pflicht hat, sein Gebiet vorher genau kennen zu lernen. Auch dieses gehört dahin, was der Verband »Angriff des Gordian auf die Leitung der Verbandes« nennt. Und wir fragen ihn auch hierbei, ob er denn vom Gordian erwartet, dass er zu allen solchen Dummheiten nichts weiter thun soll, als zur Milchflasche zu greifen und sich in den Schlaf zu lutschen!?

Besonders gekränkt aber haben wir die Verbandsleitung damit, dass wir ihr wiederholt ihre Gesetzesauslegung vorgeführt haben. Wir gestehen ein, gerade dieses hat uns einen ganz besonderen Spass gemacht, und wir werden jedenfalls in der nächsten Zeit noch recht oft auf dieses Thema zurückkommen. Bekanntlich haben wir in Deutschland seit dem 14. Mai 1879 ein Nahrungsmittelgesetz. Aus diesem Gesetze kümmert uns der § 10, weil darin verboten ist. Nahrungs- oder Genussmittel zum Zwecke der Täuschung zu verfälschen oder nachzumachen. Wie dieses Gesetz auf jede einzelne Branche anzuwenden ist, das haben Fachleute zu entscheiden, und auch hierbei müssen zu allererst örtliche Gewohnheiten und Verhältnisse studiert werden, bevor man sich erheben und Auslegungen als allein richtig aufstellen kann. Diese Rücksichten, die für jeden vernünftigen Menschen ganz selbstverständlich sind, hat der Verband nie geübt. An seinen Versammlungstagen, die meist von 15—20 Personen besucht sind, wird das verkündet, was sich zwei bis drei Herren als richtig ausgedacht haben und nun wird verlangt, dass sich die ganze Industrie in Deutschland danach richte. Dass ein solches Vorgehen Unzufriedenheit hervorrufen muss, ist begreiflich. Und wir haben uns nicht gescheut, das offen zu sagen. Man erhebt Anklagen gegen deutsche Fabrikanten, die ordinäre Ueberzugsmassen, Kouvertüren für billige Konfekte mit einem Zusatz von Cocosbutter machen! Aber man heisst es gut, dass Chocoladenpulver in verschiedenen Sorten, statt mit Cacaomasse, mit brauner Farbe braun gefärbt werden. Wenn man schon für die grösste Ehrlichkeit in der Fabrikation eintreten zu müssen sich vorgenommen hat, dann muss man auch konsequent bleiben. Wir wollen erzählen, was uns selber passiert ist:

In dem Schaufenster der Verbandsfirma Hartwig & Vogel, Niederlage Altona, fanden wir eine grosse Schale ausgestellt, die nach dem darauf liegenden Zettel

»Chocoladen-Pulver«

enthielt. Wir kauften uns »ein halbes Pfund von dem Chocoladen-Pulver, das im Fenster steht, zu 40 Pfg. das Pfund«. Es wurde uns eingetütet in eine einfache weisse Düte; kein Mensch sagte uns, dass dieses Cho-

coladen-Pulver ausser Cacao und Zucker auch noch Mehl, braune Farbe und Cacaoschalen hätte.

Dann kauften wir am 29. Febr. in dem Laden von Otto Rüger in Dresden: »ein halbes Pfund vom billigsten Chocoladenpulver«. Das wurde uns in eine Düte geschüttet, die den Aufdruck zeigt:

Mit Mehlzusatz.

Wir nahmen also an, wir hätten hier nun ein Chocoladenpulver bekommen, das aus Cacao, Zucker uud Mehl bestehe. Aber das war eine falsche Annahme. Es waren ausser dem Mehl noch Zusätze von brauner Farbe und von Cacaoschalen darin. Beide Zusätze waren aber nicht deklariert. Würde es den Konsumenten bekannt, dass die braune Farbe des Gemisches nicht von einem Cacaogehalt herrühre, sondern dass zum Braunfärben dieselben braunfärbenden Substanzen verwendet worden sind, mit denen man sich die Fussböden braun anstreicht, dann würde sich jeder höflichst bedanken, seine Zunge und seinen Magen dazu herzugeben.

Dann kauften wir noch bei Lobeck & Co. in Dresden am Altmarkt »ein halbes Pfund billiges Chocoladenpulver«, bezahlten dafür 30 Pfg., wurden über nichts aufgeklärt, erhielten eine Düte, die keinerlei Deklaration trug und hatten genau dasselbe mit Farbe braun gefärbte Produkt im Hause.

Wir haben damals in einem Privatbriefe an Otto Rüger diese Erfahrungen geschildert. Rüger liess den Brief zurückgehen. Wir haben darauf Stollwerck auf derartige Ungehörigkeiten aufmerksam gemacht. Der war der Ansicht, die Verbandsmitglieder mit ihrem Vorsitzenden an der Spitze verkauften dieses Zeug nur unter dem Namen »Suppenpulver«, nicht aber unter dem Namen Chocoladenpulver. Nun, wir hatten ja das Gegenteil gerade bei drei Firmen erlebt: überall hatten wir billiges Chocoladenpulver verlangt und überall war uns dieses widerliche braun gefärbte Gemisch aus rohem Farinzucker, brauner Farbe, ranzigem Maismehl, Nelken und Cacaoschalen zugemutet worden. Ja, bei Hartwig & Vogel in Altona lag ein grosser Zettel auf der Schaale mit der Bezeichnung: Chocoladen-Pulver mit Gewürz; Pfund 40 Pfg. Also wurde doch hier wiederum in der Praxis gegen die guten Vorsätze verstossen!

Wir denken garnicht daran, anzunehmen, die drei Firmen, die wir zur Kontrolle vorgenommen haben, wollten absichtlich ein verfälschtes Nahrungsmittel feilhalten. Aber es wird hier doch fahrlässig eine ebenso grobe Gesetzesverletzung begangen, als sie da begangen worden ist, wo der Verband mit breitem Behagen sofort die Staatsanwaltschaften herbeiruft! —

Dass solche Vorkommnisse im Gordian besprochen werden müssen, ist ganz selbstverständlich. Denn auch der hat sich die Aufgabe gestellt, die Interessen der Chocoladen- und Cacao-Industrie zu schützen. Es wäre Pflichtvergessenheit, wenn derartige haarsträubende Widersprüche, wie sie sich in den Verbandsleistungen so hübsch aufgestapelt finden, nicht als solche ans Licht gezogen würden. Fühlt man sich getroffen, so ist das nicht zu ändern; will man von den fortgesetzten Angriffen der Zeitschrift Gordian breitspurig sprechen und schreiben, dann mag man gefälligst den Anlass zu solchen »Angriffen« vermeiden! Nur um uns an Rüger, Schultze, Hauswaldt zu reiben, dafür haben wir weder Zeit noch Lust. Auch könnten wir uns, wenn wir beides hätten, doch noch interessantere Leute dafür denken. —

Das wäre unsere Rechtfertigung dafür, dass wir uns im Laufe der verflossenen drei Jahre recht oft haben mit den Verbandsbeschlüssen und Verbandsleistungen sachlich »katzbalgen« müssen und zugleich auch für die letzte Kritik, die wir in No. 59 des Gordian auf Seite 959 geübt haben. In dieser Kritik war ihm rund heraus gesagt worden, dass er den § 1 seiner Statuten nicht so im Auge hielt, wie es sein müsse, wenn die darin gestellten Aufgaben wirklich gelöst werden sollten. —

Inwieweit er in den letzten Jahren sich bemüht hat, seinen Mitgliedern in technischen Dingen beizustehen oder gar, wie es ja ganz hübsch heisst, »er stellt sich die Hebung der deutschen Chocolade-Industrie in technischer Beziehung zur Aufgabe« und weiter »durch geeignete Vorträge und Denkschriften über neue technische Verfahrungsweisen und Maschinen, durch belehrende Ausstellungen, durch versuchsweise Ausführungen technischer Neuerungen auf Gesamtkosten« soll die deutsche Chocoladen-Industrie gehoben werden, wir sagen, inwieweit er diese doch gewiss interessante und lohnende Aufgabe gelöst hat, darüber wollen wir lieber schweigen. Er hat ja auch darüber bisher geschwiegen. Warum also sollen wir einseitig laut werden.

Merkwürdig aber ist es, dass in den letzten Jahren in Deutschland und auch in anderen Ländern nur wenige Neubauten oder Vergrösserungen vorgenommen worden sind, die man vorher nicht mit dem Gordian besprochen hätte. Man hat doch wohl innerhalb und ausserhalb des Verbandes den Eindruck gehabt, im Gordian wüsste man besser Bescheid

als auf der Ostra-Allée in Dresden und man kommt auch wohl lieber hierher zu uns, als dass man zum Konkurrenten Rüger geht und den befragt, wie man einen guten Bruch bekommt, warum sich oft Flecken auf den Tafeln bilden, welche Kühlmaschinen sich bewährt haben, wie man dem Cacaopulver eine schöne Farbe ohne Farbe giebt, wie man Pralinés glänzend hält ohne Lack u. s. w. u. s. w. Wir können uns wenigstens leicht denken, dass dem Verbande Fragen dieser Art, die uns Tag für Tag vorliegen, und an deren richtiger Beantwortung den Fragestellern sehr viel liegt, nur sehr sehr selten zugehen. Er würde sie aber bekommen können, wenn man das Gefühl hätte, dort führt einer die Geschäfte, der seinen Kram kennt. —

Hiermit wollen wir diese Polemik zu Ende gehen lassen. Bedenkt man nun noch, dass die »Erklärung des Verbandes« dem Gordian — bald nach Erscheinen der No. 61 — genau so viele neue Freunde zugeführt hat, als dem Verbande überhaupt und nach zwanzigjährigem Bestehen angehören, dann wird man es nunmehr nicht übel nehmen, wenn wir sagen: Dem Verbande deutscher Chocoladen-Fabrikanten gegenüber ist der Gordian die grössere Autorität! Jener hat nur 60 Leute hinter sich. Diese 60 gehören mit dem Namen ihm, mit dem Herzen gehört eine grosse Zahl auch noch dem Gordian an. Ausserdem aber hört man in einem mehr als zehnmal grösseren Kreise auf den Gordian, während man dort den Verband kaum dem Namen nach kennt. —

R. d. G.

Richtig kalkulieren!

Wenn die Butterpreise fallen, steigen die Einkaufspreise für Cacaopulver. Cacaobutter kostet im November 1897 nur 95—100 Pfg. pr. ½ Kilo.

Wenn rohe Bohnen kosten:	dann kosten sie mit Zoll und Fracht:	Die fette Cacaomasse daraus kostet:	Wird die Butter verwertet zu:	Dann kostet das Pulver im Einkauf:
pro Zentner 45 Mark	65 Mark	95,— Mark	95 Mark	104 Mark
» » 50 »	70 »	101,50 »	95 »	114 »
» » 55 »	75 »	106,— »	95 »	120 »
» » 60 »	80 »	110,— »	95 »	126 »
» » 65 »	85 »	116,25 »	95 »	135 »
» » 70 »	90 »	123,— »	95 »	145 »
» » 75 »	95 »	130,— »	95 »	156 »

Da Anfang November gesunde Cacaobohnen 70 Mark per 50 Kilo kosten, so kann keine deutsche Fabrik ein gut gearbeitetes Cacaopulver unter 180—190 Mark an Händler abgeben, wenn sie mit den Reisespesen und Agentenprovisionen rechnet!



Zucker.

Die dem Artikel günstige Stimmung war, wie wir schon in unserem letzten Berichte melden mussten, am Ende der Vorwoche ins Wanken geraten, und wenn die in dieser Woche zu Tage getretenen Schwankungen teilweise auch nach oben lagen, so ist doch im grossen ganzen der Ton ein schwächerer geworden und die Preise schliessen fast auf allen tonangebenden Plätzen des In- und Auslandes unter der Letztnotiz der Vorwoche. Die Erklärung hierfür dürfte, nach Annahme der »Dtsch. Zucker-Industr.«, darin liegen, dass nach dem lebhaften Geschäft der letzten Wochen der Bedarf vorläufig gedeckt ist, und dass dementsprechend das jetzt herauskommende Ausgebot keiner entsprechenden Nachfrage begegnet. Danach würde es sich nur um eine zeitweilige Abschwächung des Marktes handeln, und da im Laufe dieser Woche nichts geschehen oder bekannt geworden ist, wodurch sich die Lage des Artikels thatsächlich verschlechtert hat, so ist auch eine baldige Wiederaufbesserung sehr wahrscheinlich, insbesondere wenn, wie es jetzt schon den Anschein hat, die Ultimoliquidation glatt verläuft und die Andienungen wieder, wie bisher, sich in mässigen Grenzen bewegen. Allerdings wird als ein Grund der dieswöchigen ungünstigen Wendung am Markt auch das Angebot von Ernte 1898/99 zu sehr billigen Preisen angeführt, welche die Käufer kopfscheu gemacht hat und der aufstrebenden Bewegung hinderlich gewesen ist. Dass ein derartiges Vorgehen der Fabriken dem Markt nicht zum Nutzen gereicht, bedarf selbstverständlich kaum der Erwähnung, und wenn wir unausgesetzt davor warnen, mit Zucker laufender Kampagne den Markt zu überfüllen, so ist noch viel mehr gegen ein Angebot und Verschlüsse in nächster Ernte einzuwenden, besonders wenn sie von Fabriken und nicht von der Spekulation ausgehen. Da wir indessen das Auftreten dieses Angebots nur für ein vereinzeltes halten, so glauben wir ihm auch einen tiefergehenden Einfluss auf den Markt nicht zuschreiben zu sollen und hoffen daher, dass besonders in Ansehung der sich bessernden statistischen Lage die Stimmung des Marktes sich bald wieder freundlicher gestalten wird.

Der deutsche Markt verkehrte in dieser Woche nach stetiger Eröffnung in ruhiger Haltung. Die Kauflust der Raffinerien sowohl als der Ausfuhrhäuser

war eine erheblich geringere als in den letzten acht Tagen, und sie genügte auch nicht dem vorliegenden Angebot, das indessen kein sehr beträchtliches war. Die Preise konnten unter diesen Verhältnissen den Schlussstand der Vorwoche nicht behaupten und verloren für Kornzucker 7½—10 Pfg. Ein vorwiegend ruhiges Gepräge trug in dieser Woche auch der Raffineriemarkt, was auch in Preisabbröckelungen zum Ausdruck kam. Der Terminmarkt war in dieser Woche meist recht still, und schliesst auch dieser mit einem Preisrückgange, der für laufenden Monat 2½ bis 5 Pfg., für Januar/März 10 Pfg. betrug.

Der englische Markt bewahrte anfangs der Woche noch eine stetige Haltung, schlug jedoch später auf kontinentale Nachrichten und besonders das aus Paris gemeldete Einstellen spekulativer Einkäufe hin eine weichende Richtung ein und die Preise verloren wieder einen Teil des in letzter Zeit gewonnenen Vorsprunges. Mit 9/1½ für Rübenzucker, nahe Lieferung einsetzend, gingen sie bis auf 8/10½ zurück: sie erholten sich aber vorübergehend wieder auf 9/, um mit 8/11¼ für November zu schliessen. Ausserdem notierten gestern Dezember 8/10½ + ¼, Januar/März 9/1½ und Mai 9/3 + ½. Nach dem lebhaften Geschäft der letzten Wochen hatten auch die Raffineure schwächeren Abzug für ihre Produkte, und demgemäss blieben sie auch dem Rohzuckermarkte in dieser Woche fast ganz fern. Nur weniges wurde in Nachprodukten zu 7/2¼, also ¾ d unter letztwöchiger Notiz, gehandelt. Von Raffinierten sind Granulated mit 10/8¼ um ¾ d niedriger als vor 8 Tagen. Tate's Würfel mit 14/7½ unverändert, Colonialzucker schliessen ruhig zu 10/9 für Javas, 96 %.

Auch der Pariser Markt hat in dieser Woche mehrfach geschwankt, aber zum Schlusse ist er fest und auch 12½ cents höher als vor 8 Tagen. Preisdrückend hatten dort die von der Spekulation beobachtete Zurückhaltung und die weniger günstigen Auslandsnachrichten gewirkt, während die nachherige Besserung auf die Festigkeit der Eigner, welche mit Angebot sofort anhielten, als sie bemerkten, dass es für die Nachfrage etwas zu gross geworden war, zurückzuführen sein dürfte.

Die Preise konnten unter diesen Umständen sich von ihrem anfänglichen Verlust nicht nur wieder erholen, sondern auch, wie bemerkt, etwas höher schliessen. Weiss Nr. 3 wird gemeldet für November zu frs. 29,75 bis 30, Dezember frs. 30, Januar/April frs. 30,50. März/Juni frs. 30,75—31. Brauner Zucker ist behauptet zu frs. 27,50—28. Für Raffinierte hat sich die Konsumfrage und damit auch der Absatz wieder belebt dergestalt, dass die Raffinerien mit einer Preiserhöhung von frs. 1 durchdringen konnten. Man notiert jetzt Brode zum Inlandsverbrauch frs. 98,50—99 gegen frs. 97,50—98 vor 8 Tagen.

Der österreichische Markt nahm anfangs der Woche die am Schlusse der Vorwoche unterbrochene Aufwärtsbewegung wieder auf, konnte in derselben jedoch nicht beharren, und übereinstimmend mit dem sich allgemein bemerkbar machenden schwächeren Ton liess einerseits die Kauflust, andererseits die Festigkeit der Eigner etwas nach, so dass auch Oesterreich in eine Baissseströmung geriet, die promptest Aussig bis auf fl. 12,175 herabbrachte. Darauf schwankte der Preis noch mehrfach auf und ab, um zum Schluss, der als stetig bezeichnet wird, bei fl. 12,225—12,250 zu halten. Raffinierte anlangend, so ist zunächst zu bemerken, dass pro Dezember wieder 6 % des Kontingents freigegeben sind. Der Absatz ist fortgesetzt ein regelmässiger und der Preis stellt sich wie bisher auf fl. 36,90 für Raffinierte ff. Pilés waren in dieser Woche gut erhalten und höher zu fl. 13,12—13,62 für Zentrifugierte gegen fl. 13,12—13,50 vor 8 Tagen.

Amerika meldet auch für diese Woche feste Marktstimmung und 3⁵⁄₁₆ cts. als New Yorker Notiz für fair refining Muscovados. Die Einschmelzungen betrugen wieder 32000 t, die Zufuhren aber nur 8000 t und haben mithin die Vorräte der vier Haupthäfen um 24000 t abgenommen.

Die Witterung der verflossenen Berichtswoche bewegte sich in denjenigen Schwankungen, welche der Jahreszeit entsprechen und dem nahenden Winter vorherzugehen pflegen. Anfangs übertrug sich das am Ende der Vorwoche herrschende milde und feuchte Wetter auch auf diese Berichtsperiode, doch waren die um diese Zeit gefallenen Niederschläge, die hier zum Teil in schwachem Schneefall bestanden, nur unbedeutend. Mittlerweile hatte sich die Temperatur wieder merklich abgekühlt und seit Mittwoch ist wieder leichter Frost eingetreten, der heute bei heiterem Himmel andauert. Wenn das Steigen der Temperatur in voriger Woche dem noch zu verarbeitenden Rübenmaterial gefährlich zu werden drohte, so ist durch den neuerlichen Umschwung zu Kälte und Trockenheit vorläufig wenigstens diesen Besorgnissen abgeholfen und dem gefürchteten Auswachsen der Rüben in den Mieten vorgebeugt, so dass die Fabrikarbeit wie bislang glatt und ohne wahrnehmbaren Rückgang der Ausbeute von statten geht. Es sind uns bis heute dreizehn Kampagneschlüsse gemeldet, gegen einen zu gleicher Zeit im Vorjahre. Die hierbei, sowie auch anderwärts bekannt gewordenen Zahlen der Rübenverarbeitung deuten eher auf eine Verminderung als eine Zunahme der letzteren im Vergleich zum Vorjahre hin und da auch die Ausbeute keine wesentlich bessere als in der letzten Kampagne ist, so kann eine Mehrproduktion gegen 1896/97, wenn überhaupt, nur in unbedeutendem Umfange stattfinden.

In Oesterreich war das Wetter anfangs der Woche trübe, dann ist es heiter und frühlingsmässig und damit allerdings der Erhaltung der Rüben nicht sonderlich günstig geworden. Es wird in dieser Beziehung jedoch nicht geklagt und man glaubt bei der voraussichtlichen Kürze der Kampagne noch nicht eine ernstliche Beschädigung des Rübenmaterials befürchten zu müssen.

Ganz hiermit übereinstimmend berichtet auch Frankreich, wo die Rübenverarbeitung gut von statten geht mit dem Ergebnis, dass der Ackerertrag hinter den Erwartungen zurückbleibt, während die Ausbeute dieselben übersteigt.

In Holland ist plötzlich Kälte eingetreten, gegen deren mögliche schädigende Folgen man die Rüben jedoch im voraus geschützt hatte. Die Produktion Hollands beträgt in dieser Kampagne bis zum 31. Oktober 36882 t gegen 49851 t in 1896/97.

In Belgien geht die Kampagne, die bis zum 31. Oktober in einer Produktion von 102350 t gegen 103534 t in 1896/97 resultierte, unter besten Verhältnissen zu Ende.



ALLERLEI.

Auch von dieser No. 63 haben wir die Auflage erhöht, damit die Gordianabonnenten sich eine beliebige Anzahl von Nummern nachkommen lassen und verteilen können. Wir möchten durchaus, dass diese Auseinandersetzung, die der Gordian mit dem Verbande hat, überall gelesen würde.

Cacaobutter Auktion. Am 7. Dezember sollen in Amsterdam in Auktion verkauft werden:

160 000	Kilo	Van Houtens Butter
10 000	„	Holländische in Kisten
15 000	„	„ in Ballen
9000	„	Suchard Butter
5000	„	Mignon Butter (Deutsche)

Ueber den Ablauf der Auktion berichten wir in Nr. 64.

Hamburger Cacaopreise. Ende November gelten in Hamburg für Cacaobohnen die folgenden Preise:

	Mk.		Mk.
Caracas	65	bis	140
Ceylon	70	—	83
Surinam	68	—	73
Trinidad	70	—	76
Guayaquil	68	—	78
Maranham und Para	67	—	70
Domingo	62	—	64
Samana	63	—	65
Bahia praep.	68	—	70
St. Thomé	66	—	72

Diese Preise sind nur als nominell anzusehen. Meist ist schon billiger anzukommen.

Mandeln kosten pr. 50 Kilo:

	Mk.		Mk.
Avola	70		
Sicil. Bari	64	bis	64,50
Barbarice	55	—	60
bittere Sicil	75	—	80
Wallnüsse pr. 50 Kilo	20	—	25
Haselnüsse „	20	—	
Kartoffelmehl pr. 100 Kilo	17¾	—	18½
Dextrin „	24	—	24,50
Capillair-Sirup „	24,50	—	25
Traubenzucker „	25	—	25,50

Thee. Während der verflossenen Woche blieb der Markt für den Artikel recht belebt. Die Hauptfrage erstreckte sich nach Moning Congos, die zu festen Preisen und in grösseren Quantitäten aus dem Markt genommen wurden. Pekoe Congos erregten ebenfalls mehr Interesse und fanden auch hierin bedeutendere Umsätze statt. — Souchongs bleiben infolge der schlechten Qualität nach wie vor vernachlässigt.

Succade, Genueser pr. 50 Kilo Mk. 38—40.

Pangani-Cacao. Im Dezember dieses Jahres wird Herr Professor Wohltmann nach Ostafrika gehen, um dort das fruchtbare Panganithal zu bereisen. Die Pangani-Gesellschaft hat die Absicht, auch in Ostafrika Cacaoplantagen anzulegen. Wir lesen hierüber:

Die Pangani-Gesellschaft, welche aus dem Zuckersyndikat für Deutsch-Ostafrika hervorgeht, wird sich im Dezember als Deutsche Kolonialgesellschaft auf Grund des Gesetzes vom Jahre 1888 konstituieren. Die Gesellschaft hat ein sehr umfassendes Programm, denn sie bezweckt nichts geringeres, als die Erschliessung des fruchtbaren Panganithals in Ostafrika. Es giebt in Ostafrika nur wenige Landstriche, welche sich an Fruchtbarkeit des Bodens mit dem Panganithal messen können, denn mit Ausnahme des Rufidschi-Deltas ist wenig Alluvialland in Ostafrika vorhanden. Professor Dr. Wohltmann, welcher nach Ostafrika im Dezember zur Vornahme von Boden- und klimatischen Untersuchungen abreisen wird, hat die Bodenproben äusserst günstig begutachtet und Prof. Dr. Fesca, welcher soeben eine Arbeit über Zuckerrohrkultur auf Java im »Tropenpflanzer« vollendet hat, schliesst sich dem an. Infolge des bedeutenden Nährstoffgehaltes des Bodens ist nach der letzten Autorität in den ersten Jahren Düngung überhaupt nicht erforderlich. Die Gesellschaft beabsichtigt eine Zucker- und Rumfabrik zu erbauen und das Material von den Arabern, welche etwa 2500 Morgen unter Rohrkultur haben, aufzukaufen und technisch vollkommen auszubeuten. Die Regierung wird ihr ferner ein grösseres Terrain, welches Kronland ist, zu einem billigen Preise überlassen, so dass dort ausser der Kultur des Zuckerrohrs noch andere tropische Kulturen betrieben werden können. Im Falle die Niederschlagsverhältnisse günstige sind, wird man eventuell mit dem Anbau von Cacao beginnen, für den der Boden sich ebenfalls vorzüglich eignet. Die Arbeiterverhältnisse sind in dem Panganithal insofern günstige, als die Araber über so viele Arbeiter verfügen, dass sie regelmässig einige hundert nach den Plantagen in Usambara abgeben konnten. Die Gesellschaft wird auch einen Dampfer auf den Fluss setzen, der bis zu den grossartigen Panganifällen, etwa 75 km von der Stadt Pangani entfernt, schiffbar ist. Es ist sehr erfreulich, dass der Unternehmungsgeist in kolonialen Dingen so rege geworden ist, um eine industrielle Anlage von nicht geringer Grösse zu schaffen. Der Markt für die Zuckerprodukte würde sowohl Ostafrika selbst sein, welches stets grössere Mengen von Zucker aufnimmt, als das unserer Küste nahe Zanzibar. Heute herrscht in diesen Gebieten der Mauritius-Zucker, der Rum würde, da in Ostafrika die Kongoakte gilt, zum grössten Teil nach Deutschland verschifft werden müssen, wo sich die deutschen Kolonialprodukte einer stets wachsenden Beliebtheit erfreuen.

Fahrräder.

Die Expedition des Gordian importiert zwischen Dezember und März

erstklassige amerikanische Fahrräder

und giebt sie mit einem kleinen Aufschlage weiter.

Das Stück kostet 110 Mark, wenn mehr als 10 Stück bestellt werden. Das Stück kostet 115 Mk. bei einzelnen Rädern. Damenräder kosten dasselbe. Preise sind rein netto gegen Barzahlung.

Näheres auf Anfrage.

Expedition des Gordian, Hamburg.

Junger gebildeter Holländer, in Cacaopulver-Fabrikation (Holl. System) praktisch erfahren, sucht mit deutschen Cacaofabrikanten in Verbindung zu treten. Offerten gefl. zu adressieren: Motto Cacao, Buchhandl. F. W. Egeling, Singel 498, Amsterdam.



Weihnachten.

Special-Kola-Offerte.

Zur Herstellung von **vorzüglich schmackhaften**

Kola-Marzipan
Kola-Chocolade
Kola-Marmeladen
Kola-Liqueuren
Kola-Waffeln
Kola-Pralinés
Kola-Bisquits

empfehlen wir unser

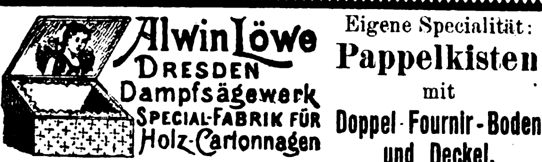
Kola-Extract in Pulverform.

Ferner als vorzüglichen Weihnachtsartikel unsere wohlschmeckenden

Kola-Pepton-Cakes.

Goldene Medaille
auf der Internationalen Ausstellung vom Rothen Kreuz. Leipzig 1892.
Grosse silberne Medaille
auf der Hamburger Gartenbau-Ausstellung 1897.

Hamburg-Altonaer Nährmittel-Gesellschaft
Besthorn & Gerdtzen. Altona bei Hamburg.



Eigene Specialität:
Pappelkisten
mit
Doppel-Fournir-Boden und Deckel.

Ia. Cacaobutter

offeriren **billigst**

Peix Company
Geestemünde.

Raffinade- und bunte Küchel,

Dragées

liefert bei grossen Bezügen zu billigsten Preisen

F. O. Richter
Leipzig - Neuschleussig.

Silberne Medaille. Leipzig 1897.

Attrapen und **Bonbonnièren** en gros.

Massenfabrikation
von Düten und Beuteln aller Art mit und ohne Firmadruck.
Pappschachteln in allen Grössen und Ausstattungen.
Export nach allen Welttheilen.

H. F. Reimann
Magdeburg, A. Neustadt
Cartonagen- u. Papierwaarenfabrik.

Gemälztes Hafermehl

welches sich am besten zur Vermischung mit Cacao eignet, liefert in jedem Quantum

C. H. Knorr's Nahrungsmittelfabrik
Heilbronn a. N.

Für den Bezug von

doppelt präparirtem Hafermehl und **Malzhafer-Mehl**

empfiehlt sich

Emil Seelig A.-G., Heilbronn a. N.

Mehrfach prämiirt.

Detmolder Biscuit- u. Cakes-Fabrik

C. Pecher, Detmold

liefert

Biscuits und Cakes

in anerkannt vorzüglicher Qualität.

SPEZIALITÄTEN:

- Orion
- Russisch Brot
- Weihnachtsbiscuits.

Fabrikation von

Holländ. Zwieback.

Lebhafter Grossistenverkehr!

Gegründet 1870.

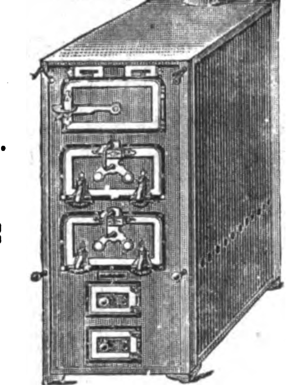
Conditorei-Backöfen,

transportabel und gemauert,

Windöfen

25 erste Preise.

Solide Bauart.



500 Arbeiter.

Volle Garantie.

liefern

Gebrüder Roeder, Darmstadt.

Tausende Referenzen im In- und Auslande.

Illustrierte Preislisten gratis.

Zuckerhonig.

Durchaus gleichwertiger Ersatz des besten amerikanischen Honigs für die

Lebkuchenfabrikation.

Der Zuckerhonig ist in Zusammensetzung und Backfähigkeit mit reinem Naturhonig völlig übereinstimmend und wird nach patentirtem Verfahren allein hergestellt von

Gebr. Langelütje,

Zuckerraffinerie,

Cölln a. Elbe.



Cannstatter

Misch- und Knetmaschinen-Fabrik;

Cannstatter

Dampf-Backofen-Fabrik

Werner & Pfleiderer

(Cannstatt Wttbg.)

Berlin, Wien, Paris, St. Petersburg, Saginaw U. S. A., London.

80 höchste Auszeichnungen



Patente in allen Ländern.

Spezialmaschinen für

Cacao- u. Chocoladen-Fabrikation.

Pressen für Cacao-Tabletten.

Complete Einrichtungen für Lebensmittel

Referenzen auf der ganzen Erde.




Dampfkesselraum.
Maschinenraum.
Arbeitsraum.
Wegelin & Hübner
HALLE A.S.
Specialfabrik
von Kühleinrichtungen für Chocolade-, Marzipan- & Zuckerwaarenfabriken.
Kühlraum.
Vorraum.

Bezugsquellen
für die Cacao- und Chocoladen-Fabrikation.

1 Feld kostet . . . . Mk. 1.50 2 Felder kosten . . . . . . „ 2.50 3 „ „ . . . . . . „ 3.60 4 „ „ . . . . . . „ 4.40 5 „ „ . . . . . . „ 5.— 10 „ „ . . . . . . „ 9.— pro Ausgabe.	**GORDIAN** HAMBURG.	Anzeigen in diese Listen werden nur für ein ganzes Jahr angenommen zu den nebenstehenden Preisen. Also bei 24 Ausgaben pro Jahr sind zu zahlen für 1 2 3 4 5 10 Fld. 36.— 60.— 86.40 105.60 120.— 216.— Mk. vorausbezahlt.

Reinigen u. Sortieren der rohen Cacaobohnen	**J. M. Lehmann,** Dresden-Löbtau.	**G. Hermann** **A. Savy & Cie. Succrs.** Paris.		**Herm. Bauermeister,** Ottensen.
Cacao-Röster	**J. M. Lehmann,** Dresden-Löbtau.	**Emmericher Maschinenfabrik und Eisengiesserei,** Emmerich, Rhein.	**G. Hermann** **A. Savy & Cie. Succrs.** Paris.	
Cacao-Brech- und Reinigungsmaschinen	**J. M. Lehmann,** Dresden-Löbtau.	**Eisenwerk vormals Nagel & Kaemp (A.-G.),** Hamburg.	**G. Hermann** **A. Savy & Cie. Succrs.** Paris.	
Cacao-Mühlen	**J. M. Lehmann,** Dresden-Löbtau.	**G. Hermann** **A. Savy & Cie. Succrs.** Paris.	**Samuel Carey,** Newyork, 17 Broadway. Twin Cocoa mill.	
Zerkleinerungs-Maschinen verschied. Art	**J. M. Lehmann,** Dresden-Löbtau.	**Desintegratoren.** **Herm. Bauermeister,** Ottensen. D. zerkleinern jedes Gut.		**Dismembratoren.** **Eisenwerk vorm. Nagel & Kaemp (A.-G.)** Hamburg. Zerkleinern Cacaokerne zur Masse, Zucker und Pressblöcke zu Pulver.
Melangeure, Kollergänge	**J. M. Lehmann,** Dresden-Löbtau.	**Werner & Pfleiderer,** Cannstatt, Württbg. Universal-Knet- und Mischmaschinen, heiz- und kühlbar.	**G. Hermann** **A. Savy & Cie. Succrs.** Paris.	
Walzwerke	**J. M. Lehmann,** Dresden-Löbtau.		**G. Hermann** **A. Savy & Cie. Succrs.** Paris.	**Herm. Bauermeister,** Ottensen. Walzwerke mit porösen Porzellan-Walzen.
Sichtmaschinen für Cacaopulver	**J. M. Lehmann,** Dresden-Löbtau.	**Herm. Bauermeister,** Ottensen.	**Mühlenbauanstalt vorm. Gebr. Seck,** Dresden. 9000 Sichtmaschinen geliefert.	**Eisenwerk vormals Nagel & Kaemp (A.-G.),** Hamburg.
Mischmaschinen für Kouvertüre (auch zum Präpariren der Cacaomassen)	**J. M. Lehmann,** Dresden-Löbtau.		**G. Hermann** **A. Savy & Cie. Succrs.** Paris.	**Werner & Pfleiderer,** Cannstatt, Württbg. Universal-Knet- und Mischmaschinen, heiz- und kühlbar.
Marzipan-Maschinen	**J. M. Lehmann,** Dresden-Löbtau.	**Herm. Bauermeister,** Ottensen. Walzwerke mit porösen Porzellan-Walzen.	**Werner & Pfleiderer,** Cannstatt (Württembg.) **Universal-Knet- u. Misch-Maschinen** in Eisen od. Bronze für Riemen- o. Handbetrieb.	**G. Hermann** **A. Savy & Cie. Succrs.** Paris.

1897. III. Jahrgang. Hamburg, 15. Dezember 1897.



Hauptinhalt:

„Süssstoff Monnet“

Bei **gleicher chemischer Natur 10 % reiner** und **süsser** als **Fahlberg's** raffiniertes Saccharin.

Süssstoff ersten Ranges! — Bedeutender Konsum-Artikel!

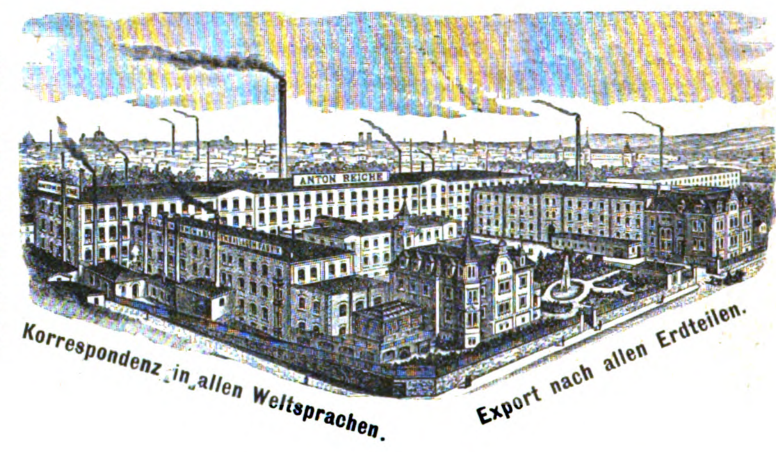
Fabrikanten und Konsumenten von Cacao-Präparaten, Chocolade, Biscuits, Zuckerwaren etc. werden auf die **völlige** chemische Reinheit und grosse Ersparnis bei Verwendung von **„Süssstoff Monnet“** aufmerksam gemacht.

Nach Untersuchungen von Dr. C. Schmitt und Dr. E. Crato (Hygien. Institut Wiesbaden), Dr. Hugo Eckenroth (Ludwigshafen), Berichten in Chemiker-Zeitung (11. Mai 1895), British Medical Journal (20. Mai 1895), engl. Chemikern pp. als **bestes Fabrikat des Handels** festgestellt.

Vorzugspreise, Gebrauchsanweisungen, Broschüren über Anwendung des Süssstoffes, Kataloge etc. erhältlich durch

Adolf Pertsch, Frankfurt a. M.
Generalvertreter der Rhone-Werke A.-G.

Gustav Ritter
Vertreter der nebenstehenden Firma für Hamburg.



Anton Reiche, Dresden-Plauen

Chocoladenformen- und Blechemballagen-Fabrik

liefert folgende Spezialitäten:

Chocoladen-Formen
anerkannt bestes Fabrikat.

Formen zu Schaustücken
für die Oster- und Weihnachtssaison.

Bisquit-Formen
grösstes Sortiment.

Marzipan-Formen
das Praktischste auf diesem Gebiete.

Massen-Artikel
zur Füllung mit Bonbons etc.
(nur für Fabrikanten)

Fortwährend der Saison angepasste Neuheiten.

Pastillen-Maschinen
von unübertroffener Leistungsfähigkeit.

Cacao-Standdosen
von der einfachsten bis zur elegantesten Dekoration.

Bonbon-Dosen
in allen Grössen und Ausstattungen.

Cakes- und Cacao-Dosen
aus Weissblech sowie in buntfarbiger Ausstattung.

Bonbon-Gläser und Verschlüsse.

Blech-Plakate
buntfarbig, in flacher wie auch hochgeprägter Ausführung.

Haupt-Vertretungen für den „Gordian“:
England: Aug. Siegle, London E. C. Holland: Seyffardt'sche Buchhandlung, Amsterdam. Dänemark: Georg Chr. Ursins Nachf., Kopenhagen. Norwegen: Jacob Dybwad, Universitätsbuchh., Christiania. Russland: Carl Ricker, Petersburg. Newyork: The International News Company. Philadelphia: Schaefer & Koradi. Schweiz: O. Speidel, Zürich.



Auslandsverkehr.

Einfuhren.

Im Monat Oktober 1897 wurden in Deutschland eingeführt

1 286 600 Kilo Cacaobohnen,
davon für Exportfabriken
54 100 Kilo.

Davon kamen aus:

Ecuador	408 200	Kilo
Brasilien	232 000	»
Brit.-Westindien	163 800	»
Portugal	119 100	»
Haiti	100 300	»
Port.-Westafrika	75 100	»
Venezuela	73 800	»
Frankreich	24 200	»
Grossbritannien	21 100	»
Niederl.-Indien	14 800	»
Niederlande	10 900	»
Britisch-Ostindien	8 700	»
Dänisch-Westindien	5 400	»
Deutsch-Westafrika	3 700	»

In der Zeit vom 1. Januar 1897 bis 31. Oktober war die Bohneneinfuhr gross:

1897 = 13 093 200 Kilo
1896 = 10 037 500 »
1895 = 8 251 300 »

Ferner wurden eingeführt:

12300 Kilo **Cacaobutter** aus Holland. Für Betriebe unter Zollaufsicht davon 10500 Kilo.

Ferner wurden eingeführt:

700 Kilo **Konditorwaren,**

davon aus Frankreich	8 900	Kilo
aus England	14 500	»
aus der Schweiz	34 800	»

Ferner:

18 200 Kilo **Chocolade,**

davon aus Frankreich	7 900	Kilo,
aus der Schweiz	8 400	»

Ferner:

63 900 Kilo **Cacaopulver,**
500 » **Cacaomasse.**

Ferner:

274 500 Kilo **Honig,**

aus Chile	146 800	Kilo,
» Mexiko	44 700	»

Ausfuhren.

Ausgeführt wurden im Oktober 1897.

9100 Kilo **gebrannte Cacaobohnen** aus einer Zollfabrik stammend nach Oesterreich.

Ferner:

10000 Kilo **Cacaoschalen,**
davon 5000 » nach der Schweiz.

Ferner:

44 400 Kilo **Cacaobutter,**

davon aus Zollfabriken	43 600	Kilo,
Käufer war Holland mit	10 300	»
» » Amerika »	7500	»

Ferner:

107 100 Kilo **Chocolade,**

davon aus Zollfabriken	96 100	Kilo,
Käufer war England mit	29 900	»
Amerika »	45 200	»

Ferner:
28800 Kilo **Cacaopulver,**
davon aus Zollfabriken 24900 Kilo.
Ferner:
14900 Kilo **Cacaomasse,**
davon aus Zollfabriken 13400 Kilo.
Ferner:
93800 Kilo **Konditorwaren,**

davon nach Belgien	6300	Kilo
» England	5000	»
» Britisch-Ostindien	10400	»



Der Anfang der Cacaobaisse.

Als wir vor ungefähr sechs Wochen eine Informationstour, teils auf dem Papier mit Dinte und Feder, teils zu Fuss, teils mit dem Schiff und mit der Bahn machten, um den wahren Gründen der allen unerwartet gekommenen Cacaohausse auf die Spur zu kommen, da stand man fast überall so fest auf seinen Forderungen, da versicherte man uns überall mit dem breitesten Behagen, dass vor Mitte nächsten Jahres — wenn überhaupt — an ein Zurückgehen der Preise nicht zu denken wäre. Beinahe hätten wir selber es geglaubt und im Gordian diese Ansicht vertreten. Dass wir es nicht gethan haben, das freut uns natürlich nun sehr; wir glauben, dass wir dadurch, dass wir glaubten, gerade das Gegenteil vertreten zu können, manchem Cacaofabrikanten hunderte oder tausende erspart haben.

Verblüfft steht man nun überall vor seinen Cacaoballen und fragt sich, wohin sind die Käufer auf einmal gegangen? Vier lange herrliche Monate hindurch konnten wir jeden Preis für unsern Cacao fordern, er wurde uns gezahlt, man riss uns die Partien aus den Händen! Und nun kümmert sich kein Mensch um uns.

Die Preise sind seit vier Wochen um rund zehn Mark wieder gefallen. Man sträubt sich noch, hierzu zu verkaufen oder gar weitere Preisrückgänge anzuerkennen. Aber jedes Liebchen sträubt sich anfangs — bald genug wird man sich von seinen Säcken gerne trennen wollen, auch wenn es zu Preisen sein muss, die 15 bis 20 Mark unter den Oktoberpreisen stehen. Denn jetzt auf einmal kommt die Angst über die Ablader. Die hatten sich vom Kontinent oder von England aus sagen lassen, dass die europäischen Vorräte zusammenschmölzen unter der Zunahme des Konsums und der Kauflust der Fabrikanten, dass also die von Woche zu Woche in Europa kleiner werdenden Vorräte es wären, die die Preise aufwärts trieben, und da war natürlich für sie die Zeit gekommen, alles im eignen Lande schon zu verkaufen. Sie hatten nicht nötig, wie sonst meist, darauf zu warten, bis der Cacao in Europa angekommen, zu Lager gegangen und nach Wochen oder Monaten seinen Käufer gefunden hat. Und in solchen Fällen ist es ausserordentlich schwer für den Fernstehenden, sich ein sicheres Bild über die Lage des Marktes zu zeichnen.

Misstrauisch musste es machen, dass man nirgendwo stichhaltige Gründe anzuführen hatte, die, wenn man einige Uebersicht über die Lage der Industrie hat, glaubhaft geklungen hätten. Der Eine wusste bestimmt anzugeben, dass in Frankreich, Holland und Deutschland der Konsum bis zu 40 Prozent gestiegen sei, der Andere kam mit der Fabel über Missernten. Ueber die Zunahme des Konsums haben wir, im Gordian, so ziemlich eine Kontrolle, soweit die bedeutendsten Länder in Betracht kommen. Und über Missernten regen wir uns nun schon garnicht mehr auf! Der grösste Bedarf in Cacaofabrikaten wird mit solchen Bohnen versorgt, die ersetzbar sind. Hat es auf der britisch-westindischen Insel Trinidad einmal nicht recht gelohnt, dann kann uns von Surinam, Bahia, Thomé u. s. w. dafür die doppelte Menge Bohnen kommen. Wir haben ja die Auswahl! Denn wenn es an der Nordküste von Venezuela auch einmal eine aussergewöhnliche Trockenheit gegeben hat oder wenn die dort gefürchteten Oktoberstürme auch einmal ein paar tausend Bäume knicken, dann kann die brasilianische Provinz Bahia auf ihren 426 727 qm dafür ja soviel reichere Ernten liefern. Kein Cacaofabrikant in der Welt ist so unbeholfen oder so engherzig, dass er sich dann nicht zu helfen wüsste.

Darum entstand in uns ein schweres Misstrauen, weil wir beide Gründe nicht gelten lassen wollten. Dazu hörten wir und sahen wir überall bei den grösseren Fabrikanten ungeheure Abschlüsse und Läger, sodass die kleineren Zahlen, die die Vorräte bei den Importeuren und Händlern als wesentlich kleiner als früher meldeten, uns nicht erschrecken konnten. Wir warnten vor leichten Käufen zu so hohen Preisen; wir freuen uns heute, dass man uns gefolgt ist.

Inzwischen sind von überall flaue Berichte eingelaufen. Hüben bei den Käufern

wartet man und drüben dito. Es könnte ein länglicher bänglicher Waffenstillstand daraus werden, wenn nicht die Ablader es nun mit der Angst gekriegt hätten und von allen Seiten Europa mit neuen Zufuhren bombardierten. Am eiligsten haben es die Portugiesen von St. Thomé aus, denn die Lissaboner Herren drängen zum Kauf. Es sind dort seit Anfang Oktober mehr als 40 000 Säcke angekommen. — Aus London schreibt man dazu unterm 26. November:

»San Thomé wird von Lissabon stark angeboten. Der heute dort eingetroffene Steamer soll nahe an 16 000 Säcke bringen, womit die dortigen Zufuhren seit Anfang Oktober zirka 41 000 Säcke betragen. In den Zufuhren von den ersten neun Monaten zeigte sich gegen voriges Jahr ein Defizit von 20 000 Säcken. Oktober-November 1896 lieferten in Lissabon 21 250 Säcke. Wir haben also in den letzten zwei Monaten dieses Defizit schon eingeholt; und indem Dezember-Januar soweit immer monatlich mehr lieferten als November, so ist wohl zu erwarten, dass schliesslich eine ganz bedeutende Zunahme stattfinden wird. Die eben eingetroffene Zufuhr dürfte den Lissaboner Vorrat auf zirka 33 000 Säcke bringen, und wenn die November-Zufuhren von 27 000 Säcken sich im Dezember nur wiederholen, so wird ein für Lissabon kolossaler Vorrat erreicht, wenn man inzwischen nicht starke Quantitäten absetzt, was heute wohl nur zu ganz bedeutend ermässigten Preisen geschehen könnte.«

Ferner hat der in voriger Woche neu angekommene Steamer weitere 14 000 Säcke mitgebracht, so dass innerhalb der letzten sechs Wochen in Lissabon allein 41 000 Sack Cacao angekommen sind. Für das ganze Jahr 1897 würden demnach von St. Thomé-Cacao ca. 30 000 Säcke mehr als 1896 angekommen sein.

Ueber die am 10. Dezember in London abgehaltene Auktion wird berichtet:

»Auktionen liefen in flauer Stimmung ab und von vorgebrachten 5070 Säcken verkaufte man in und seit der Auktion nur zirka 1600 Säcke. Importeure wollten nicht genügend nachgeben und man hat daher nur für den laufenden Bedarf gekauft, während Preise um weitere 2/ à 3/ gefallen.

Von 730 Säcken Trinidad 110 Säcke verkauft: gut ordinär 64/, gut Plantation 67/ à 68/.

Von 2614 Säcken Grenada 1300 Säcke verkauft: hart ordinär bis courant 62/ à 64/, gut reif bis superfein 65/ à 67/6.

Von 139 Säcken St. Lucia 90 Säcke verkauft: courant 62/6, superfein 67/.

Von 250 Säcken Jamaika 70 Säcke verkauft: gut ordinär 61/, superfein 65/ à 65/6.

50 Säcke ordinär fehlerhaft Bahia holten 57/ à 58/.

Von 256 Säcken Samana 50 Säcke courant zu 61/ verkauft, wozu weiter käuflich.

200	Säcke	Dominica	zurückgezogen.
200	»	Ceylon	
162	»	Surinam	
400	»	Guayaquil	

Die allgemeine Statistik ist im Vergleich zu den letzten Jahren eine sehr günstige; sie kommt jedoch heute wenig zur Frage. Die Ernten, welche in den nächsten sechs Monaten zum Vorschein kommen, müssen in der Zeit zum grossen Teil Käufer finden und es fragt sich, ob und zu welchem Preise die grösseren Käufer geneigt sein werden, grössere Vorräte als sie heute besitzen, sich wieder hinzulegen. Bei einem Preise von 43/ à 45/ machten Fabrikanten solch enorme Profite, dass viele von den Grossen für 12 bis 18 Monate sich Vorrat hinlegten. Man hat damit sich die Zukunft gesichert und es hat gut gelohnt. Aber bei 50 Prozent höheren Preisen dürfte man sich weit mehr den Chancen der Zukunft anvertrauen. Von dem Umfange der nächsten Ernten weiss man natürlich garnichts. Man weiss nur, dass überall, zum Teil sehr stark, angepflanzt wurde; und wenn die Zunahme nur eben fortdauert, welche in den vergangenen Jahrreihen stattgefunden, so ist ganz leicht und klar zu beweisen, dass die erste gute Saison, d. h. eine Saison, worin gleich günstige Wetterverhältnisse herrschen, wie z. B. 1893/95, ganz leicht 10 000 Tons Cacao mehr wie 1896/97 liefern wird. Das sind die Chancen der Zukunft, denen man sich bei hohen Preisen schon überlassen wird.

P. S. — Seit gestern fanden zirka 700 Säcke Grenada zu Auktionspreisen Nehmer, sowie einiges von Trinidad zu 67/ à 68/.

Vorrat in London:

95 274 Säcke gegen 138 573 Säcke in 1896.

Liverpool:

1624 Säcke gegen 5181 Säcke in 1896.

Zufuhren seit dem 3. Dezember:

London:

318	Säcke	Afrikaner,
330	»	Guayaquil,
400	»	Bahia transitu,
618	»	Bahia,
601	»	Trinidad,
1163	»	Ceylon,
200	»	Afrikan. transitu.

Liverpool:

419 Säcke Afrikan.«

Soweit die Londoner Berichte.

Wer heute noch grosse Quantitäten Cacao auf Lager hat und sie festhält in der Hoffnung, alles was wir hier dafür vorbringen, dass binnen weiteren vier Wochen die Preise von 60 Pfg. auf 50, 45, ja 40 Pfg. sinken müssen, wären Ansichten, die wir von uns geben, weil wir mit aller Gewalt daran arbeiten wollten, dass sie eben dahin kämen, oder weil wir unverbesserliche Pessimisten wären, der hat mehr Mut, als ein Cacaomann zu haben braucht. Aber wir wissen und beachten eins: Wir alle miteinander, die wir uns um die rötlichen Bohnen versammeln, sind abhängig vom Cacaokonsumenten; wenn wir in Deutschland solche Preise für Cacaofabrikate fordern müssen, dass sie nur von einem Zehntel der Bevölkerung bezahlt werden können, dann wäre es doch schade, wenn in Afrika oder in Amerika auch nur zehn neue Cacaobäume gepflanzt würden! Wohin mit den geernteten Früchten? Wenn wir aber ruhig, ein Jahr wie das andere, weiter arbeiten können, wenn die Preise des Rohmaterials den Herstellungskosten entsprechend gelten, wenn dann neun Zehntel des Volkes sich tagtäglich einen Cacaogenuss verschaffen können, dann können gern in jedem neuen Jahre neue und tausende von brachliegenden Hektaren Tropenackers unter Kultur genommen werden. Dort lernen die Menschen es, der Natur Schätze abzuringen, hier bemühen wir uns, diesen Schätzen einen Wert zu geben, dass sie tief ins Volk eindringen können, weil ihr Preis erschwingbar ist.

Mögen wir uns Rheder, Werftbesitzer, Exporteur, Importeur, Grosskaufmann, Industrieller, Bankier, Kommissionär oder Zeitungsbesitzer nennen: eines bleibt doch immer zu bedenken, dass jede Ware ihren Wert erst in dem Augenblick empfängt, wo sie im Besitze des Konsumenten ist. Alle tausende von Ballen, mit Cacaobohnen gefüllt, empfangen ihren wirtschaftlichen Wert erst in dem Augenblicke, in dem der Cacaokonsument die Tasse an den Mund setzt. Keine Minute früher!

Dies mag man in allen Kreisen, wohin der Gordian kommt, bedenken. Dann wird man — wir bemühen uns, von diesem Standpunkt aus stets zu urteilen — uns seltener zurufen, wir urteilten schroff oder schärfer als es nötig wäre.

Es gefällt uns nicht, wenn ein Fabrikant aus Hafermehl und Cacaopulver ein Gemisch herstellt, diesem an sich einfachen Produkte deshalb so wunderbare Eigenschaften zuschreibt, damit er den doppelten Preis dafür verlangen kann. Es gefällt uns nicht, wenn ein Fabrikant aus fein gemahlenen Cacaoschalen und aus Cacaopulver ein Gemisch macht und dies als

Volks-Cacao

dem Konsumenten zumutet.

Es gefällt uns auch nicht, wenn die mit Cacaobohnen handelnden Kaufleute lüstern auf den Augenblick warten, wo man mit falschen Trompetenstössen höhere Preise als berechtigt sind, aufsetzt.

Alle diese Versuche beleidigen, belästigen den Konsumenten. Und davor haben wir uns zu hüten, denn der Mensch als Konsument regiert die Welt und giebt jeder Ware erst ihren Wert.

Und weil wir heute wissen, dass die letzte Cacaohausse, die eben begraben wird, nicht hätte zu kommen brauchen, darum freuen wir uns, dass der Anfang der Cacaobaisse da ist. Hoffentlich übt sie eine gute Wirkung auf alle aus.



Welcher Cacao ist der beste?

»Mensch wie siehst Du aus!« so hat mich andere Menschen schon seit Woc[hen] angeschrieen, und immer habe ich ihnen k[eine] andere Antwort geben können als die »so ich weiss, wie alle Tage«. Aber das ha[ben] die Leute nicht glauben wollen; alle beh[aup]teten ich hätte früher runde, rote, w[eiche] Backen gehabt, nun aber hätte ich in g[anz] kurzer Zeit eine Runzel über die andere [be]kommen und mein Gesicht wäre mit Schien[en] und Weichen belegt, wie das Terrain ei[nes] Güterbahnhofes. — Bald kam ein Tag, [an] dem ich nicht mehr derartige Schilderun[gen] für Glossen hielt; mein Magen war herun[ter,] kaput, unzuverlässig. Immer wenn ich [mir] vorgenommen hatte, so recht einmal ü[ber] den Strang zu schlagen, fing er an [zu] poltern, ehe ich überhaupt einen Strang [zu] Gesicht bekam. Und grillenbeses[sen,] polternd, schimpfend, klagend, stöhnend [lief] ich im Hause herum — allen andern ei[ne] wahre Hausplage bildend.

»Du musst den berühmten Spezialisten Dr. Soundso konsultieren! Du läufst ja mit einem gehörigen chronischen Magenkatarrh herum« — so wurde mir geraten. Diesen Rat hielt ich für vernünftig, und eines Tages zog ich die Glocke bei dem berühmten »Spezialisten«. Nachdem ich so zwei Stunden lang im Vorzimmer dieser Berühmtheit mit

so sechsunddreissig Leidensgenossen gewartet und fast das Sprechen verlernt hatte, einmal, weil ich kein Wort sprechen konnte, zweitens vor Verwunderung, dass selbst einundzwanzig Damen zwei volle Stunden bei einander sitzen können, ohne ein Thema zu finden, kam ich an die Reihe. Und weil ich wohl ein immerhin noch vergnügtes Gesicht bei der Zungenpräsentation gemacht haben muss, war ich recht schnell fertig. Der berühmte Herr konstatierte die Allerweltskrankheit: · den chronischen Magenkatarrh und verordnete mir eine »diäte Lebensweise«: »Alle schwer verdaulichen Lebensmittel müssen Sie vermeiden und ebenso alle reizenden Genussmittel. Trinken Sie weder Kaffee, noch Thee mit Rum, noch Rum mit Thee; weder Bier noch Wein! Trinken Sie Cacao, essen Sie Suppen, schwach geräucherten Schinken, rohes Fleisch, weisses Brot, lassen Sie Braten, besonders Bratensauce die andern essen, regen Sie sich nicht auf, gehen Sie früh zu Bett, schlafen Sie lange, gehen Sie viel spazieren — und fangen Sie gleich damit an.« — Das hiess, nun können Sie gehen und Nummer siebenunddreissig herein lassen. Das that ich denn auch.

Auf dem Wege nach Hause fiel mir ein, dass es wohl richtig wäre, wenn ich mir das alles, was ich nicht essen und trinken sollte — abgewöhnte, und das alles, was ich essen und trinken sollte, gleich einkaufte. Und weil ich wusste, dass in der Prinzenstrasse, nahe am Moritzplatz, noch ein Spezialist wohnte, der mit »gesundheitlichen« Nahrungsmitteln und mit »gesundheitlichen Genussmitteln« einen speziellen Handel treibt, darum kehrte ich hier zum zweiten male ein und mein Portemonnaie zum dritten male aus.

»Ich möchte einen »gesundheitlichen Cacao« haben«, so wandte ich mich an den intelligentesten Jüngling des ganzen Ladens. »Welche Sorte — ich sehe, Sie haben verschiedene — können Sie mir empfehlen?« »»Bitte nehmen Sie Platz«« sagte der Ladenjüngling. —

Ich denke erst, er meint einen andern. Aber als ich mich nach diesem andern vergebens im Lokale umsehe, merke ich doch, dass ich gemeint bin. Und eingedenk des Rezeptes von dem berühmten Spezialisten, mich nicht aufzuregen, denke ich weiter, nimm nur Platz und opponiere nicht. Denn alle Opposition regt auf, und du sollst dich nicht aufregen. Ich setze mich denn und warte der Dinge, die da kommen sollen; denke aber doch dabei: was sind die Leute hier umständlich. Ich will mir hier bloss eine Büchse gesundheitlichen Cacao abfordern, dafür die eine, zwei oder drei Mark bezahlen und nun soll ich mich hier erst lange hinsetzen, als wenn ich photographiert werden oder von einem Backenzahn befreit werden soll. Kaum aber bin ich mit dieser »Enquête« bei mir selber fertig, da kommt der Jüngling mit einem «speziellen« Servierbrett, von der Grösse eines Quadratmeters, auf mich losgestürmt und zeigt mir seine Auswahl in «gesundheitlichen« Cacaos.

»»Hier mein Herr ist der berühmte Dr. Lahmann'sche Nährsalzcacao. Den werden Sie wohl kennen! In allen Zeitungen wird er warm empfohlen. Auch Frau von Studnitz, die berühmte Gründerin der Frauenzeitung »Fürs Haus«, empfiehlt in ihrer Zeitung ganz besonders diesen Cacao, denn die echten Dr. Lahmann'schen Cacaos enthalten ausser dem Cacaopulver noch einen erheblichen Zusatz von Pflanzen-Nährsalz-Extrakt, in welchem die hauptsächlichsten Nährsalze (Verbindungen von Natron, Kalk, Eisen u. s. w.) in einer leicht und sicher ins Blut übergehenden Form vorhanden sind. Dieselben sind daher von grosser Wichtigkeit für Butarme, Nervöse, Magenleidende, Knochenschwache und solche, die es nicht werden wollen. Nährsalz-Cacaos sind auch, im Gegensatz zu den nach holländischer Methode behandelten Cacaos, nicht mit Mineralstoffen, wie Potasche, Soda, Magnesia, versetzt, daher äusserst leicht verdaulich, erzeugen kein Sodbrennen, widerstehen bei dauerndem Genusse niemals und wirken nicht verstopfend. Die Büchse kostet Mark 2,90.«« — Und so weiter. —

Diesen langen Satz leierte der Jüngling ohne alle Satzzeichen, ohne Semikolonbarrikaden, ohne Ausrufungshürden und Gedankenstrichhemmnisse herunter. Und ich sagte — »Uff! Also das ist der beste gesundheitliche Cacao, den Sie haben? Bessern giebt es nicht?« — »O nein, mein Herr, — wir führen noch siebenunddreissig andere Sorten.« Sehen Sie hier, dies ist der berühmte Bilz'sche Reform-Cacao à Pfund Mk. 2,50. Dies ist die ebenso berühmte Bilz'sche Reform-Chocolade No. 1. zu Mk. 1,55 à Pfund. Und wünschen Sie dazu Bilz'sche Reform-Mandelmilch-Nährbisquits à Packet 25 Pfg., fünf Packete Mk. 1,20, und für die geehrten, vielleicht oder zufällig auch magenleidenden Herren Kinder vielleicht »so etwas«? Das ist Bilz'sche Reform-Mandelmilch-Kindernahrung à Dose Mk. 1.15. Oder »so etwas?«. Das ist Sanitätsrat Dr. Bilfingers Schweizermilch-Chocolade, unübertroffen an Wohlgeschmack, Güte und Bekömmlichkeit à $^1/_2$ Kilo 2 Mk. Oder vielleicht nehmen Sie Jul. Hensels hygienischen Nähr-Cacao? Dieser

hygienische Nähr-Cacao besitzt die besonders hervorragende Eigenschaft, seinen hohen Eiweissstoffgehalt von cirka 20% in vollständig assimilationsfähiger und wirklich verdaulicher Zusammensetzung dem Blute zuzuführen, in 1/1, 1/2, 1/4 Pfund Packeten, ein Pfund Mk. 2,50, fünf Pfund Mk. 12,25, zehn Pfund 24 Mk.« —

Himmeldonnerwetter, denke ich, den musst du wohl kaufen!

Aber ich hatte noch nicht zu Ende gedacht, da leierte der rote Jüngling mit den wasserblauen Augen schon wieder weiter:

»Oder, vielleicht »so etwas?« Jul. Hensels Nährchocolade I à Pfund Mk. 1,95, oder Jul. Hensels Nährchocolade II à Pfund Mk. 1,55? Ausführliche Abhandlung gratis!

Ich schwieg. Das war mein Unglück, denn gleich ging's weiter los:

»Oder nehmen Sie diesen »gesundheitlichen Cacao«, garantiert rein, leicht löslich, nach den Grundsätzen der Gesundheitslehre ohne Beimischung von Chemikalien hergestellt, in ein Pfund Büchsen à Pfund Mk. 2,20. Oder hier dieses Cacaopulver, lose, garantiert rein, à Pfund Mk. 2,00. Oder unsere Export-Chocolade, garantiert rein, vorzügliche Qualität, in 1/2 Pfund Tafeln à Pfund Mk. 1,20. Oder »so etwas vielleicht«, Chocolade-Pulver, garantiert rein, vorzügliche Qualität à Pfund eine Mark? Oder, wünschen Sie Bruch-Chocolade? Oder Suppenmehl? O, hier habe ich noch den »Hafer-Cacao«, der wird von hervorragenden ärztlichen Autoritäten empfohlen, wird aus den besten Cacaosorten in der Weise zubereitet, dass der Cacaomasse in entsprechendem Verhältnis feinstes Hafermehl zugesetzt wird. Demzufolge besitzt er hohen Gehalt an verdaulichen Eiweissstoffen, Kohlehydraten und Nährsalzen und ist ein äusserst wohlbekömmliches Nahrungs- und Genussmittel für Gesunde und Kranke, Rekonvaleszenten und Kinder. Der Preis der verschiedenen Sorten richtet sich nach dem Verhältnis des Quantums des zur Herstellung verwendeten Cacaos und Hafermehles. Wir führen Kasseler Hafer-Cacao, Ravensberger Hafer-Cacao, Hafermalz-Cacao von Hartwig & Vogel, Hafer-Cacao von Hartwig & Vogel, Dr. Pragers Nährsalz-Hafer-Cacao, Weibezahns Hafer-Cacao, Dr. med. List's Hafer-Cacao, Hermanns Hafer-Cacao. Aber, bitte, wir haben auch noch andere Sorten. Hier Dr. med. Disqués Albumin-Cacao und Chocolade, bei Blutarmut, Nervenschwäche, Darmerkrankung, Zuckerkrankheiten, zu Mk. 2,60 das Pfund und Dr. med. Disqués Albumin-Chocoladenpulver kostet eine Mark das Pfund. Oder wollen Sie einen besonders nahrhaften Cacao haben, dann nehmen Sie hier diesen Nuss-Cacao, doppelt so nahrhaft als reiner Cacao, 34% Eiweissgehalt, das beste flüssige Nahrungsmittel, höchst wohlschmeckend! In ein viertel und ein halb Pfund Packeten, das Pfund Mk. 1,20. Sollten Sie aber keinen Cacao lieben, dann haben wir hier »so etwas«. Mein Herr, dies ist Dr. Lahmanns vegetabile Milch, ein Präparat aus Mandeln, Nüssen, chemisch reinem Zucker und Nährsalzextrakt; es bildet, der Kuhmilch zugestetzt, das einzig wirkliche und beim jüngsten Säugling sofort anwendbare Ersatznährmittel für mangelnde Muttermilch. Broschüre gratis.«

Ich überlegte: »Mangelnde Muttermilch! das ist ja eine feine Alliteration! — Mangelnde Muttermilch! — Schade, dass Richard Wagner schon tot ist! Hier hätte er einen feinen Anfang gehabt für eine mit Alliterationen und Leitmotiven vollgepackte grosse Oper. Ich pfiff leise:

»Winterstürme wichen dem Wonnemond,
Mandliche Muttermilch mangelte manchem meist!«

Kennen Sie Wagner? fragte ich dann den rothaarigen, wasserblauäugigen Jüngling »O ja, Sie meinen Philipp Wagner & Co. in Mainz? Gewiss, wir führen von dieser Firma Konserven und eingemachte Früchte. Wünschen Sie vielleicht Erdbeeren oder Aepfel oder Birnen oder Hagebutten?« Nein, den meinte ich nicht.

»Ach, Sie meinen den Bäcker hier neben an, der so viel Geschrei mit seinen neuen gesundheitlichen Nährzwieback macht? Ja, — aber den führen wir nicht. Wir führen nur das allerbeste, das gesundheitlichste. Vielleicht ist Ihnen Nestles Kindermehl gefällig es ist aus reinen Alpenkräutern, auf dem Wege der allernatürlichsten Destillation durch den schweizer Alpenkuhmagen hergestellt. Oder Mellins Nahrung?

Dem Jüngling sowohl als dem Greise
Dient Mellins Nahrung als beste Speise.

Oder Hohenlohe'sches Hafermehl, oder Knorr'sches, oder Weibezahn'sches, oder vielleicht »so etwas«? Das ist Bilz' Reform-Mandelmilch-Kindernahrung. Dies ist Dr. Lahmanns vegetabile Milch. Dies hier sind Schrotmehlbisquits, dies ist Leibnitz-Cakes, dies sind Dr. med Disqués Albumin-Bisquits, dies ist ärztlich empfohlener, leicht verdaulicher Cacao-Zwieback, dies ist ein Honig-Zwieback, dies ist Friedrichsdorfer-Zwieback, dies hier sind Victoria-Zwiebacke, dies sind Dessert-Waffeln, hier habe ich Hafermehl-Honigkuchen. Oder vielleicht »so etwas«? Dies ist Dr. med Disqués Albumin-Nährzwieback für Schwache und Magenkranke u. s. w., viermal so nahrhaft als anderer Zwieback, sehr leicht ver-

daulich à Packet 50 Pfg.; für Diabetiker ohne Zucker, à Packet auch 50 Pfg. — Oder wünschen Sie die berühmten Kneipp'schen Fabrikate? Hier Pfarrer Kneipps berühmtes Kraftsuppenmehl. Dieses Präparat liefert eine sehr nahrhafte, wohlschmeckende Suppe, welche, weil leicht verdaulich, besonders Magenleidenden und für Kinder zu empfehlen ist. Vielleicht ist Ihnen A. Brunns vegetabilische Kraftnahrung sympathisch? Die übertrifft an Nährwert und Billigkeit alle Fleischextrakte, Peptone und ähnliche Präparate; sie ist nach einem patentierten Verfahren eingedickter eiweisshaltiger Auszug aus unseren Getreidearten. Oder Gräfes Pflanzen-Bouillon-Extrakt hier? à Flasche eine Mark.« — — — —

»»Haben Sie meinen Hut vielleicht aus Versehen an sich genommen?‹« Mir war elend geworden, ich musste an die frische Luft. Dieses Anpreisen von siebenundsiebzig verschiedenen Arten von »gesundheitlichen« Nahrungsmitteln, von denen das eine immer noch »gesundheitlicher« als das andere sein sollte, hatte mir den Rest meiner Gesundheit einstweilen genommen. Ich war so krank, dass ich mich in eine Droschke setzen musste und nach Hause fuhr. Hier gab ich meiner Köchin den Auftrag, im allerältesten Kochbuch nachzulesen, welche Arten von Suppen man vor fünfzig Jahren den Wöchnerinnen zu kochen pflegte. Die meinte, das wüsste sie auswendig: Hühnersuppe, Taubensuppe oder Hafergrütze. Ich entschied mich für heute für Hafergrütze, nahm einen Doppelnickel aus dem Portemonnaie und liess dafür ein Pfund Hafergrütze kaufen. Das kostete 20 Pfg. Anscheinend habe ich daran länger als eine Woche zu essen. Wenn diese um ist, will ich beim ersten besten Krämer ein Pfund Cacaopulver kaufen, aber es soll mir nicht gesagt werden, welcher Dr. med. oder welcher Charlatan davon seine Rente bezieht. Ich fürchte, ich rege mich dann auf, und dann schadet er mehr als er nützt.

Welchen Cacao nun aber ein magenleidender Deutscher trinken soll, ohne vorher drei Jahre Physiologie studiert zu haben, das weiss ich einstweilen noch nicht. Wer kann mir raten?

Als ich meiner Schwester verkündete, Kaffee und Thee würde ich meiden, aber Cacao würde ich trinken, da kam diese mit der »Bazar«-Nummer vom 22. November 1897 angeschleppt. Darin stand ein Aufsatz von einem Dr. H. über Nährsalzcacao, der so lautete:

Nährsalzcacao.

Im Handel werden zur Zeit eine grössere Anzahl Nährsalzcacaos mit viel Reklame als Gesundheitsgetränke angepriesen. Ihre Herstellung geschieht vorwiegend in der Art, dass Gemüse und Früchte mit kochendem Wasser ausgezogen und die Auszüge nach dem Filtrieren bis zur Extraktdicke eingedampft werden. Von diesen Extrakten wird ein kleiner Prozentsatz mit entöltem Cacao zu Pulver verarbeitet. Wer da glaubt, dass auf diese Weise die organischen Salzverbindungen der Pflanzen in unzersetztem und wirksamem Zustande in die Extraktmasse und somit in den damit verarbeiteten Cacao übergehen, der mag der Wirksamkeit des so bereiteten Nährsalzcacaos immerhin Vertrauen entgegenbringen; von Autoritäten der physiologisch-chemischen Wissenschaft werden hiergegen indessen Zweifel laut. Da jedoch in dem Wechselstreite der Theorien, die in Bezug auf Art und Wirksamkeit der Nährsalze aufgestellt worden sind, nur der Erfolg entscheiden kann, so muss man das Präparat, für das man eine Vorliebe hat, versuchen, bis man sich von seinem Wert oder Unwert durch den Erfolg selbst überzeugt hat.

Aus Gemüsen auf obengenanntem Wege wird der Lahmann'sche Nährsalzcacao hergestellt; im Bilz'schen Reform-Nährsalzcacao ist das Verfahren durch Mitverarbeitung von Obst »reformiert« worden; eine Vereinigung des in seinem Kasseler Fabrikate zur Beliebtheit gelangten Hafercacaos mit Nährsalz ist der Prager'sche Nährsalz-Hafercacao. In Bezug auf letzteres Präparat ist jedoch zu erwähnen, dass das mit Cacao zu verarbeitende Hafermehl notwendig »aufgeschlossen« sein muss. Ein solches zeichnet sich durch bedeutend leichtere Verdaulichkeit aus und wird durch anhaltendes Erhitzen des Hafermehls gewonnen. Ein mit aufgeschlossenem Hafermehl bereiteter Hafercacao giebt beim Aufbrühen eine gleichmässigere Mischung als ein solcher mit unaufgeschlossenem.

Auf ganz anderer theoretischer Grundlage, als die bisher genannten Nährsalzcacaos, ist die Zusammensetzung des Hensel'schen hygienischen Nährcacaos gegründet. Während dort versucht wird, organische Erzeugnisse dem Cacao einzuverleiben, glaubt Hensel auf die organische Natur jener Salze verzichten zu können und lässt den Cacao mit sogenannten physiologischen Salzen und physiologischen Erden, die durchaus anorganischer Natur sind, zu einem Nährpräparat verarbeiten.

Wie schon gesagt, kann nur der Erfolg über die Vorzüge des einen oder des anderen Präparates entscheiden. Was die einzelnen Theorien betrifft, so giebt auf der einen Seite Hensel ebensoviele Gründe für die Wirksamkeit der anorganischen Salze an, wie auf der anderen Seite Lahmann für die Wirkung der organischen und gegen die Wirkung der anorganischen ins Feld führt. Der in der physiologischen Chemie Bewanderte wird indessen, wenn er sich für die Notwendigkeit organischer Salze zur Ernährung entscheiden sollte, der Meinung sein, dass auf dem primitiven Wege der Extraktbereitung ohne irgend welche Reinigungsmethoden ein unzersetztes, Wirkung versprechendes Nährsalzgemisch nicht erhältlich ist.

Ohne Zweifel wird der Cacaoverbrauch in Deutschland durch das Auftauchen der zahlreichen Nährsalzcacaos und Gesundheitschocoladen stark gesteigert werden. Man sehe sich jedoch beim Einkauf vor, dass man auch preiswerte Cacaosorten für sein Geld erhält; denn die Gefahr liegt nahe, dass spekulative Fabrikanten hierbei, namentlich in Verbindung mit Hafermehl, das die Feinheit des Cacao-Aromas ohnehin nicht voll zur Geltung kommen lässt, minderwertige Cacaosorten für die hohen Preise besserer Sorten an die Käufer zu bringen suchen werden. Am vorteilhaftesten ist es jedenfalls, die im Handel in chemischer Reinheit erhältlichen physiologischen Nährsalze vegetabilischen Ursprunges messerspitzenweise einem guten, preiswert eingekauften Cacao bei der

Zubereitung selbst zuzusetzen. Man weiss dann, was man hat, indem man beste oder geringere Cacaosorten je nach Geschmack und Vermögenslage, mit eigenhändig bewirktem Nährsalzzusatz geniessen kann.

Merkwürdig, wenn dieser Dr. H. ein Mediziner ist, dann ist er der erste unter seinesgleichen, zu dem ich Vertrauen habe.



Die Cacao-Kultur.

(Aus dem »Buch der Erfindungen, Gewerbe und Industrien« Neueste Auflage, Band IV, Preis 10 Mk., Verlag von Otto Spamer, Leipzig.*).

Der Cacaobaum (Theobroma cacao) gehört zur Ordnung der Säulenfrüchtigen (Columniferae) und zwar zur Familie der Buettneriaceae. Die Gattung Theobroma umfasst zehn Arten kakaoartiger Gewächse, die alle geniessbare Früchte tragen, von denen aber nur die eine, nämlich unser Cacao, der Kultur gewürdigt worden ist.

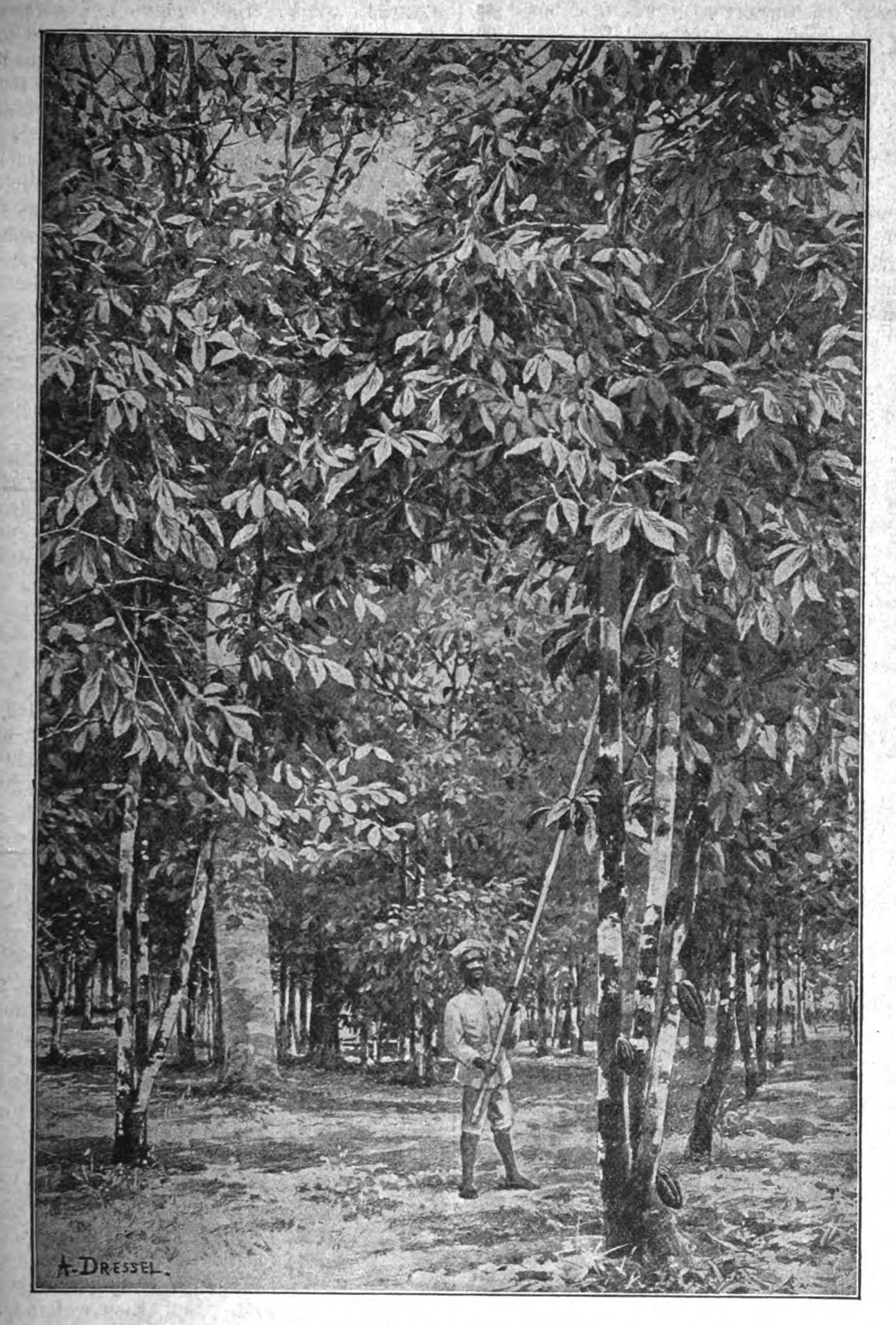
Der Cacaobaum ist ein 10—12,5 m hoher Baum, mit einem Stammdurchmesser von 20—24 cm, dessen Gipfel von einer Krone mit langen abstehenden Aesten gebildet wird. Die wechselständigen, gestielten Blätter sind länglich eiförmig zugespitzt; die sehr kleinen, roten Blüten brechen büschelweise an den Seiten der Stämme und Zweige hervor. Sie haben fünf Blumenblätter und zehn Staubblätter, die am Grunde zu einer Röhre verwachsen sind. Aus diesen winzigen Blüten entwickeln sich die grossen gurken- bis melonenförmigen Früchte, die 10—17 cm lang sind. In der Reife ist die Frucht gelb bis rötlich gefärbt, in fünf Fächer geteilt und mit einer fleischigen, breiartigen, süsslichen Masse gefüllt, in der die Samen, reihenweise übereinander liegend, eingebettet sind. Der Kakaobaum hat immergrüne Blätter, und auch die Blüten und Früchte entwickeln sich während des ganzen Jahres.

Die Heimat des Cacaobaumes liegt in den tropischen Ländern des mittleren Amerika. Wo er zuerst wildwachsend aufgetreten sein mag, entzieht sich der Beurteilung, vielleicht in den warmfeuchten und überaus fruchtbaren waldigen Thälern des Amazonenstromes, wo er noch heute wildwachsend, ohne jede Kulturbehandlung, die reichsten Ernten liefert. Heute erstreckt sich sein Anbau auf eine grosse Anzahl Länder, unter denen die südamerikanische Republik Ecuador die ausgedehntesten Cacaokulturen aufweist, die etwa die Hälfte der in den Handel kommenden Cacaobohnen liefert. Die besten Sorten produziert Venezuela; dort ist die Pflanzung Chuao die renommierteste und kann mit dem Johannisberg für den Rheinwein verglichen werden. An sie schliessen sich die Pflanzungen Ocumare, Choroni, St. Felipe u. a., welche die Steinberger, Rüdesheimer und Rauenthaler des Cacaos sind. Hiernach wird am meisten Sorgfalt auf die Cacaopflanzung auf der Insel Trinidad verwandt, die auch grosse Partien Cacao liefert und zwar Qualitäten, zwischen denen auch ein Preisunterschied von etwa 40 Mark besteht. Alsdann kommt Ecuador als wichtigstes Cacao-Produktionsland, und zwar ist hier der wirkliche Arriba-Cacao, der zwischen 600 und 1000 m hoch auf den Bergen wächst, die beste, und die sogenannte Sommerernte, die dort im März beginnt und bis Juni dauert, liefert den aromareichsten Cacao, der auch im Preise unter den Ecuador-Cacaos am höchsten bewertet ist. Die späteren Ernten sind nicht so gross an Quantität und lange nicht so gut an Qualität und werden, wo es genau mit der Bezeichnung genommen wird, als Arriba II klassiert. Die Naranjal- und Balaosorten wachsen unter 600 m Höhe und sind weniger wertvoll, die Machala- und Guayaquilsorten, die in der Ebene wachsen, sind die billigsten. Es wird jedoch im allgemeinen Sorgfalt auf den Cacaobaum verwandt, und man kann diese Sorten auch durchweg als gute Mittelsorten bezeichnen.

Holländisch-Guyana liefert hiernach die sogenannten Surinam-Cacaos. Wirklich gut sind nur die wirklich bevorzugten Sorten; allen andern haftet ein gewisser säuerlicher Geschmack an, der nicht angenehm ist.

Produktionsländer von Mittelsorten sind weiterhin noch Brasilien, das aus der Ebene des Amazonenstromes den Para-Cacao liefert und aus den südlichen Landesteilen den Bahia-Cacao. Ferner liefert Afrika in den letzten Jahren auch in zunehmenden Quantitäten und in sich bessernden Qualitäten Cacao, die man als gute Mittelsorten bezeichnen kann. Es produzieren alsdann noch die sämtlichen westindischen Inseln Cuba, Haiti, Portorico, Jamaika und auch die meisten der kleinen Inseln Cacao. Dort überlässt es die Einwohnerschaft jedoch fast vollständig der Natur, die Cacaobohnen zu

*) Auf dieses Spamersche Verlagswerk werden wir noch öfters zurückzukommen haben, da es für jeden Industriellen eine wahre Fundgrube für Belehrungen aller Art bildet. Gerade der vierte Band sollte in dem Kontor einer jeden Chocoladenfabrik zu finden sein. Die Herren Boysen & Maasch in Hamburg empfehlen sich zur Lieferung dieses Werkes.



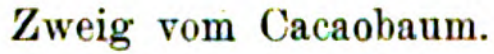
Cacaoplantage auf Java.

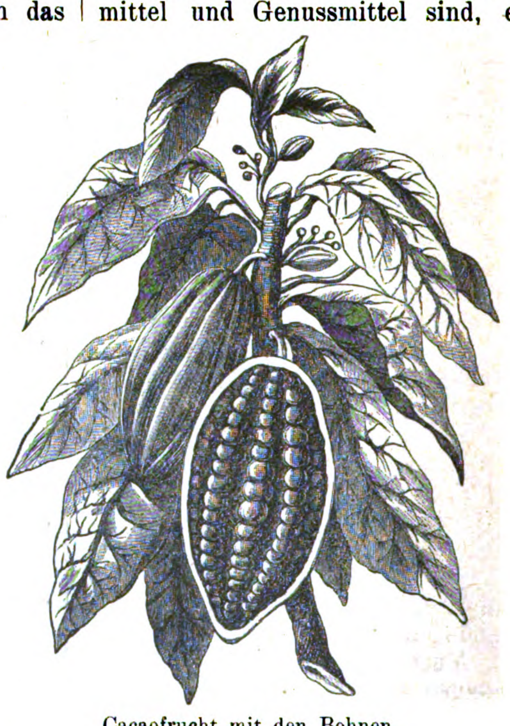
Ein Arbeiter ist eben im Begriff, mit einer Bambusstange Früchte abzuschlagen. Die Bäume, deren dicke Stämme zwischen den Cacaos erscheinen, sind Schattenbäume.

trocknen; diese Sorten enthalten daher sehr viele verschimmelte und verdorbene Bohnen und sind nur als minderwertige Sorten zu bezeichnen. In zunehmender Weise liefern ferner die Inseln Ceylon und Java Cacaosorten, die sich weniger durch Geschmack und Aroma als durch eine schöne hellrote Farbe auszeichnen und daher in kleinem Prozentsatze als Zusatzcacao Verwendung finden, meist in Amerika, wo man ganz hellfarbige Chocoladen und Bonbons als Spezialität liebt. Die Gesamtproduktion dürfte etwa 450 000 metrische Zentner betragen.

Schon zur Zeit der alten Mexikaner war der Cacao eine geschätzte Nahrungspflanze. Die Spanier lernten bei ihnen das Getränk »Schokollatl« kennen, das aus dem Pulver der Cacaobohne, Maismehl und Vanille hergestellt war, aber bitter schmeckte, da es des Zuckers entbehrte. Darum schmeckte es den Spaniern nicht, und erst nach Anwendung des Zuckers fand der Genuss des Cacaos in Europa eine Würdigung und Verbreitung. Im Jahre 1520 kam der Kakao zuerst nach Spanien, aber erst 1606 brachte Carletti die Kenntnis der Schokoladeherstellung von Westindien nach Europa und sicherte ihr dadurch die schnelle Verbreitung.

Auch der Cacao enthält ein dem Thein ähnliches Alkaloid, das Theobromin. Während aber Thee und Kaffee ausschliesslich Reizmittel und Genussmittel sind, enthält der Cacao schon im reinen Zustande wertvolle Stoffe, die ihn namentlich unter Zusatz von Zucker und andern Substanzen, ganz besonders auch in seiner Zubereitung zu Chocolade zu einem wertvollen nervenanregenden Nahrungsmittel machen. So enthält die Cacaobohne je nach der Sorte neben 45—49% Fett, 13—18% Eiweisskörper und 14—18% Stärke. Dass er noch so wenig ein Volksernährungsmittel geworden ist und in seiner allgemeinen Einführung hinter dem Thee und Kaffee zurücksteht, liegt wohl hauptsächlich in den hohen Preisen begründet, die er wegen seiner hohen Ansprüche an Klima und Boden und des grossen Aufwandes bei der Kultur heute noch immer hat.



Zweig vom Cacaobaum.


Cacaofrucht mit den Bohnen.

Sowohl in seinen Lebens- als auch Kulturbedingungen hat der Cacao viel Aehnlichkeit mit dem Kaffee, nur sind seine Ansprüche in jeder Beziehung höher. Er verlangt ein noch wärmeres und noch feuchteres Klima, Boden und Luft müssen wasserhaltend sein, wenn er gedeihen soll, die ausdörrenden Strahlen der tropischen Sonne verträgt er nicht, darum muss er im Schatten wachsen. Der Boden muss von guter Beschaffenheit und vor allem tiefgründig sein, da die Pfahlwurzel, die er treibt, in senkrechter Richtung in das Erdreich vordringt und auch die tieferen Schichten mit ihrer Verzweigung aufsucht.

Die Samen des Cacaobaumes werden wie die des Kaffeebaumes in Beete ge-

säet, die in geschützter Lage und an schattigem Orte liegen. Wenn der Schatten fehlt, muss er künstlich durch Anpflanzung beschattender Bäume, oder durch Schutzdächer gegeben werden. Auf den Samenbeeten zieht man 30 cm voneinander entfernte Rillen und legt in sie in gleichen Abständen die Bohnen, die nur leicht mit Erde und dann, wie das ganze Beet, mit einer Schicht von Bananenblättern bedeckt werden. Nach zwei Wochen bereits beginnt die Keimung, so dass die Blätterschicht entfernt werden muss. Die jungen Pflänzchen entwickeln sich lebhaft und gedeihen um so freudiger, je sorgfältiger man sie durch Hacken des Bodens pflegt und von Unkräutern freihält. In einem Alter von etwa zehn Monaten sind die Pflanzen so weit entwickelt, dass sie auf den sorgfältig vorgerichteten Acker. der Plantage verpflanzt werden können, doch darf dieses nur zu Beginn der Regenzeit geschehen, und hierauf ist schon bei der Aussaat Rücksicht zu nehmen. Die Abstände der Pflanzen werden verschieden bemessen, zwischen 3,5 und 6 m, gewöhnlich wird eine mittlere Pflanzweite von 4,5 m gewählt.

Nur im Schatten kann der Cacaobaum gedeihen, und für diesen muss gesorgt werden. Das geschieht, indem man zugleich mit den Cacaopflanzen oder, wie es zweckmässiger ist, schon in der vorhergehenden Regenzeit schnell wachsende und schattenspendende Bananen anpflanzt; diese sollen nur vorläufig den Schutz gewähren, für die dauernde Beschattung werden andere, langsam aber üppig sich entwickelnde Gewächse angepflanzt; so in Venezuela Yuccas oder Erythrina umbrosa, in Zentralamerika Madeira negra, die man wegen ihres schirmenden Berufes die »Mutter des Cacaobaumes« nennt.

Die Anzucht des Baumes durch den Schnitt geschieht ganz anders als beim Kaffeebaum, denn hier kommt es darauf an, ein wirkliches Bäumchen mit Stamm und Krone zu erhalten. Wenn dieses 80—95 cm herangewachsen ist, wird die Gipfelspitze und zugleich alle Seitenzweige bis auf drei gleichmässig verteilte, an der Spitze befindliche abgeschnitten. Diese drei Zweige lässt man ebenso lang werden, wie den Hauptstamm, und spitzt ihn dann in gleicher Weise mit Schonung von drei Seitentrieben ein. Bei diesen wird das gleiche wiederholt. Alle Triebe, die sich später an dem Stamm und an den Zweigen entwickeln, werden beseitigt. Eigentümlich ist der Cacaopflanze, dass sich die Blüten an beliebigen Stellen des Stammes und der Zweige entwickeln; ausnahmsweise und vereinzelt geschieht dieses schon im dritten Lebensjahre. Man lässt diese Blüten zweckmässig, um das junge Bäumchen zu schonen, sich nicht zu Früchten entwickeln und beseitigt sie. Erst im vierten bis fünften Jahre kann ein befriedigender Ertrag erzielt werden, der aber erst im zwölften Jahre seine volle Höhe erreicht.

Die ausgewachsenen Cacaobäume werden durch richtiges Beschneiden in ihrem Höhenwachstum soweit beschränkt, dass sie nicht höher als 3½—5 m werden. Wenn sie gut gepflegt, vor allem gedüngt werden, können sie ein ehrwürdiges Alter von 100 Jahren erreichen. Aber wie beim Kaffeebaum, so wird auch hier gewöhnlich von den Pflanzern die Kraft des Baumes durch fortdauernd entnommene Ernten ohne Ersatz der entzogenen Stoffe vorzeitig geschwächt, so dass die Bäume mitunter schon im 20.—30. Lebensjahre altersschwach werden und dem Untergange anheimfallen.

Neben der Anlage der Pflanzung ist die Pflege, die dieselbe das ganze Jahr hindurch und namentlich während der Pflückung und Trocknung der Bohne geniesst, sehr wesentlich für die Qualität der Cacaobohne selbst. Der Cacaobaum blüht und zeitigt die Früchte in seiner tropischen Heimat das ganze Jahr über, darum muss die Ernte zu allen Zeiten des Jahres geschehen. Zu ihrer vollen Entwickelung und Reife braubht die Frucht sechs bis sieben, in klimatisch weniger günstigen Lagen bis neun Monate; die nach der Sorte verschiedene gelbe oder rötliche Färbung zeigt die Reife an. Die Ernte geschieht durch Abschneiden der Früchte, was bei nicht erreichbaren, höher hängenden durch ein an langem Stiele befestigtes gekrümmtes Messer vorgenommen wird.

Die Zubereitung der Früchte zur reinen Darstellung der Bohnen wird in sehr verschiedener Weise ausgeführt. Nach der einen Methode werden die Früchte durch Schlagen mit Stöcken geöffnet und die Samen mit den Händen herausgebracht, nach der andern überliefert man die Früchte einem Gärungsprozess, der in primitivster Weise so gehandhabt wird, dass man sie in ein Loch der Erde wirft, mit Blättern und Erde bedeckt und so lange liegen lässt, bis sie gerottet sind und die Samen leicht abgeben; andere benutzen Fässer oder Kasten, andere ausgemauerte Gruben zu diesem Rottungsprozess. Zwar ist diese Gärung der Früchte vorteilhaft, um das klebrige Mark von den

Bohnen leicht lösbar zu machen, und auch der Geschmack erfährt eine Besserung, aber die Rottung soll in sorfältiger Weise geregelt werden, und das geschieht am besten so, dass man in verschlossenen Räumen die Früchte in Haufen aufstapelt, sie während fünf Tagen regelmässig mit Schaufeln durcharbeitet, sie dann auf Tischen oder Tafeln in einer Schicht von 10—12 cm lagert, mit Bananenblättern und mit einem schweren Brett bedeckt und sie so einen Tag der Erwärmung und Gärung überlässt. Bei manchen Sorten unterbleibt die Behandlung in den Haufen, und sie werden sofort auf Tischen aufgeschichtet, bleiben dann aber sechs Tage liegen.

Die nach dem Gärungsprozess gewonnenen reinen Bohnen werden gewöhnlich gefärbt, was durch eine rote Erdmasse geschieht, an der Sonne oder in Dörrapparaten getrocknet und so zum Versand gebracht. Die Preise für Rohcacao sind sehr verschieden nach der Güte des Produktes, nach dem Aroma und der Milde des Geschmacks. Sie betragen zwischen 40 Mk. und 200 Mk. für 50 kg.



ALLERLEI.

Ein Zuckerlieferungs-Prozess. Naumburg, 6. Dezember. Der Kaufmann Alwin v. R. und sein Buchhalter, der Kaufmann Franz E. aus Freyburg a. U., wurden heute von der hiesigen Strafkammer zu 1000 und 500 Mark Geldstrafe — der Staatsanwalt hatte gegen jeden 6 Monate Gefängnis beantragt — verurteilt, weil sie versucht hatten, einen Gutsbesitzer in Nebra dadurch zu schädigen, dass sie ein ihnen übertragenes Zuckerkommissionsgeschäft auf Rohzucker als eigenes ausgaben, als die Zuckerpreise erheblich zurückgingen. Während sie in Wahrheit nur 500 Sack gekauft hatten, behaupteten sie ihrem Auftraggeber gegenüber, 1000 Sack gehandelt zu haben, bis dieser den Schlussschein verlangte; anfangs wollten sie den Sack mit 11,50 Mark berechnen, während am Tage ihres Kaufes der Preis nur 11,15 Mark und am bedungenen Lieferungstage nur 9,10 Mark gewesen war, so dass sie von ihrem Käufer die Zahlung der Differenz beanspruchten.

In dem Konkursverfahren über das Vermögen des **Zuckerwaarenfabrikanten Gustav Oscar Laue zu Graudenz** ist infolge eines von dem Gemeinschuldner gemachten Vorschlages zu einem Zwangsvergleiche Vergleichstermin auf den 17. Dezember 1897, vormittags 11 Uhr, vor dem Königl. Amtsgerichte, Zimmer Nr. 13, anberaumt.

Cacaobutter-Auktion in Amsterdam. Wie wir in Nr. 63, Seite 1072, meldeten, sollte am 7. Dezember Auktion über ca. 200000 Ko. Cacaobutter abgehalten werden. Das ist inzwischen geschehen.

Es gingen weg
160000 Kilo van Houtens Butter
zum Durchschnittspreise von 47 cent,
als höchster Preis wurde 50 ct. gezahlt,
» niedrigster » » 46 » »
Ferner
10000 Kilo andere holländische Butter
in Kisten zum Durchschnittspreise von 46½ ct.,
höchster Preis war 47 ct.,
niedrigster » » 46 »
Ferner
15000 Kilo holländische in Ballen
wurde zurückgezogen; ebenso wurden
9000 Kilo Suchard-Butter
zurückgezogen, während
7000 Kilo deutsche Butter »Mignon«
zu 44—44¼ ct. weggingen.

Wir sagten — Seite 1039 — schon vor 4 Wochen voraus, dass wir in der Dezember-Auktion mit 45 cents-Preisen zu rechnen haben würden. Dass wir uns nicht geirrt haben, beweist ja der Ablauf der Auktion zu Preisen zwischen 44—47 cents.

Was wird nun weiter werden?

Voraussichtlich bleiben wir nun auf längere Zeit auf diesen Preisen bestehen. Deutschland wird neue Verwendung im Lande suchen. Dadurch werden in Amsterdam kleinere Partien an den Markt kommen und diese werden ihre Käufer finden. Zum Herabsetzen der Cacaopulverpreise hat man da, wo man die Butter zu obigen Preisen nun weggeben muss, wenig Ursache.

Cacao-Auktion in Amsterdam. Am 1. Dezember standen in Amsterdam zur Auktion:

	2443	Sack	Java	Cacao,
	35	»	Surinam	»
	45	»	Bahia	»
wovon	1541	»	Java	»
	22	»	Surinam	»
	15	»	Bahia	»

verkauft worden sind.

Eine neue Mandelschälmaschine für den Grossbetrieb, die 40 Ztr. Mandeln am Tage rein schält, bietet die **Maschinenfabrik** von

Hermann Bauermeister in Altona heute im Gordian an. Sie schreibt uns über diese neue Maschine folgendes:

»Vielfache Anfragen nach einer wirklich leistungsfähigen Mandelschälmaschine für die Grossindustrie veranlassten mich zur Konstruktion und zum Bau einer neuen Maschine.

Bei den zur Zeit fast allgemein gebräuchlichen Schälmaschinen ist es nötig, die gebrühten Mandeln zwei- bis dreimal, unter Umständen noch öfter, über die Maschine laufen zu lassen, bevor dieselben genügend gereinigt sind.

Meine Maschine besitzt zwei übereinanderliegende Paare Gummiwalzen und unterhalb jeden Walzenpaares ist ein Exhaustor angeordnet, so dass die zu schälenden Mandeln bei einem einmaligen Durchgang durch die Maschine zweimal bearbeitet werden. Die Gummiwalzen erhalten, je nach dem Quantum, welches verarbeitet werden soll, eine Länge bis zu 700 mm und beträgt die Leistung einer solchen vor kurzem von mir gelieferten Maschine ca. 40 Ztr. rein geschälte Mandeln per Tag.

Zur Bedienung der Maschine ist eine Person erforderlich, die Arbeitsweise ist folgende:

Die gebrühten Mandeln werden in den Vorratskasten des Elevators geschüttet und durch letzteren auf ein Rüttelbrett befördert; dieses Rüttelbrett verteilt die Mandeln gleichmässig auf die ganze Länge der Gummiwalzen. Der Elevator führt den Walzen immer nur so viel Material zu, wie dieselben gerade verarbeiten können, und wird daher ein Anhäufen von Mandeln auf den Walzen vermieden. Nach dem Passieren jeden Walzenpaares werden die Mandeln der Einwirkung eines regulierbaren Luftstromes ausgesetzt, welcher die Schalen in der bekannten Weise entfernt. Die geschälten Mandeln werden in einem untergestellten Kasten aufgefangen.

Die Verwendung von Holz, dessen Haltbarkeit wegen der immerwährenden Nässe nur von kurzer Dauer ist, ist bei meiner Maschine vollständig ausgeschlossen; sie ist lediglich aus Eisen und verzinktem Blech hergestellt, welch letzteres nie rostet oder oxydiert und daher keinerlei schädlichen Einfluss auf die Mandeln ausübt. Die Maschine ist also, mit Ausnahme der Gummibezüge der Walzen, unverwüstlich; die Gummiwalzen sind durch Handräder verstellbar und ist daher die vollste Ausnutzung der Gummibezüge ermöglicht. Besondere Rücksicht ist noch darauf genommen, dass die Maschine in allen Teilen leicht gereinigt werden kann.

Die Hauptvorzüge der Maschine sind also grosse Leistung, Dauerhaftigkeit, geringer Raumbedarf und einfache Bedienung.

Mit detaillierten Offerten stehe ich auf Wunsch gern zu Diensten.«


Alwin Löwe
Dresden
Dampfsägewerk
Special-Fabrik für
Holz-Cartonnagen




Cannstatter
Misch- und Knetmaschinen-Fabrik;
Cannstatter
Dampf-Backofen-Fabrik
Werner & Pfleiderer
(Cannstatt Wttbg.)
Berlin, Wien, Paris, St. Petersburg, Saginaw U. S. A., London.
80 höchste Auszeichnungen
MISCH-FLÜGEL.
Patente in allen Ländern.
Spezialmaschinen für
Cacao- u. Chocoladen-Fabrikation.
Pressen für Cacao-Tabletten.
Complete Einrichtungen für Lebensmittel
Referenzen auf der ganzen Erde.


Paul Franke & Co., Maschinen-Fabrik
Leipzig-Plagwitz.
Specialität:
Maschinen für sämmtliche Arten feiner Schweizerbonbons.
Maschinen für gewöhnliche Karamelbonbons.
Dragéemaschinen.
Gravierte Walzen in Rotguss und Stahl (Marke „Diamant“).
Wärmtische und Kühltische verschiedener Konstruktionen.
Bonbonausstecher, Küchelmaschinen etc.
Ganze maschinelle Einrichtungen für Bonbonfabriken.

Bezugsquellen
für die Cacao- und Chocoladen-Fabrikation.

1 Feld kostet . . . . . . Mk. 1.50
2 Felder kosten . . . . . „ 2.50
3 „ „ . . . . „ 3.60
4 „ „ . . . . „ 4.40
5 „ „ . . . . „ 5.—
10 „ „ . . . . „ 9.—
pro Ausgabe.

GORDIAN
HAMBURG.

Anzeigen in diese Listen werden nur für ein ganzes Jahr angenommen zu den nebenstehenden Preisen. Also bei 24 Ausgaben pro Jahr sind zu zahlen für

1	2	3	4	5	10 Fld.
36.—	60.—	86.40	105.60	120.—	216.— Mk.

vorausbezahlt.

Reinigen u. Sortieren der rohen Cacaobohnen	**J. M. Lehmann,** Dresden-Löbtau.	**G. Hermann** **A. Savy & Cie. Succrs.** Paris.		**Herm. Bauermeister,** Ottensen.
Cacao-Röster	**J. M. Lehmann,** Dresden-Löbtau.	**Emmericher Maschinenfabrik und Eisengiesserei,** Emmerich, Rhein.	**G. Hermann** **A. Savy & Cie. Succrs.** Paris.	
Cacao-Brech- und Reinigungsmaschinen	**J. M. Lehmann,** Dresden-Löbtau.	**Eisenwerk vormals Nagel & Kaemp (A.-G.),** Hamburg.	**G. Hermann** **A. Savy & Cie. Succrs.** Paris.	
Cacao-Mühlen	**J. M. Lehmann,** Dresden-Löbtau.	**G. Hermann** **A. Savy & Cie. Succrs.** Paris.	**Samuel Carey,** Newyork, 17 Broadway. Twin Cocoa mill.	
Zerkleinerungs-Maschinen verschied. Art	**J. M. Lehmann,** Dresden-Löbtau.	**Desintegratoren.** **Herm. Bauermeister,** Ottensen. D. zerkleinern jedes Gut.		**Dismembratoren.** **Eisenwerk vorm. Nagel & Kaemp (A.-G.)** Hamburg. Zerkleinern Cacaokerne zur Masse, Zucker und Pressblöcke zu Pulver.
Melangeure, Kollergänge	**J. M. Lehmann,** Dresden-Löbtau.	**Werner & Pfleiderer,** Cannstatt, Württbg. Universal-Knet- und Mischmaschinen, heiz- und kühlbar.	**G. Hermann** **A. Savy & Cie. Succrs.** Paris.	
Walzwerke	**J. M. Lehmann,** Dresden-Löbtau.		**G. Hermann** **A. Savy & Cie. Succrs.** Paris.	**Herm. Bauermeister,** Ottensen. Walzwerke mit porösen Porzellan-Walzen.
Sichtmaschinen für Cacaopulver	**J. M. Lehmann,** Dresden-Löbtau.	**Herm. Bauermeister,** Ottensen.	**Mühlenbauanstalt vorm. Gebr. Seck,** Dresden. 9000 Sichtmaschinen geliefert.	**Eisenwerk vormals Nagel & Kaemp (A.-G.),** Hamburg.
Mischmaschinen für Kouvertüre (auch zum Präpariren der Cacaomassen)	**J. M. Lehmann,** Dresden-Löbtau.		**G. Hermann** **A. Savy & Cie. Succrs.** Paris.	**Werner & Pfleiderer,** Cannstatt, Württbg. Universal-Knet- und Mischmaschinen, heiz- und kühlbar.
Marzipan-Maschinen	**J. M. Lehmann,** Dresden-Löbtau.	**Herm. Bauermeister,** Ottensen. Walzwerke mit porösen Porzellan-Walzen.	**Werner & Pfleiderer,** Cannstatt (Württembg.) **Universal-Knet- u. Misch-Maschinen** in Eisen od. Bronze für Riemen- o. Handbetrieb.	**G. Hermann** **A. Savy & Cie. Succrs.** Paris.

1898. III. Jahrgang. Hamburg, 1. Januar 1898.



Hauptinhalt:

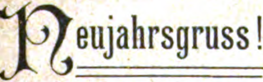
Haupt-Vertretungen für den „Gordian“:
England: Aug. Siegle, London E. C. Holland: Seyffardt'sche Buchhandlung, Amsterdam.
Dänemark: Georg Chr. Ursins Nachf., Kopenhagen. Norwegen: Jacob Dybwad, Universitätsbuchh., Christiania
Russland: Carl Ricker, Petersburg. Newyork: The International News Company. Philadelphia: Schaefer & Koradi. Schweiz: O. Speidel, Zürich.



ALLERLEI.

Einen





Herzlichen Neujahrsgruss!

Redaktion des Gordian.

Höfliche Bitte an die Gordianabonnenten: Die Nummer 61 des Gordian ist bis auf wenige Hefte versandt worden. Sind vielleicht auf einigen Stellen hiervon noch Exemplare vorhanden, die man uns zurückgeben könnte? Wir würden dafür sehr dankbar sein. Im andern Falle müssen wir diese Nummer neu setzen und neu drucken lassen, was erhebliche Kosten verursacht. Wir brauchen aber immer am Jahrgangsschlusse ca. 100 Nummern, um sie binden zu lassen.

Wieder einmal müssen wir darauf hinweisen, dass es fast regelmässig vergessen wird, bei Anfragen an die Redaktion des Gordian die Freimarke beizulegen. Es ist für uns lästig, brieflich daran immer wieder erinnern zu müssen. Wir wollen es nun so machen: für alle Anfragen, welche direkt beantwortet werden wollen, ist entweder die Marke beigefügt, oder es ist uns das Recht eingeräumt, dem unfrankierten Fragesteller ein Konto für Freimarkenvorschüsse zu eröffnen und immer am Jahrgangsschlusse diese Ausgabe mit dem Abonnementsbeitrage zugleich einzuziehen.

Zur Beachtung!

Neben-Abonnements: Seit einem Jahre mehren sich bei der Expedition des Gordian die Anfragen von Reisenden, Agenten, Geschäftsführern, Werkführern, Vorarbeitern u. s. w., ob der Gordian im Nebenabonne-

ment nicht zu einem niedrigeren Preise als zu 20 Mark pro Jahr bezogen werden könne. Wir wollen vom 1. November v. J. ab den Versuch machen, Nebenabonnements zu eröffnen, und zwar wollen wir liefern, wo ein Hauptabonnement besteht,

1	Nebenabonnement	zu	12	Mark	pro	Jahr,
2	»	»	20	»	»	»
4	»	»	36	»	»	»
6	»	»	48	»	»	»
8	»	»	56	»	»	»
10	»	»	60	»	»	»

Es ist erklärlich, dass intelligente Reisende und Agenten das Verlangen haben, sich dadurch, dass sie eine Fachschrift lesen, auf dem Laufenden zu halten. Ebenso wird kein intelligenter Vorarbeiter oder Werkführer in der Chocoladen- oder Cacaoabteilung einen Schaden an Leib oder Seele nehmen, wenn er regelmässig den Gordian liest. Wir bitten von diesem äusserst billigen Angebot einen recht fleissigen Gebrauch zu machen; der sehr billige Preis deckt uns gerade die Druckkosten, Papier, Porti und Versandgebühren. Dieses Angebot kann nur für Deutschland und Oesterreich-Ungarn gelten. Vom Auslande bitten wir um Anfragen.

Expedition des Gordian.

Suppenmehle. »Es ist alles ganz schön und gut« — so schreibt man uns — »dass Sie gegen die »scheusslichsten« Chocoladenfabrikate, die man sich denken kann, gegen die Suppenmehle, eingenommen sind und dafür eintreten, dass sie von der Bildfläche verschwinden. Aber ist das nicht ein rein theoretischer Wunsch? Fühlen Sie nicht selber, dass wir mitteldeutschen Fabrikanten uns in einer Zwangslage befinden? Wir müssen uns doch, wie Sie es selber oft genug geschildert haben, den Anforderungen der Kundschaft fügen. Wenn unsere Reisenden uns Aufträge bringen sollen, dann müssen wir uns doch diesen Aufträgen akkomodieren. Sonst behalten wir weder Reisende noch Kundschaft. Wenn wir also oft gerne anders möchten, wir können es nicht. Und mit den sogenannten Vereinigungen und den Verbänden in unserer Branche haben wir doch alle miteinander schon so traurige Erfahrungen gemacht, dass wir voraus wissen, dass immer wieder einige dabei sind, die Hinterthüren suchen. Wie denken Sie sich die Ausmerzung dieses ordinären Mehles?«

Antwort:

»Wir können Ihnen das mit wenigen Worten sagen:

Es handelt sich hierbei um eine belehrende Thätigkeit. Das ist das Gegenteil von dem, was als Regel heute betrieben wird. Wer da einsieht, dass man für denselben Preis, also unter Aufwendung derselben Kosten, dem Konsumenten eine wirklich brauchbare Ware liefern kann, der soll ihm keinen Schund zumuten. Und das Suppenmehl ist ein Schund! Weil es das ist, darum ist es leicht, den Konsumenten für ein besseres zu gewinnen. Sollen wir den Beweis bringen? Mit einer reell gearbeiteten Hafer-Chocolade, Roggen-Chocolade, Weizen-Chocolade, Reis-Chocolade, Mais-Chocolade, Stärke-Chocolade, also Verbindungen von Cacaopulver, Getreidemehl, Zucker, Vanille — aber ohne 1½ Pfund Farbe und ohne Cacaoschalen und ohne ranzige Oele würden wir das thun können! Wir haben keine Lust dazu, aber wenn auch bei den Schögel'schen Schriften fast jedesmal ein Ueberschreiten der Grenze stattgefunden hat — im gewissen Sinne sind sie berechtigt. Unsere letzte Erzählung im Plauderton über das Thema: »Welcher Cacao ist der beste«, ist doch nicht ohne Grund im Gordian aufgenommen worden! Sie werden wohl gespürt haben, dass Material genug vorhanden ist, um satyrische Adern zu öffnen.

Wir sind der Ansicht, dass das Verlangen nach Genüssen, wie es doch ein Cacaofabrikat darstellt, erstens besser und ehrlicher gestillt wird, wenn man dem Verlangenden diesen Genuss auch wirklich bereitet und zweitens, dass man eine Erneuerung dieses Genusses nur herbeiführen kann, wenn der Geniessende den Löffel oder die Tasse mit voller Befriedigung geleert hat.

Sagt nun irgend ein grösserer mitteldeutscher Fabrikant sich an irgend einem Tage von diesem Suppenmehle im Bereiche seines Absatzfeldes los, und verstände er es, den Konsumenten den Gebrauch dieses Surrogates leid zu machen, wozu doch wahrhaftig nicht viel gehört, dann würden Sie sehr bald fühlen, dass der Konsument es sehr wohl zu schätzen weiss, wenn ihm zu gerechten Preisen ein solider Ersatz geliefert wird. Es kommt nur darauf an, dass Einer den Anfang macht.

Der reiche Londoner Cacaofabrikant Cadbury, der während des Streiks der Maschinenbauer ständig 50 Lstr. wöchentlich zu ihrem Besten gespendet, hat an John Burns folgendes Schreiben gerichtet: »Ich

möchte den britischen Arbeitern raten, bei den nächsten Parlamentswahlen nur solche Kandidaten, mögen sie konservativ oder liberal sein, zu unterstützen, die sich verpflichten, für eine Bill zu stimmen, welche schiedsgerichtliche Entscheidung bei Arbeitsstreitigkeiten obligatorisch macht, wie es in Neuseeland der Fall ist. Ohne solchen Schutz sind die Arbeiter niemals im stande, den richtigen Anteil an dem Produkt ihrer Arbeit zu erlangen. Die wöchentlichen Beiträge der Maschinenbauer, die noch in Arbeit sind, wie die anderer Gewerkvereine, beweisen den Wert der Gewerkvereine, Voraussicht und Selbstvertrauen hervorzurufen. Indem die Gewerkvereine die Löhne aufrecht erhalten, verhindern sie zugleich die ungleiche Verteilung des Reichtums, welche schliesslich der Ruin unseres Landes sein möchte.«

In **Breslau** hat die Firma Scholz & Fiedler eine Chocoladen-, Marzipan- und Zuckerwarenfabrik errichtet. Das Geschäftslokal ist Albrechtstrasse 43. »Gratisproben werden gern bewilligt.«

Pangani-Cacao. In Nr. 63, Seite 1072, brachten wir einen kurzen Bericht über eine neue kaufmännische Gesellschaft, die in Ostafrika Plantagenwirtschaft für Zucker, Cacao u. s. w. errichten wolle. Diese Gesellschaft hat sich am 15. Dezember in Berlin konstituiert.

Wir lesen darüber folgendes:

»Die Pangani-Gesellschaft, welche aus dem vorbereitenden Zuckersyndikat für Ostafrika hervorgegangen ist, hat sich am 15. Dezember mit einem Grundkapital von 550 000 Mk. konstituiert. Nur durch eine jahrelange Thätigkeit ist es dem Begründer des Syndikats, G. Meinecke, unterstützt durch den Zucker-Ingenieur Geo. Bartsch, welche beide im Jahre 1894 Ostafrika besuchten, gelungen, das kolonialfreundliche Publikum für die guten Aussichten der Kultivation des Panganithales zu interessieren. Die Regierung hatte, um das Zustandekommen der Gesellschaft zu erleichtern, nicht gezögert, der Gesellschaft eine Konzession in Aussicht zu stellen, welche sich sowohl auf das ausschliessliche Recht der Fabrikation von Zucker und Rum, wie auf einen grösseren Landbesitz von Pangani bis zum Endpunkt der Schiffbarkeit bezieht. So hat die Regierung der Gesellschaft eine Fläche von 2000 ha des Alluviallandes zum Preise von 2 Mk. für den Hektar zugesagt, mit der Bedingung, dass der Wiederverkaufspreis den Betrag von 25 Rupies für den Hektar unkultivierten Landes nicht übersteigen solle. Die Gesellschaft ist ferner verpflichtet, in dem Konzessionsgebiete mit einem Kostenaufwande von mindestens 100 000 Mark eine zur Herstellung von weissem Zucker geeignete Fabrik zu errichten und den Betrieb derselben spätestens am 1. Juli 1900 zu eröffnen. Die Gesellschaft ist eine deutsche Kolonial-Gesellschaft, auf Grund des Gesetzes vom Jahre 1888. In den Verwaltungsrat wurden gewählt die Herren Bankier O. Baumann, Frankfurt a. M., Dr. Cunze, Frankfurt a. M., Kommerzienrat Hallström, Wienburg a. S., Redakteur G. Meinecke, Berlin, Dr. Müller, Direktor, Berlin, Direktor und Fabrikbesitzer Reimann (Vorsitzender), Rentier Schröder, Meissen, Generallieutenant z. D. v. Teischmaon-Logischen. Zu Rechnungsprüfern und ihren Stellvertretern wurden die Herren Kaufmann Schubart, Hamburg, Direktor Neumann, Bernburg, Kaufmann Bruno Antelmann, Berlin, und Verlagsbuchhändler Hilger, Berlin, gewählt. Möge dieses erste grosse industrielle Unternehmen in einer deutschen Kolonie blühen und gedeihen!«

Diesem Wunsche schliessen wir uns an, nur machen wir eine Einwendung. Wir verstehen es nicht, dass man gerade für die Zuckerproduktion in deutschen Kolonien sich begeistern kann. Uns dünkt, davon wird doch im deutschen Mutterlande genug fertig. Will man dort aber nur deshalb weissen Rohrzucker bauen und fabrizieren, um das Rohmaterial, die Zuckerrohrmelasse, zur Herstellung des Rums zu gewinnen, — weil nachher für Rum gute Preise, für Bay-Rum sogar feine Preise von den deutschen Konsumenten zu holen sind, wird dies wohl die Hauptsache sein sollen — so schleifen wir uns eigentlich ein zweischneidiges Schwert.

Der Export von Raffinaden wird nach Deutsch-Ostafrika doch dann aufhören. Und das junge deutsche Kolonialland im Osten Afrikas nimmt nicht bloss dem deutschen Rübenbauer die Kundschaft für sich weg, es wird sich auch weiter im östlichen und südlichen Afrika nach Absatz umsehen.

Uns wäre es lieber, man legte sich ganz aufs Cacaobauen und man wählte die Bohnengattung, die uns so lange Ecuador lieferte. Diese Hauptgattung verleitete uns im Jahre 1896 für 6 574 600 Kilo 6 814 490 Mark auszugeben. Wenn wir hierfür Ersatz schaffen könnten, indem wir uns auf deutschem Kolonialboden bemühten, genau diese Art von Bohnen zu pflanzen, dann wären die Pflanzer kluge Leute. Die Ecuadorbohnen

erzielten im Jahre 1896 einen Durchschnittspreis von 104 Mark pro 100 Kilo, während man für Bohnen aus Westafrika, für Bahia, Samana u. s. w. nur 84—90 Mark als Durchschnittspreis erzielte.



Künstlerische Drucksachen für die Chocoladen-Industrie.

Gebrüder Stollwerck in Köln erlassen folgendes Preisausschreiben:

»Wir beabsichtigen, den bisher unseren Chocoladen- und Cacao-Fabrikaten beigefügten kleinen farbigen Bildern einen künstlerisch höheren Wert zu geben. Wir sind uns jedoch bewusst, dass wir dieses Ziel nur durch die Mitwirkung der Künstlerschaft erreichen, und zu dem Ende laden wir hiermit die deutschen und die österr.-ungar. Künstler ein, uns durch lebhafte Beteiligung an folgendem Preisausschreiben zu unterstützen.

Preis-Ausschreiben.

Die einzureichenden Entwürfe sollen aus Gruppen von je sechs im Charakter zusammengehörigen Bildern bestehen; sie sollen zur Belehrung, auch Unterhaltung für Jung und Alt geeignet sein; auch scherzhafte Darstellungen sind zugelassen; alle Gebiete: Geschichte, Völkerkunde, Geographie, Naturwissenschaft, Politik, Kunst u. s. w. können als Unterlage herangezogen werden.

Für das Jahr 1898 benötigen wir 50 solcher Gruppen zu je sechs Bildern, sodass der Phantasie der Bewerber der weiteste Spielraum gelassen ist.

Die bisher von uns verteilten Bildergruppen dieser Art sind — im Stollwerck-Album gesammelt — in allen unseren Geschäften einzusehen, in Hamburg bei der Firma J. Heimerdinger, Neuerwall 34.

Die Bilder haben die Grösse 93×48 mm (Papiergrösse), jedoch können die Wettbewerbsentwürfe in 1½-facher Grösse hergestellt werden und sind gruppenweise auf einem Karton zu vereinigen.

Bei jedem Bildchen müssen die Worte: »Stollwerck'sche Chocolade« in Schrift oder Bild (Chocolade-Tafel, Cacao-Büchse) entsprechende Anwendung finden.

Die Formate können nach Belieben hoch oder quer — aber stets jede Gruppe gleich — genommen werden.

Die einzureichenden Entwürfe sollen direkt als Vorlage für die farbige Reproduktion zu verwenden sein.

Obgleich in der Zahl der Farbenplatten dem Bewerber keine Beschränkung auferlegt wird, dürfte es sich bei der Kleinheit der Bilder doch empfehlen, die künstlerische Wirkung durch möglichst einfache Farbengebung zu erstreben.

Als Preise für eine Gruppe zu sechs Bildern sind festgesetzt:

2 erste Preise zu je 1000 Mark
5 zweite » » » 600 »
10 dritte » » » 300 »

ausserdem behalten wir uns das Recht vor, nicht preisgekrönte Serien einschliesslich aller Rechte mit je 200 Mk. anzukaufen.

Die preisgekrönten und angekauften Entwürfe gehen mit allen Rechten in unseren Besitz über.

Das Preisrichteramt haben die Güte zu übernehmen:

Professor Emil Döpler, d. J., Berlin,
» Woldemar Friedrich, Berlin.
» Bruno Schmitz, Berlin,
» Franz Skarbina, Berlin,

denen sich ein Teilhaber unserer Firma anschliesst.

Im Behinderungsfalle des einen oder anderen haben die Preisrichter das Recht, geeigneten Ersatz zu wählen.

Die Arbeiten sind, mit Nennwort versehen und einem dasselbe Nennwort tragenden Briefumschlag, in welchem der Name des Verfassers sich befindet, bis 1. März 1898, abends 6 Uhr, in unserem Kontor, Köln — Corneliusstrasse No. 2 — abzugeben oder der Postanstalt einzuliefern; später abgegebene oder eingelieferte Entwürfe werden vom Wettbewerb ausgeschlossen.

Die Entwürfe werden in Köln, Berlin, eventl. Düsseldorf öffentlich ausgestellt und erst nach dieser Ausstellung die nicht prämiierten und nicht angekauften Arbeiten ihren Urhebern wieder zur Verfügung gestellt.

Die Namen der prämiierten und eventl. der durch Ankauf ausgezeichneten Verfasser werden öffentlich bekannt gemacht. Zu näheren Auskünften sind wir gern bereit.

Gebrüder Stollwerck,
Köln und Berlin.

* * *

Wir freuen uns darüber, dass auch in unserer Branche ein energischer Anfang damit gemacht wird, den Drucksachen einen künstlerisch höheren Wert zu geben, als es bisher geschehen ist. Es laufen in unserer Branche Plakate, Chocolade-, Cacao- und Lebkuchenetiketten herum, die mehr als handwerksmässig geschmacklos, steif, uninter-

essant sind. Vielleicht schreibt eine andere grössere deutsche Firma, deren Inhaber mit Geschmack und Kunstsinn begabt sind, dazu ein Preisausschreiben für Plakate, und noch eine andere eins für Tafelchocoladen-Etiketten aus.

Man muss davon abgehen, Plakate in der Hauptsache nach dem Kilometermaass messen und ihren Wert nach der Zahl und nach dem Gewicht der verwendeten Farben finden zu wollen. Ein rechter echter Künstler erweckt mit einer einzigen Farbe und mit wenigen Strichen ein viel tiefer gehendes Interesse, als ein wenig begabter Lithograph, der mit siebenundsiebzig verschiedenen Nüancierungen arbeiten zu müssen glaubt. Plakate sollen fesseln; man soll stehen bleiben; man soll mit dem Dargestellten in Kontakt kommen. Dann prägt sich das Gesehene ein. Bunte Farben, neben-, über- und untereinander, hübsch gezeichnete Buchstaben, vielen Text, liest kein Mensch von den Plakaten ab — und wenn es Leseratterichs und Leseratten giebt, die das thun, dann haben sie's doch in der nächsten Viertelstunde wieder vergessen.

Wir stehen, wenn wir helfen können, gerne zu Diensten; auch mit Ideen; auch mit 500 Mark, wenn andere Herren sich an einem Preisausschreiben für Plakate mit beteiligen wollen.

Redaktion des Gordian in Hamburg.



Letzte Cacao-Einfuhren in Hamburg.*

In Hamburg kamen Cacaobohnen an:

am 1. Dezember:
Von der Westküste Zentral- und Süd-Amerikas:
54 Säcke,

am 2. Dezember:
Von Santos, Rio de Janeiro, Bahia und Lissabon:
821 Säcke,

am 3. Dezember:
von London:
817 Säcke,

am 4. Dezember:
von Santos, Rio de Janeiro, Bahia, Teneriffa und Lissabon:
473 Säcke,

am 6. Dezember:
von Bahia:
250 Säcke,
von Westindien:
161 Säcke,
von Liverpool:
10 Säcke,

am 7. Dezember:
von London:
165 Säcke,

am 8. Dezember:
von Bordeaux und Havre:
118 Säcke,
von Amsterdam:
136 Säcke

am 10. Dezember:
von Lagos:
2 Säcke,
von Santos, Rio de Janeiro, Victoria, Bahia, Pernambuco, Teneriffa und Lissabon:
400 Säcke,

am 11. Dezember:
von Haiti:
195 Säcke,
von Domingo:
381 Säcke,
von La Guayra:
33 Säcke,

am 14. Dezember:
von der Westküste Afrikas:
181 Säcke,
von Santos, Rio de Janeiro, Bahia und Lissabon:
1162 Säcke,
von Rotterdam:
25 Säcke,
von Amsterdam:
10 Säcke,

am 16. Dezember:
von Havre:
80 Säcke,

am 18. Dezember:
von Huelva und Lissabon:
55 Säcke,
von Southampton:
124 Säcke,
von Harwich:
18 Säcke,

am 20. Dezember:
von Amsterdam:
26 Säcke,

am 21. Dezember:
von der Westküste Zentral- und Süd-Amerikas:
72 Säcke,

*) Wir werden bis auf Weiteres im Gordian über die in Hamburg einlaufenden Bohnenmengen und ihre Herkunft berichten. Der heutige Bericht ist noch etwas unbeholfen; die nächsten werden übersichtlicher ausfallen und weniger Raum beanspruchen!



von La Guayra und Puerto Cabello:
15 Säcke,
von Port of Spain:
168 Säcke,
von Haiti:
589 Säcke,
von Domingo:
152 Säcke,
am 22. Dezember:
von der Westküste Zentral- und Süd-Amerikas:
765 Säcke,
von Rotterdam:
27 Säcke,
am 23. Dezember:
von Domingo:
72 Säcke,
von Westindien:
259 Säcke,
von Havre:
50 Säcke,
am 24. Dezember:
von der Westküste Afrikas und Marokko:
79 Säcke,
von Santos, Rio de Janeiro, Bahia, Pernambuco, Lissabon:
233 Säcke,
am 27. Dezember:
von der Westküste Afrikas:
1298 Säcke,
von Haiti:
200 Säcke,
von Domingo:
90 Säcke,
am 28. Dezember:
von Brisbane, Singapore und Colombo:
71 Säcke,
von der Ostküste Afrikas, Mozambique und Zanzibar:
60 Säcke,
von Colon:
67 Säcke,
von Domingo:
692 Säcke,
von Havre:
293 Säcke,
von Amsterdam:
99 Säcke,
am 30. Dezember:
von London:
10 Säcke,
am 31. Dezember:
von Santos, Rio de Janeiro, Bahia und Lissabon:
200 Säcke.



Cacao-Bericht für 1897.

Amsterdam, 1. Januar 1897.

Wenn ich auf das nunmehr abgelaufene Jahr 1897 zurückblicke, so kann ich mit Vergnügen konstatieren, dass die guten Erwartungen, die man am Ende des Jahres 1896 über den Artikel hegte, in jeder Beziehung eingetroffen sind.

Das Jahr 1897 brachte für den Artikel viele Schwankungen mit sich; schon zu Anfang konnte man bemerken, dass die Lage ein günstigeres Aussehen erhalten hatte, als es seit geraumer Zeit vorher der Fall war.

Kleine Vorräte an den Hauptmärkten und kleine Zufuhren dahin, verbunden mit ungünstigen Berichten über die Ernte in Guayaquil, Trinidad und Grenada, liessen eine grössere Nachfrage entstehen und diese verursachte dann höhere Preise.

Während des ersten Monats im Jahre hielt die feste Stimmung an, obschon eine weitere belangreiche Preiserhöhung nicht stattfand. Im Juli entstand eine grosse Nachfrage für den Konsum, besonders nach guten kouranten Sorten, **die, als auch die Spekulation sich auf den Artikel legte,** die Preise, hauptsächlich der mittleren Qualitäten, aber auch von den geringeren Sorten sehr in die Höhe trieben.

Dies konnte selbstverständlich nicht ohne Einfluss auf die Primasorten bleiben; auch sie wurden höher bezahlt, wenngleich nicht im Verhältnis zu den mittleren und geringeren Cacaos.

Als sich die europäischen Fabrikanten nach dieser Preiserhöhung aus dem Markt als Käufer zurückzogen, zeigten die Preise gegen Mitte September durch geringere Nachfrage Neigung zum Fallen.

Dieser Stand aber war nur von kurzer Dauer.

Die Fabrikanten hatten nicht genügende Vorräte und die Anfuhren aus der neuen Ernte entsprachen nicht den Erwartungen, die man früher gehegt hatte.

Diejenigen, die aus der flauen Periode im September keinen Nutzen gezogen hatten, waren jetzt gezwungen, ihren Bedarf zu 10—15 Prozent höheren Preisen zu decken, als sie es einen Monat früher hätten können.

Allmählich vermehrten sich wieder die Zufuhren in den verschiedenen Produktionsländern, der Bedarf war einstweilen gedeckt,

die Einfuhren in den europäischen Häfen nahmen zu, der Markt bekam dadurch ein ruhigeres Aussehen.

Während der letzten Wochen zeigte sich vermehrte Nachfrage und die Preise gingen höher.

Das ist in kurzen Zügen der Verlauf des Marktes im verflossenen Jahre.

Die Importe betrugen von:

	1896	1895	1894	1893	
Holland	11367	8592	9656	8283	t
England	17151	19048	17955	14700	»
Frankreich	28300	32816	28006	28665	»
Hamburg	16100	14090	11205	10315	»
	72918	74546	66822	61963	t

Java-Cacao.

Was unseren Markt und wohl Java-Cacao in der Hauptsache betrifft, so fanden die periodischen Auktionen an den bekannten Tagen statt und verweise ich deswegen auf das Folgende.

Vor allem melde ich, dass für das nächste Jahr wiederum die folgenden Tage festgesetzt sind:

26. Januar, 9. März, 27. April, 8. Juni, 3. August, 14. September, 26. Oktober und 7. Dezember.

Wir notierten im Dezember 1896 prima Java ± 38 Cents.

Die allgemein günstigere Lage machte sich auch hierbei bemerkbar; es wurden bereits in den Januar-Verkäufen die Taxen um 1 bis 7 Cent überschritten.

Die Prima-Qualitäten bezahlte man mit ± 41 Cent. Obschon die darauf folgenden Verkäufe im März, April, Juni und Juli nicht vollkommen den Erwartungen entsprachen, die man sonst über den Cacao im allgemeinen hegte, so hielten sich, mit einigen geringfügigen Schwankungen dazwischen, die Preise für prima Sorten doch auf der Höhe.

Mittel und geringere Sorten wurden gern über Taxe bezahlt.

Im Septemberverkauf war die Nachfrage lebhaft und man konnte das angebotene Quantum gleich nach der Auktion zur Taxe und darüber unterbringen. Für mittel und ordinären Java bewilligte man selbst hohe Preise.

Die grösste Auktion in Java-Cacao fand im Oktober statt. Die darin angebotene Quantität betrug ± 5000 Sack, wovon bei herrschender guter Stimmung in mittel und ordinären Sorten 3600 Sack abgestossen wurden.

Die angebrachten Partien, die in der Hauptsache aus feinen Sorten bestanden, wurden von den Eignern mit $2^1/_2$ bis 4 Cent über Taxe zurückgezogen.

Prima Java-Sorten fanden zu ± $44^1/_2$ Cents und selbst besseren Preisen unter der Hand willige Käufer.

Der Verlauf der Dezember-Auktion war in Uebereinstimmung mit der allgemeinen Lage des Artikels. Die Stimmung war ruhig und die Nachfrage nach prima Sorten beschränkt.

Gut bezahlt wurden noch die Mittelsorten.

Gleich nach der Auktion wurden von den prima Javasorten ± 600 Sack zu ± 42 Cent abgestossen.

Im letzten Teil des Monats Dezember wurde die Nachfrage allgemeiner und man bot alles an, was an prima Sorten aus früheren Verkäufen noch übrig geblieben war, nämlich ± 400 Sack und gleichzeitig zurückgestellte Partien mittel und ordinäre Qualitäten. Die Preise für prima waren ± 42 Cent.

Die ab und zu an den Markt gebrachten anderen Sorten Cacao kann ich mit Stillschweigen übergehen, da die angebotenen Quanten von geringem Umfange waren.

Zur Auktion gebrachte ± 140 Sack Celebes-Cacao brachten, die Qualität berücksichtigt, hohe Preise, da sie gerade zur rechten Zeit des Jahres an den Markt kamen.

Wir empfingen an Java-Cacao in diesem Jahre:

	± 13 800	Sack*)	
gegen	± 12 600	Sack	1896
	± 15 200	»	1895
	± 12 500	»	1894
	± 8 630	»	1893
	± 6 860	»	1892

Surinam.

Zum öffentlichen Verkauf wurden von dieser Sorte ± 1650 Sack an den Markt gebracht gegen ± 3000 Sack im Jahre 1896.

Der geforderte Preis ± 26 bis 27 Cent zog die Aufmerksamkeit auf den Artikel. Die Eigner profitierten von der allgemein besseren Stimmung im Markte, sodass der Preis auf über 30 Cent stieg.

In der September-Auktion zahlte man bereits 37 Cent. Im folgenden Monat stieg der Preis auf über 40 Cent.

Alles von dem in Auktion angebotenen Surinam Cacao konnte nicht realisiert werden, da die Eigner für ihre Partien zu hohe Forderungen stellten. Die für die Dezember-Auktion aufgestellte Taxe von ± 39 Cent war während der Auktion nicht

*) Wir finden hier einen geringen Unterschied gegen die Zahlen in der nachstehenden vergleichenden Uebersicht. D. R.

zu erzielen. Die angebotene Kleinigkeit konnte später zu ± 37 Cent abgestossen werden. Der eigentliche Wert ist bei der damals herrschenden besseren Stimmung zu ± 40 Cent per ½ Kilo anzunehmen.

Wirklich schöne Qualität Surinam Cacao fehlte fast das ganze Jahr, was der in Surinam langandauernden Dürre zuzuschreiben ist.

Ueber die zukünftige Ernte lauten die Berichte, wenngleich nicht günstig, so doch befriedigend.

Ernten.

Im allgemeinen waren die Ernten der Hauptproduktionsländer sehr gut, was nachstehende Zahlen auch zum Ausdruck bringen.

Bei den Java- und Ceylon-Ernten sehen wir einen Rückgang in den Zahlen, was vielleicht der grossen Dürre zuzuschreiben ist, die auf beiden Inseln geherrscht hat.

Die Ernte betrug von:

Ecuador	vom	1. Jan.-15. Dez.	1897	14582	t
	gegen	1. » -15. »	1896	15378	»
	»	1. » -15. »	1895	21882	»
Trinidad	vom	1. » -24. Nov.	1897	8727	»
	gegen	1. » -24. »	1896	8552	»
	»	1. » -24. »	1895	10727	»
St. Thomé	vom	1. » -30. »	1897	6792	»
	gegen	1. » -30. »	1896	6755	»
	»	1. » -30. »	1895	5640	»
Bahia	vom	1. » -31. Okt.	1897	6545	»
	gegen	1. » -31. »	1896	4388	»
	»	1. » -31. »	1895	4860	»
Para	vom	1. » -31. »	1897	3222	»
	gegen	1. » -31. »	1896	3328	»
	»	1. » -31. »	1895	5225	»
Ceylon	vom	1. » -16. Nov.	1897	1251	»
	gegen	1. » -16. »	1896	1319	»
	»	1. » -16. »	1895	1169	»
	»	1. » -16. »	1894	842	»
Java	vom	1. Jan.-30. Sept.	1897	10567	Piculs*)
	gegen	1. » -30. »	1896	11660	»
	»	1. » -30. »	1895	12527	»
	»	1. » -30. »	1894	9487	»

Java verschiffte hiervon nach:

1. Jan.–30. Sept.	1897 Piculs	1896 Piculs	1895 Piculs	1894 Piculs
Holland	8900	9368	10734	8062
Singapore	1667	1912	1483	1342
Anderen Ländern	—	380	310	83
	10567	11660	12527	9487

Total:

1. Jan.–31. Dez.	1896	1895	1894	
Holland	11115	13209	9645	Piculs.
Singapore	2755	2400	2205	»
Andere Länder	409	369	193	»
	14279	15978	12043	Piculs.

*) 1 Picul = 60½ Kg. R. d. G.

Konsum.

Soweit die Angaben in meinem Besitz sind, hat der Konsum wieder stark zugenommen, wie aus folgenden Zahlen hervorgeht.

Er betrug in:

Frankreich		1896	15 820 000	Kilo*)
	gegen	1895	15 240 000	»
	»	1894	14 871 000	»
	»	1893	14 250 000	»
Amerika		1896	148 061	Sack*)
	gegen	1895	145 000	»
	»	1894	106 270	»
	»	1893	105 987	»
England		1896	218 960	Cwt.*)
	gegen	1895	218 600	»
	»	1894	200 380	»
	»	1893	186 380	»
Deutschland		1896	15 697 130	Kilo*)
(durch Hamburg allein zum Konsum gebracht)	gegen	1895	14 076 000	»
	»	1894	11 517 110	»
	»	1893	9 930 500	»

Ausfuhr.

Diese betrug von:

	1896 Tons	1895 Tons	1894 Tons	1893 Tons	1892 Tons
Ecuador	15548	16689	17963	18480	15400
Trinidad	9768	11937	8682	7590	12800
Bahia	6987	6065	5860	4200	3700
St. Thomé	7417	5963	6153	4450	4400
Para	3328	5225	3591	5040	4402
Surinam	3303	4456	3250	3500	1690
Grenada	4600	3660	3245	3880	3520
Ceylon	1450	1376	1055	1530	850
Java	856	957	723	507	302
Kamerun	200	132	83	78	45

Sichtbarer Vorrat
bis zum 30. November 1897:

	Frankreich	England	Deutschland (in Hamburg allein)	
1897	156 455	96 366	15 600	Sack
1896	261 990	139 700	16 700	»
1895	305 200	149 181	14 000	»
1894	248 500	118 000	12 100	»
1893	224 200	80 300	17 400	»

und in Amsterdam in erster Hand:

± 2000 Sack Java
± 100 » Surinam.

Cacaobutter.

Die monatlichen Auktionen der Firma C. J. van Houten & Zn. in Weesp fanden regelmässig statt, doch kamen die angebotenen Partien nicht immer ganz zur Abstossung. Es wurde vielmehr in den Monaten Juli, August, Oktober und November ein Teil davon wegen unbefriedigender Gebote zurückgezogen.

*) »Bedeutend« ist die Zunahme wohl kaum zu nennen. Höchstens könnte man dies von Deutschland sagen. R. d. G.

Im Dezember ging ein Quantum von 160 Ton zur Auktion. Um dieses zu realisieren mussten die Herren Verkäufer in einen Preisnachlass von ± 10 Cent per ½ Kilo, verglichen mit dem vorigen Auktionspreise, willigen.

Zu den ermässigten Preisen fand dann auch alles schlank seine Käufer.

Im Vergleiche zu früheren Jahren ist dieser Artikel während der verflossenen zwölf Monate im Preise sehr gefallen.

Eine grössere Produktion seitens der inländischen Fabrikanten, die infolge des grösseren Umsatzes von Cacaopulver auch mehr Cacaobutter fabrizierten, ist dabei eine der Ursachen.

Obendrein fabriziert Deutschland, das früher einer unserer Abnehmer war, jetzt selbst so viel, dass es unser Konkurrent geworden ist. Es wird darin durch die deutsche Regierung unterstützt, die, wie ich in meinem vorigen Jahresberichte angab, einen Rückzoll von 37 Mk. per 100 Kilo zugesteht und den Einfuhrzoll derartig erhöht hat, dass an einen Export unserer Cacaobutter nach Deutschland nicht zu denken ist.

Von inländischer Cacaobutter wurden durch verschiedene Fabrikanten an denselben Tagen als die Auktionen von C. J. van Houten & Zn. stattfanden, grössere und kleinere Posten an den Markt gebracht, die aber nicht allemal schnell ihre Käufer fanden.

Bei den Realisierungen wurden die verschiedenen Marken gleichzeitig mit den Auktionen oder darnach, durchweg zu niedrigeren Preisen abgegeben, als die van Houten'sche Cacaobutter erzielte. Grosse Quantitäten ausländischer Butter kamen, nicht allein infolge der hier gemeldeten Umstände, nach hier, sondern auch, weil Amsterdam durch die tonangebenden Auktionen in Cacaobutter seitens van Houtens, eine ausgezeichnete Gelegenheit für den Verkauf anderer, seien es in- oder ausländischer Marken, bietet.

Einige ausländische Marken wurden zum freien Verkauf an den Markt gebracht. Sie fanden zu den geforderten hohen Preisen, im Vergleich mit den niederländischen Fabrikaten, willige Käufer.

Die im Laufe des verflossenen Jahres in Auktion gebrachten holländischen Marken waren: »Hand mit Hammer«, »Helm«, Holland'sche Cacaofabriek«. Andere Fabrikanten verkauften ihr Fabrikat durchweg unter der Hand.

Von ausländischen Marken waren am meisten »Suchard« und »Mignon« gehandelt. Der Konsum in diesem Artikel scheint, obgleich er grösser wird, mit der Produktion keinen gleichen Schritt zu halten.

Vielleicht bringt die Zeit hierin doch noch eine Besserung zu Wege.

Hochachtungsvoll

(gez.) B. Harrenstein.

In Amsterdam an den Markt gebrachter Cacao:

	Java (Sack à ±50 Kg.) Sack	Surinam (Sack à ±80-100 Kg.) Sack	Diverse andere Sorten Sack	Total Sack
1897	13 260	1 658	761	15 679
1896	12 725	2 972	2 611	18 308
1895	15 186	1 295	2 086	18 567
1894	13 236	2 451	1 318	17 005
1893	7 855	3 965	1 728	13 548
1892	5 467	1 691	2 194	9 352
1891	5 823	2 813	1 051	9 687



Cacaobohnenpreise.

Man hat unseren Aeusserungen gegenüber, dass die Cacaobohnen recht gut zu den Preisen nach Europa kommen könnten, die wir in den letzten drei Jahren dafür zu zahlen gewöhnt gewesen sind, hier und da behauptet, das wäre nicht der Fall, es müsste ein Durchschnittspreis von 60 bis 70 Pfg. pro ½ Kilogramm erzielt werden, wenn die Produktion im Gange bleiben sollte; bei einem Durchschnittspreise von 40 bis 45 Pfg. würde man die Produktion einschränken oder doch wenigstens nicht so ausdehnen, dass der steigende Bedarf in Bohnen auch in Zukunft gedeckt werden könnte. Und man hat weiter gesagt, so niedrige Preise hätten wir noch nie gehabt, woraus man ja auch schon ersehen könnte, dass eben die letztjährigen Preise von 40 bis 45 Pfg. ungesund wären.

Wir können dazu nur auf die Preise verweisen, die vor bald 50 Jahren in Deutschland für Cacaobohnen gezahlt werden mussten und ferner auf die in den Jahren von 1868 bis 1874 gültig gewesenen noch wesentlich niedrigeren Preise. Von 1850 bis 1854 kosteten die Cacaobohnen nur zwischen

56 und 67 Pfg. pro Kilo

und zwischen 1868 und 1874 kosteten sie nur 94—96 Pfg. pro Kilo, während sie

1895 durchschnittlich 106 Pfg.
1896 » 101 »
und 1897 vielleicht 100 »

gekostet haben. Wir haben also zu einer Zeit, in der die Frachten wesentlich höher waren, wo das Segelschiff noch die Vermittelung besorgte, wo eine Ladung 6—9 Monate unterwegs war, erheblich niedrigere Cacaopreise gekannt, als in der darauf folgenden Zeit. Und die Bohnenproduktion ist hübsch im Gange geblieben.

Aber wenn wir auch dagegen auftreten, dass die Cacaobohnenpreise nicht künstlich in die Höhe getrieben werden sollten, so sind wir doch auch ebenso dagegen, dass sie künstlich in die Tiefe gedrängt werden.

Jede Arbeit ist ihres rechten Lohnes wert und es ist nicht einzusehen, warum der afrikanische oder brasilianische Cacaobauer unter Sorgen Cacaobohnen bauen soll. Giebt es grosse Ernten, lernt man sparsame Pflanzungs-, Rott- und Erntemethoden kennen und ausnutzen, gewinnt man bei sinkenden Ausgaben grössere Einnahmen, dann ist es richtig, dass der Konsum von solchen Verbesserungen Nutzen hat. Wenn heute noch, wie vor 60—80 Jahren, die meiste Chocolade vom Apotheker im warmen Mörser gemacht werden müsste, dann könnte man in Leipzig gewiss nicht 140 Stück eingeformte Einpfennig-Tafeln aus reiner Chocolade für 70 Pfg. franco Leipzig incl. 2 Pfd.-Kartons vom Chocoladelieferanten kaufen. Ein Apothekergehilfe hatte damals seine liebe Not, wenn er aus zehn Pfund rohen Bohnen während einer zwölfstündigen Arbeitszeit 20 Pfund Chocolademasse fertig bringen wollte. Heute macht ein Arbeiter am Tage seine 1000 Pfund fertig. Damit ist also nicht auf künstlichem, nicht auf spekulativem, sondern auf ganz natürlichem Wege ein Rückgang der Chocoladenfabrikatpreise eingetreten. Dies hat aber auch seine Grenzen; ebenso hat der Preisfall im landwirtschaftlichen Betriebe, also bei der Bohnenproduktion, seine Grenzen; diese Grenze aber sehen wir bei 40—45 Pfg. pro ½ Kilo Bohnen noch nicht; es wird sich bei 25—30 Pfg. noch ein hübscher Ueberschuss aus dem Plantagenbetrieb herauswirtschaften lassen.

Um ein für alle mal aus den letzten 50 Jahren die gültig gewesenen Durchschnittspreise, im Gordian zur Hand zu haben, lassen wir sie hier folgen.

Cacaobohnen kosteten durchschnittlich und pro Kilo in Pfennigen in den Jahren:

1850	1851	1852	1853
64,70	56,50	66,15	67,48
1854	1855	1856	1857
67,58	90,89	102,68	165,40
1858	1859	1860	1861
105,72	106,20	129,75	114,49
1862	1863	1864	1865
120,97	113,82	128,95	117,19
1866	1867	1868	1869
131,93	117,59	95,96	94,16
1870	1871	1872	1873
95,79	96,08	111,93	96,71
1874	1875	1876	1877
99,49	102,15	131,59	137,96
1878	1879	1880	1881
160,05	198,31	130,88	138,06
1882	1883	1884	1885
141,20	159,23	148,45	159,99
1886	1887	1888	1889
137,42	142,72	136,72	127,47
1890	1891	1892	1893
132,10	143,81	142,33	149,—
1894	1895	1896	1897
121,32	106,81	101,47	ca. 100,—



Allerlei.

Kartoffel-Cacao. Damit wir nicht allzu sehr überrascht werden, wenn demnächst ein Kartoffel-Cacao auf dem Markte erscheint, drucken wir den Brief ab, den ein alter »Praktiker« an uns geschrieben hat.

»Hochgeehrte Redaktion des Gordian! Haben Sie doch die Güte, den beiliegenden Zeitungsbericht einmal recht genau zu lesen. Ich habe als alter Praktiker nämlich die Absicht, die Speisekartoffel zur Herstellung einer flüssigen Nahrung zu benutzen, und dabei habe ich an eine Verbindung der Kartoffel mit Cacao gedacht. Natürlich habe ich dafür ein eigenes Verfahren ausgearbeitet. Ich nehme der Kartoffel zuerst die Schale, dann das Wasser weg; der Rest besteht, in 100 Pfund Kartoffeln, aus 16—22 Prozent Stärke, 2 Prozent Eiweiss, 0,2 Prozent Fett. Die Stärke schliesse ich auf, das Eiweiss mache ich leicht verdaulich und dann mische ich es mit gutem Cacaopulver, das dann den Namen Solanum-Cacao erhalten soll. Was meinen Sie dazu?«

— Gott bewahre Sie und uns vor einer Kartoffelkrankheit! —

Der Aufsatz, der anscheinend den »alten Praktiker« influiert hat, lautet so:

»— Neues über unsere Kartoffel. Man sollte meinen, dass über unsere alltäglichen Nahrungsmittel auch die Wissenschaft nichts neues mehr zu sagen wüsste. Da ist es denn um so auffallender, dass unsere Speisekartoffel vom wissenschaftlichen Standpunkt aus durchaus noch nicht hinreichend untersucht gewesen ist, während man den Kartoffelsorten, die zu technischer Verarbeitung bestimmt sind, eine grössere Aufmerksamkeit geschenkt hat. Der französische Chemiker Balland hat, wie die »K. Z.« mitteilt, in einem der Pariser Akademie der Wissenschaften eingereichten Aufsatz diese Lücke auszufüllen gesucht und dabei manche interessante Eigenschaften der Speisekartoffel ans Licht gezogen. Von der Schale abgesehen, die nur einen kleinen Bruchteil des Gesamtgewichts ausmacht, besteht die Kartoffel aus drei verschiedenen Schichten, die man ganz gut mit blossem Auge unterscheiden kann, wenn man eine dünne Kartoffelscheibe gegen das Licht hält. Noch deutlicher treten diese drei Schichten bei einer Photographie mit Röntgen'schen Strahlen hervor. Diese Schichten besitzen eine verschiedene Dichte, die von innen nach aussen zunimmt. Die äussere oder Rindenschicht enthält verhältnismässig am meisten Stärke, dafür weniger stickstoffhaltige Substanzen; bei der innersten Markschicht ist das Verhältnis gerade umgekehrt. Die mittlere Schicht steht auch in ihrer Zusammensetzung in der Mitte zwischen den beiden andern. Die Rindenschicht ist die trockenste, während das innerste Mark der Kartoffel bedeutend mehr Wasser enthält. Durchschnittlich besteht eine Kartoffel zu $^3/_4$ ihres Gewichts aus Wasser, zu $^2/_{10}$ aus Stärke und zu $^1/_{50}$ aus Stickstoffkörpern. Balland hat die wichtige Thatsache gefunden, dass der Speisewert einer Kartoffel um so grösser ist, je mehr stickstoffhaltige Substanzen in ihr enthalten sind, und um so kleiner, je reicher sie an Stärke ist. Bei den besten Tafelkartoffeln erreicht das Verhältnis zwischen Stickstoffkörpern und Stärke einen dreimal so hohen Wert wie bei den Speisekartoffeln schlechtester Qualität. Man kann also die Güte einer Kartoffel durch eine chemische Untersuchung feststellen. Da unsere Hausfrauen aber mit chemischen Analysen meist nicht sehr Bescheid wissen werden, so trifft es sich günstig, dass man den Speisewert verschiedener Kartoffelsorten auch nach ihrem Verhalten beim Kochen beurteilen kann. Jedermann weiss, dass manche Kartoffeln sich in heissem Wasser aufblähen, an einzelnen Stellen platzen und gar zerfallen, während andere ihre ursprüngliche Gestalt behalten, auch nachdem sie gänzlich gar geworden sind. Früher hat man angenommen, dass die Ursache des Platzens und Zerfallens von Kartoffeln mit einem besonders hohen Stärkegehalt derselben zusammenhänge, indem die Stärke aufquillt und die Schale zersprengt. Dies ist nach den neuesten Untersuchungen nicht richtig, vielmehr kommt es auf den Gehalt der Kartoffel an Eiweissstoffen an. Enthält eine Kartoffel verhältnismässig viel an solchen, so behält sie beim Kochen ihre Form, das Platzen und Zerfallen derselben ist ein Beweis von Armut an Eiweiss. Da nun die Kartoffeln mit möglichst viel Eiweiss die nahrhaftesten sind, so kann eine Hausfrau die Güte einer Kartoffel beim Kochen derselben beurteilen; die besten Sorten sind immer diejenigen, die nicht zerfallen, sondern ganz bleiben.«

Der eine ebenfalls doch neue Satz, dass die dümmsten Bauern die besten Kartoffeln bauen, fehlt leider.

In dem heutigen Anzeigenteile sucht ein Rostocker Haus die Vertretung eines »Cacaohauses«. Wir möchten den unbekannten Herren Inserenten raten, das nächste mal deutlicher zu sagen, ob er mit Cacaofabrikaten oder mit Cacaobohnen Geschäfte machen will. Er giebt sonst sein Geld für die Anzeige umsonst aus.

W. Nein, die österreichische Vereinigung ist, wie uns aus Wien geschrieben worden ist, nur so zu verstehen, dass unter mehreren Herren des Vereines, welche Chocoladefabrikanten sind, eine Einigung dahin erzielt worden ist, die billigste Qualität Chocolade nicht unter einem Gulden pr. Kilo abzugeben.

Ausstellung in Halberstadt. Von Brüssel aus — das ist der nächste Weg — werden die deutschen Fabrikanten aufgefordert, sich an einer Ausstellung in Halberstadt zu beteiligen, die dort vom 14. Mai bis 14. August 1898 abgehalten werden soll. In dem Rundschreiben heisst es:

Der unterzeichnete Vorstand beehrt sich, Sie zu seiner demnächstigen Ausstellung in Halberstadt (Deutschland) umsomehr einzuladen, als in dieser Stadt noch niemals eine Ausstellung stattgefunden hat! — Es wird sich demnach für die Aussteller daselbst auch ein direkter Gewinn bieten, während derselbe bei den meisten Ausstellungen nur ein indirekter ist. Halberstadt hat mit seinen Vororten 100,000 Einwohner, liegt in der Nähe von 10 grossen und 20

kleinen Städten, sowie am Fusse des Brocken (Blocksberg), des höchsten Berges des Harzes. Der Brocken ist jährlich von 100,000 Touristen aller Länder besucht, eine Naturschönheit ersten Ranges und ein Unikum, da er mit seiner Höhe von 1200 Metern frei ins flache Land hineinschaut. Die Sagen vom Brocken sind weltbekannt. — Die Ausstellung wird vom Magistrat der Stadt, laut Schreiben vom 3. September, unterstützt und hat derselbe dazu ein 10 Morgen grosses Terrain freigegeben. Hervorragende Personen aller Länder werden im Ausstellungs- und Ehren-Komitee sein. — Die Ausstellung wird von mittlerer Grösse sein und ist die einzige internationale Ausstellung in Europa bis zur Pariser 1900. — Die Ausstellungshalle wird in Eisen konstruiert. Im Freien ist hinlänglich Raum für Maschinen aller Art im Betrieb, namentlich für landwirtschaftliche, sowie für zu errichtende Pavillons. Auch können elektrotechnische Anlagen gemacht werden. — Die Anwesenheit der Herren Aussteller ist nicht erforderlich und weist das Komitee ihnen Vertreter nach, denen billige Sätze vorgeschrieben sind. — Die Ausstellungsobjekte in den Hallen sollen zwar elegant plaziert sein, dahingegen nicht zu ausgedehnt. — Die Prinzipien des Zentral-Verbandes internationaler Aussteller sind reformierte, zeitgemässe! Zum Beispiele: in Bezug auf die Prämiierungen. Wenn solche durch eine Jury allein geschehen, in welcher meistenteils die Konkurrenz Platz genommen, so ist dies nach der modernen Geschäftslage absolut parteiisch! Die Juri kann nur dazu da sein, um zu prüfen. Die Prämiierungen dahingegen müssen durch die Jury in Verbindung mit dem Gesamt-Ausstellungs-Komitee geschehen.

Bei den Ausstellungen, welche vom Zentral-Verband internationaler Aussteller ausgehen, werden für dieselben Waren mindestens dieselben Auszeichnungen verliehen, welche bei einer Weltausstellung zuerkannt worden sind. Und diejenigen Aussteller, welche im Besitz von sechs goldenen Medaillen von anderen kleinen Ausstellungen sind, können bei Ausstellung derselben Waren nicht degradiert werden und erhalten diese Auszeichnungen bestimmt zurück. Dieses sind heutzutage Notwendigkeiten, welche sich durch die vielen alljährlichen Ausstellungen von selbst ergeben haben. Zur Wahrung der Interessen der Aussteller müssen diese daher fest zusammenhalten und dem bereits grossen Zentral-Verband internationaler Aussteller beitreten.

Die Ausstellungen sind nicht nur der Industrie förderlich, sondern selbst notwendig! Wir hoffen, dass unsere Industrie sich um die hier sicher verteilten erkauften Medaillen nicht reissen wird.

Saccharin. Die Abgeordneten v. Plötz und Graf Carmer haben im Reichstage folgenden Antrag eingebracht:

»Der Reichstag wolle beschliessen, die verbündeten Regierungen zu ersuchen, erstens einen angemessenen Zoll auf Saccharin durch einen noch in dieser Session vorzulegenden Gesetzentwurf über die Abänderung des Zolltarifs zu beschliessen und dem Reichstage vorzulegen; zweitens eine Fabrikatssteuer für das im Zollinlande produzierte Saccharin baldmöglichst einzuführen.

Da der Zucker mit einer ziemlich hohen Fabrikatsteuer belegt ist, muss man diesem Antrage wohl oder übel die Berechtigung zugestehen. Was einem recht ist, ist dem andern billig.

Ueber den Cacaobaum am Kamerungebirge berichtete in der »Zeitschrift für tropische Landwirtschaft« vor kurzem Prof. F. Wohltmann auf Grund von Beobachtungen, die er an Ort und Stelle gesammelt hatte. Der Cacaobaum gehört zu jenen tropischen Kulturpflanzen, die an Standort, Umgebung und Klima besondere Ansprüche stellen. Er gehört in jene feuchtheisse Küstengegend, wo die Temperatur jahraus jahrein sehr gleichmässig ist und wo ihm neben der hohen atmosphärischen Feuchtigkeit auch reiche und sichere Regenmengen geboten werden. Nicht minder hoch sind die Ansprüche des Baumes an den Boden. Die Länderstrecken, die die Bodenverhältnisse ausreichend aufweisen, haben also ein natürliches Monopol, das mit jedem Jahre wertvoller wird, je mehr sich der Genuss des Cacaos als Volksnahrungsmittel in den Kulturländern einbürgert. Gegenwärtig ist Cacao noch etwas teuer. Aber eine vermehrte Nachfrage und eine sorgfältige Kultur und Behandlung werden sicherlich im stande sein, den Preis des Cacaopulvers im Laufe der Zeit um ein Drittel herunterzudrücken, so dass es dann nicht teurer ist als guter Kaffee. Unter diesen Umständen dürfen wir es als einen Vorzug betrachten, in Kamerun gerade eine Kolonie zu besitzen, die, am Fusse des Kamerungebirges, wie selten ein anderes tropisches Gelände, die günstigsten Aussichten einer lohnenden Cacaokultur bietet. Klima und Boden sind dort förmlich geschaffen für den Cacaobau. Die von Wohltmann in seinem Laboratorium ausgeführten Untersuchungen von Kamerunböden ergaben geradezu staunenswerte chemische Zusammen-

setzungen des Bodens und zeigten einen Nährstoffreichtum, der auf der ganzen Erde seinesgleichen herausfordert und nicht günstiger für den Anbau aller echt tropischen Gewächse, insbesondere aber des Cacao gedacht werden kann. Wohltmann scheinen nach seinen Boden- und klimatischen Studien die Verhältnisse in Kamerun für das natürliche Wachstum wie die Verkehrs- und Arbeiterverhältnisse noch günstiger zu liegen als auf der nicht weit von Kamerun gelegenen, blühenden portugiesischen Insel St. Thomé und hier ist der Preis des Urwaldlandes in wenigen Jahren von 70 auf 200 Mark für 1 Hektar gestiegen, nachdem die Cacaokultur ihre richtige Würdigung gefunden hat. Während im Jahre 1889 insgesamt 5 Sack im Werte von 360 Mark aus Kamerun ausgeführt wurden, gelangten im Jahre 1896 schon 3320 Sack im Werte von 185000 Mk. zur Verschiffung und in diesem Jahre steht schon eine Ausfuhr für 250000 Mark zu erwarten. Dabei ist zu berücksichtigen, dass die Cacaopflanzungen, die bis heute Ernte liefern, erst zu Zweidrittel ihres bebauten Geländes tragende Bäume zeigen, da der Baum gewöhnlich erst im vierten oder fünften Jahre zu tragen beginnt. So kommen 1897 erst die Anpflanzungen von den Jahrgängen bis 1893 und 1894 zur Geltung, während die folgenden noch ausstehen. Bis jetzt mögen in Kamerun rund 450 ha mit Cacao bepflanzt sein. Aber da man in Kamerun bereits jetzt den Ertrag einer Cacaopflanzung mit über 600 Mark ansetzt, der bei grösserer Ausdehnung, gerade so wie in St. Thomé, auf 1000 Mark steigen dürfte, so haben mit vollstem Recht jetzt grosse deutsche Gesellschaften mit der Cacaokultur begonnen. Bald werden über 8000 ha mit Cacaobäumen bestanden sein, und es ist unter den günstigen Verhältnissen nur zu wünschen, wenn die Kultur noch immer intensiver betrieben wird.

Im Leipziger Tageblatt finden wir über die Fabrik von Robert Berger in Pössneck folgende Angaben:

Pössneck, 28. November. In unseren Industrien herrscht seit Monaten reges Leben, was besonders stark in der Zucker- und Cacaofabrikation und in der Textilindustrie hervortritt. Die Kommerzienrat Berger'sche Cacao- und Chocoladenfabrik ist mit Aufträgen überhäuft, so dass stark mit Ueberstunden gearbeitet werden muss. Wie stark allein der Verbrauch an Rohmaterialien ist, mag aus der Steuersumme hervorgehen, welche in der Zeit vom 1. Oktober 1896 bis Ende September 1897 an das hiesige Steueramt für Cacao und Rohzucker gezahlt werden musste. Dieselbe beträgt 422000 Mk. Es entspricht das einem Verbrauche von ungefähr 15000 Ztr. Cacao und 20000 Ztr. Zucker. Die Vorräte an Cacaobohnen dürften mit 300000 Mark ungefähr richtig geschätzt sein. Die Firma stellt auch Zitronat und Orangenöl her und bezieht zu dieser Fabrikation Sendungen von Zitronen und Cedern (grosse Art Zitronen) bis zu 2000 Zentnern. Von dem Umfange des Geschäftes kann man sich erst einen Begriff machen, wenn man erwägt, dass fortwährend allein Vorräte an Papier und Etiquetten in Höhe von 60—70000 Mark am Lager sind und eine Buchbinderei mit ca. 30 Arbeitern vorhanden ist. Dieses Weltetablissement erweitert sich von Jahr zu Jahr, auch für das nächste Jahr ist eine bedeutende Erweiterung der Fabrikanlage geplant. Das Arbeiterpersonal beträgt zur Zeit etwa 500 Köpfe. Am 1. Januar hat Herr Robert Berger zwei Herren als Teilhaber aufgenommen.

Das Stanz- und Presswerk von Castanien & Co. in Brackwede ist in eine Aktiengesellschaft umgewandelt worden, wie auch wohl denjenigen Gordianabonnenten, die von dort gestanzte Chocoladekästen bezogen haben, direkt mitgeteilt worden ist. Die bisherigen Inhaber bilden den Vorstand.

Bestimmung von Zucker in Cacaopräparaten. L. de Koningh (Zeitschr. für angew. Chemie 22/97) wiegt von den Mustern genau 16,35 gr ab und setzt mittelst einer Pipette 100 ccm destilliertes Wasser dazu. Nach tüchtigem Umrühren durch etwa zehn Minuten wird die Lösung in eine 50 ccm-Maassflasche, welche auch eine Marke für 55 ccm enthält, filtriert. Konzentrierter Bleiessig wird dann bis zur oberen Marke zugesetzt und nach gutem Durchschütteln und Filtrieren wird die Lösung in einem 22 cm-Rohr des Polariskops beobachtet.

Die Polarisation sei z. B. 47; man nennt dieses dann vorläufig den Prozentgehalt des Musters an Rohrzucker.

Wenn 16,35 gr reiner Rohrzucker mit 100 ccm Wasser vermischt werden, so nimmt das Volumen gerade um 10,2 ccm zu. Enthält jetzt das Muster 47 % an Zucker, so giebt es $16,35 \times 0,47 = 7,68$ gr von dieser Substanz, welches dann in Lösung ein Volumen von 4,8 ccm einnimmt. Um darum den richtigen Prozentgehalt an Zucker zu erhalten, muss man 47 mit $\frac{100 + 4,8}{100}$ multiplizieren. Diese Berechnung ist natürlich nicht mathematisch korrekt, aber sie genügt

für vorliegenden Zweck vollkommen. Die im Cacao enthaltenen wasserlöslichen Stoffe können anfangs das Volumen der Flüssigkeit auch etwas vermehren, aber sie werden durch Zusatz von Bleiessig wieder beinahe vollkommen niedergeschlagen. K. hat noch nie eine wirklich gute Cacaoart geprüft, welche nach Behandlung mit tauglichem Bleiessig eine Polarisation zeigte. Die in den Cacaomischungen oft enthaltenen Stärken (Arrowroot, Sago, Weizen) geben auch keine Polarisation.

Zuckerstatistik. Aus der Statistik der Zuckergewinnung und Besteuerung, die im 4. Hefte des Jahrgangs 1897 der Vierteljahrshefte zur Statistik des Deutschen Reichs veröffentlicht ist, geht hervor, dass im Betriebsjahre 1896/97 innerhalb des deutschen Zollgebietes 399 Rübenzuckerfabriken (Fabriken mit Rübenverarbeitung), 51 Zuckerraffinerien und 6 selbständige Melasse-Entzuckerungsanstalten im Betriebe waren. In diesen Fabriken wurden im ganzen gewonnen (sämtliche Fabrikate auf Rohzucker umgerechnet) 1821233 t Rohzucker. Die 399 Rübenzuckerfabriken haben in 68757 zwölfstündigen Arbeitsschichten im ganzen 13721601 t Rüben verarbeitet, wovon 1748712 t oder 12,74 % durch die Fabriken selbst auf eigenen oder gepachteten Feldern geerntet, und 4033339 t oder 29,40 % von den an den Fabriken beteiligten Genossenschaften vertragsmässig geliefert worden sind. Die Gesamtmenge der verarbeiteten Rüben war geerntet worden auf 424881 ha und die durchschnittliche Rübenernte auf 1 ha berechnet sich für 1896 auf 32,3 t gegen 31 t im Jahre 1895. Demnach war die Rübenernte des Jahres 1896 der Menge nach im ganzen besser ausgefallen als 1895, wogegen wegen mangelnder Wärme zur Reifezeit die 1896 geernteten Rüben im allgemeinen etwas weniger Zucker enthielten als die 1895er, da zur Darstellung von 1 kg Rohzucker in den Rübenzuckerfabriken überhaupt 1896/97 7,90 kg Rüben erforderlich waren, gegen 7,63 kg im Vorjahre. Ausgeführt nach dem Auslande wurden 1896/97 760657 t Zucker der Klasse a, 405114 t der Klasse b und 21191 t der Klasse c, oder im ganzen, auf Rohzucker umgerechnet, 1237521 t, gegen 958128 t im Vorjahre. Im Inlande sind gegen Entrichtung der Abgaben in den freien Verkehr gesetzt worden 505078 t Konsumzucker oder 9,48 kg auf den Kopf der Bevölkerung, gegen 668860 t oder 12,72 kg auf den Kopf im Betriebsjahre 1895/96; doch lässt sich aus diesen Zahlen nicht auf einen Rückgang des inländischen Zuckerverbrauches schliessen, da wegen des neuen Zuckersteuergesetzes noch vor Ablauf des Betriebsjahres 1895/96 grössere Zuckermengen als sonst gegen Versteuerung in den freien Verkehr gesetzt worden sind, die zum Teil erst während des Betriebsjahres 1896/97 verbraucht wurden

M. — R. — D. — u. s. w. Jetzt sind Ananas billig zu kaufen; jetzt ist die Zeit, sie einzumachen und sich daraus Spiritusauszüge zum Aromatisieren von Fondants herzustellen. Am 28. Dezember war hier in Hamburg Auktion über 256 Kisten St. Michael-Ananas, die zu Preisen von 1,75 bis 2,50 Mk. verkauft worden sind. Heute, am 5. Januar, wo wir dies schreiben, wird wieder eine Auktion abgehalten. Ebenso steht es mit Apfelsinen. Heute kommen ex Procida 4700 Kisten zur Auktion.

Wir sind gerne bereit, gegen Erstattung unserer Auslagen Apfelsinen und Ananas zu kaufen, und die Beträge dafür zu verlegen; es müsste nur recht zahlreich hiervon Gebrauch gemacht werden, damit wir grosse Partien erstehen können.

Zuckereinfuhr der Vereinigten Staaten. Eine interessante Aufstellung über die Zuckereinfuhr in den Vereinigten Staaten während des am 30. Juli abgelaufenen Jahres wird vom Statistischen Amt in Washington veröffentlicht. Danach wurden insgesamt 3 381 403 687 Pfd. Zucker im Gesamtwerte von 85 901 802 Dollar eingeführt. Davon lieferte Deutschland 1 604 233 071 Pfund für 29 844 019 Dollar; 105 138 128 Pfund für 1 957 027 Dollar kamen aus Oesterreich-Ungarn, 92 169 241 Pfund für 1 421 317 Dollar aus Frankreich und 46 940 759 Pfund für 917 457 Dollar aus Argentinien. Die Einfuhr Argentiniens war ausschliesslich Rohrzucker, die der andern Länder hingegen ausschliesslich Rübenzucker. Ueber die Zuckereinfuhr aus Niederland werden keine Zahlen mitgeteilt. Uebrigens ist auch die Frage der Gegenseitigkeitsverträge lebhaft besprochen worden. Es heisst, dass die Verhandlungen zwischen Frankreich und den Vereinigten Staaten wegen des Abschlusses eines solchen Vertrages bereits ziemlich weit gediehen seien. Ferner nimmt man an, dass auch von England in den nächsten Wochen die einleitenden Schritte für den Abschluss eines Vertrages für seine Kolonien gethan werden. Man versichert, der Gouverneur von Britisch-Guyana habe auf Grund eines Beschlusses seiner gesetzgebenden Körper-

schaft die Londoner Regierung zur Anbahnung eines Vertrages ersucht, um den in Guyana gewonnenen Zucker, wovon 71 Prozent nach den Vereinigten Staaten gehen, auch fernerhin unter günstigen Bedingungen dorthin ausführen zu können; ein Gegenseitigkeitsvertrag würde eine Zollermässigung von 33 Cents auf 50 Kilo herbeiführen.

Cacaobutter-Auktion in Amsterdam.

Am 4. Januar fand in Amsterdam die erste diesjährige Cacaobutter-Auktion statt. Zum Verkauf gestellt waren:

70 000 Kilo Van Houtens Butter,
17 000 » andere holländ. Butter in Ballen,
12 000 » » » » in Kisten,
5 000 » deutsche Butter, Marke Mignon.

Der Verlauf der Auktion war wie folgt:

Die angebotenen 70 000 Kilo Van Houtens Butter wurden verkauft. Van Houten musste aber wiederum im Preise nachgeben. Als höchster Preis ging $47^1/_4$ cents durch, als niedrigster galt $43^1/_4$ cents. Im Durchschnitt erzielte er 46 cents.

Ferner wurden 12 000 Kilo holländische Butter in Kisten zu $45^3/_4$ cents verkauft; weitere 20 000 Kisten in Ballen aber zurückgezogen.

Von angebotenen 5000 Kilo deutscher Butter »Marke Mignon« wurden nur 1000 Kilo zu $45^1/_2$ cents verkauft.

Achtung! Wenn die Butterpreise sinken, steigen die Produktionspreise für Cacaopulver. Es muss neu und vorsichtig kalkuliert werden.



Conditorei-Backöfen,
transportabel und gemauert,
Windöfen
25 erste Preise.
Solide Bauart.
500 Arbeiter.
Volle Garantie.
liefern
Gebrüder Roeder, Darmstadt.
Tausende Referenzen im In- und Auslande.
Illustrierte Preislisten gratis.



Cannstatter
Misch- und Knetmaschinen-Fabrik;
Cannstatter
Dampf-Backofen-Fabrik
Werner & Pfleiderer
(Cannstatt Wttbg.)
Berlin, Wien, Paris, St. Petersburg, Saginaw U. S. A., London.
80 höchste Auszeichnungen
Patente in allen Ländern.
MISCH-FLÜGEL.
Spezialmaschinen für
Cacao- u. Chocoladen-Fabrikation.
Pressen für Cacao-Tabletten.
Complete Einrichtungen für Lebensmittel
Referenzen auf der ganzen Erde.

1898. III. Jahrgang. Hamburg, 15. Januar 1898.



Hauptinhalt:



Haupt-Vertretungen für den „Gordian“:
England: Aug. Siegle, London E. C. Holland: Seyffardt'sche Buchhandlung, Amsterdam. Dänemark: Georg Chr. Ursins Nachf., Kopenhagen. Norwegen: Jacob Dybwad, Universitätsbuchh., Christiania. Russland: Carl Ricker, Petersburg. Newyork: The International News Company. Philadelphia: Schaefer & Koradi. Schweiz: O. Speidel, Zürich.



Der Cacaomarkt.

Aus London wird unterm 7. Januar berichtet, dass »man« von den starken Lissaboner Importen bedeutende Pöste Thomé-Cacaos zu 60—58 Pfg. herab, bald nach deren Eingang, aus dem Markt genommen habe. Die Zufuhren von dort waren im verflossenen Jahre vom Januar bis Oktober nicht allzureichlich gewesen. Warum nicht, wissen wir nicht. Die Ernte war grösser als je, und darum müssen wir wohl daran festhalten, dass die Mitte des Jahres eingetretene Cacaohausse von langer Hand vorbereitet gewesen ist und dass »man« absichtlich die Zufuhren von Bohnen nicht in gewohnter Weise betrieben hat. »Man« weiss, dass in den europäischen Hafenplätzen alle Eingänge von der Statistik erfasst werden, während es an den Verschiffungsstellen mit der Statistik hapert. Erst wenn die Bohnen zu Schiff gehen, werden sie gezählt und notiert. Darum ist es so kinderleicht und so bombensicher, durch eine Spekulation in Cacaobohnen viel Geld zu verdienen. Und thatsächlich sind die Versuche in den letzten Jahren auch vortrefflich gelungen. Die wirklichen Händler — man kann sagen, alle die, die einen wirklichen Handel mit Cacaobohnen seit Jahren treiben und noch auf Jahre hinaus treiben wollen — werden jedesmal selber überrascht von der plötzlichen Steigerung, und ihnen geht es nicht viel besser als den Cacaofabrikanten selber. Sie stehen alle miteinander vor einem ungeklärten Rätsel; kaum einer weiss, wo denn die Leute zu suchen sind, die grosse Partien aus dem Markte nehmen, die drüben grosse Käufe vornehmen lassen, den Cacao aber zu Lager bringen, die da Fabeln über Missernten und ungeheure Zunahme des europäischen Konsums verbreiten u. s. w. Die wirklichen Händler wissen, wo ihr eigenes Interesse liegt; sie wissen, dass man in unserer Zeit von ihren Diensten nur dann Gebrauch macht, wenn sie mit den Fabrikanten Hand in Hand arbeiten. Und es giebt unter diesen wohl kaum eine Firma, die sich der

Einsicht verschlösse, dass gerade die Cacaoindustrie nur dann für die steigenden Mengen von Bohnen, die wir in den nächsten Jahren in Europa zu erwarten haben, Verwendung finden wird, wenn sie in dem Bezuge ihres Rohmaterials nicht durch unberechtigte Störungen verwirrt wird. Gerade die deutsche Industrie, die noch vor einigen Jahren nur die Hälfte der Bohnenmengen verbrauchen konnte, die in Frankreich verbraucht wurden, hat das ernste Bestreben, den Cacaoverbrauch in guten, aber doch preiswerten Fabrikaten zu steigern. Im Jahre 1893 noch, wo Frankreich schon 14 250 000 Kilo Bohnen verbrauchte, waren in Deutschland nur 9 900 000 Kilo unterzubringen. 1897 aber wird die deutsche Bohneneinfuhr schon die französische übertreffen. Derartige ruhige und sichere Bedarfs-Steigerungen aber sind nicht möglich, wenn eine Handvoll Spekulanten, die gestern mit Rindshäuten, heute mit Taback, morgen mit Papierwaizen handelt, alle paar Jahre sich auf den Cacaoaufkauf wirft und den ruhigen Gang des ehrlichen Warenhandels und der fleissigen industriellen Arbeit stören kann. Die Zahl der deutschen Fabrikanten ist nicht klein, die uns geschrieben hat, »wir haben unsere Reisende nach Hause gerufen, wir haben Arbeiter entlassen, wir lassen die Maschinen stehen, wir fabrizieren kein Lot mehr, als uns abverlangt wird, denn dazu haben wir keine Lust, jeden Zentner Cacaopulver oder Konsumchocolade zwischen 3 bis 10 Mark billiger zu verkaufen, als die Ware uns kostet«. Andere schreiben, sie hätten jetzt Röstkaffee mit aufgenommen; es wäre ihnen schliesslich gleich, wofür sie ihre Röster laufen liessen und womit sie ihre Agenten und Reisenden hinausschickten. Am Röstkaffee verdienten sie zwischen 20 bis 40 Prozent, an Cacaopulver und Chocoladen gäben sie ebensoviel drauf. — Wir können das nur billigen und wir sehen voraus, dass bei der schwindelhaften Höhe der Bohnenpreise der Konsum abwärts geht. Alle Formen, Packungen und Fabrikatpreise sind darauf eingerichtet, dass der Fabrikant die rohen Bohnen zu höchstens 50—55 Pfg. einkaufen kann. Nur dann ist es möglich, sogenannte Grossistenware zu Grossistenpreisen zu liefern, d. h. bei den Grossisten ein Interesse für den Vertrieb der Cacaofabrikate zu unterhalten. Muss dieses Interesse aber durch hohe Rohpreise schwinden, dann schwindet für die Industrie ein grosser Teil des Absatzgebietes. Es giebt tausende von Käufern in ganz kleinen Städten, in Flecken, auf Gütern, Dörfern, die zu besuchen sich nur für eingeführte Grossisten lohnt, weil diese neben der Chocolade noch hundert andere Nahrungsmittel führen. Für Chocolade allein kann hier keiner besucht werden; es würden 25 Prozent Spesen und mehr auf den Engrosverkauf schon ruhen.

Dies alles wissen wir, wissen unsere Fabrikanten, wissen zum Teil auch unsere Hamburger Bohnenhändler, Bohnenkommissionäre, Bohnenimporteure und deren Agenten, und alle diese, soweit wir schriftlich oder mündlich mit ihnen in Verkehr stehen, bedauern diese auch ihnen aufgedrungene Störung sehr. Aber die Spekulantengruppe, dieses Monstrum »man«, kümmert sich um solche Anschauungen nicht einen Augenblick! Ist auf dem Cacaofelde die Weide abgegrast, dann »legt« sie sich auf Ochsenhäute und so geht's weiter. Und wenn dann einmal eine tagaus tagein fleissig arbeitende andere Berufsgruppe, z. B. die deutsche Landwirtschaft, sich gegen derartige verwirrende Auffassungen von den Rechten und Pflichten des Handelsstandes auflehnt, dann wird in allen Ländern über die »Begehrlichkeit der Agrarier« gezetert. Man vergisst aber hier, wo man ohne jede sichtbare Gegenleistung, ohne einen Schatten wirtschaftlichen Gegenwertes ungeheure Geldwerte einem einzigen opfern muss, derartiges schwer — und deshalb ist es verzeihlich, dass man auch auf agrarischer Seite hin und wieder übers Ziel schiesst und jeden Händler für einen Ausbeuter ansieht. Aber wo wird heute nicht übertrieben? Wo zankt man sich heute nicht um den Groschen?

Aus dem in Nr. 65 abgedruckten Cacaobericht, den eine Amsterdamer Firma alljährlich herausgiebt, hat man ohne weiteres ersehen können, dass in keinem europäischen Lande ein wirklicher Mangel an Cacaobohnen geherrscht hat; man ist auch dort der Ansicht (siehe Seite 1104 des Gordian, zweite Spalte), dass erst dann die Preise in die Höhe getrieben worden sind, »als sich die Spekulation auf den Artikel legte«. —

Aus dem uns vorliegenden Londoner Bericht vom 7. Januar finden wir unsere Ansicht und die der Amsterdamer bestätigt. Wir wollen das in Zahlen ausdrücken:

Am 31. Dezember jeden Jahres waren in London vorrätig:

1897	—	93 130	Sack
1896	—	138 236	»
1895	—	142 805	»
1894	—	112 891	»
1893	—	79 313	»
1892	—	68 665	»
1891	—	76 536	»
1890	—	67 215	»
1889	—	76 984	»

Aus dieser Aufstellung geht scheinbar hervor, dass der Londoner Vorrat im Verhältnis zu den vorhergegangenen Jahren sich verringert hätte. Dass dies aber nur scheinbar der Fall ist, haben wir schon ein paar mal auseinandergesetzt: Weil 1895/96 die Zufuhren über das gewöhnliche Maass sich gesteigert hatten, deshalb und nur deshalb erscheinen die 1897er Vorräte kleiner. Man sehe sich aber doch die weiter zurückliegenden Jahre an! In den fünf Jahren, von 1889—1893, in denen doch, wie wir alle wissen, in jedem einzelnen sich der »Konsum gehoben« hat, waren die Vorräte sich fast gleich — und gegen den 31. Dezember 1897 um rund 20 000 Sack kleiner.

Auch die 1897er Importen, also alle neuen Londoner Eingänge zwischen dem 1. Januar und dem 31. Dezember sind durchaus nicht bedeutend hinter den voraufgegangenen Zeiträumen zurückgeblieben. Die Einfuhrzahlen sehen so aus:

Die Einfuhr von Bohnen nach London betrug:

1897	— 198 153	Sack
1896	— 200 598	»
1895	— 215 662	»
1894	— 197 036	»
1893	— 193 669	»
1892	— 172 256	»
1891	— 172 445	»
1890	— 139 919	»
1889	— 143 428	»

Grösser allerdings sind die Ablieferungen im Jahre 1897 gewesen, aber doch aus Gründen, die zum guten Teil künstlich veranlasst worden sind.

London lieferte ab:

1897	— 240 428	Sack
1896	— 205 200	»
1895	— 198 929	»
1894	— 167 516	»
1893	— 183 110	»
1892	— 178 839	»
1891	— 163 915	»
1890	— 149 852	»
1889	— 150 120	»

Dass sich im Jahre 1897 die Londoner Ablieferungen um 35 000 Sack gegen 1896 gesteigert haben, beweist nicht, dass auch 35000 Sack vom Konsum mehr verlangt wurden. Der Käufer, der Fabrikant ist nicht zugleich Konsument, und in diesem Falle ist er nur dahin bearbeitet worden, Spekulant zu werden, d. h. sich grössere Mengen von Bohnen hinzulegen, als er es in ruhigen Zeiten zu thun pflegt. Die nun nach Weihnachten in Szene gesetzte neue Hausse hat wiederum nichts mit dem ehrlichen Warenhandel zu thun, sondern sie ist der letzte Versuch, die unter Sperre gebrachten Vorräte zum grösseren Teil zu guten Preisen zu realisieren. Ist dies gelungen, dann verlässt »man« die Cacaosäcke und »legt« sich auf die Häute.

In solchen Fällen hört auch für den, der sich die grösste Mühe giebt, die Wahrheit zu suchen und sich ein zutreffendes Bild von der Lage der Verhältnisse zu verschaffen, die Möglichkeit auf, vor Irrtümern bewahrt zu bleiben. Denn wenn auf einmal aus Trinidad, Bahia, St. Thomé, Grenada 20 000 Sack in Europa ankämen, so müsste jeder Mann, der schwindelbehaftete Manipulationen nicht zu den Zeichen des Handels rechnet, voraussagen können, dass die Bohnenpreise nun bestimmt wieder an ihrer natürlichen Grenze ankommen müssten. Wenn »man« aber soviel Kapital in Händen hat, also zehn bis zwölf Millionen, um diesen 20 000 neu ankommenden Säcken den Zutritt zum Markte zu versperren, dann hat eben alle Berechnung ein Ende und die beste Uebersicht ist wertlos.

Sehen wir uns an, woher die im Jahre 1897 in London angekommenen Bohnenmengen stammen, dann finden wir folgendes:

Es lieferten:	Säcke	Säcke gegen 1896	Säcke 1895
San Thomé	5783	14139	17768
Bahia	20735	14557	18584
Ceylon	33737	27647	23996
Dominica	2513	3814	3193
Grenada	40538	42935	28656
Guayaquil	32854	38952	50182
Jamaica	4872	4730	4854
Maracaibo	458	145	1034
St. Lucia	1897	980	990
Surinam	1786	1413	2543
Trinidad, Venezuela	49298	51161	59373
Unbeschrieben	3682	844	4489
	198153	201317	215662
Liverpool-Import. ca.	13000	33360	46186

Die Londoner Docks und Entrepôts geben ihre Vorräte auf als:

Ende 1897				Ende 1896	
36505	Säcke	Trinidad	gegen	52677	Säcke
12885	»	Grenada	»	19012	»
4582	»	Div. Westind.	»	2879	»
5375	»	Ceylon u. Java	»	3792	»
19491	»	Guayaquil	»	31790	»
7503	»	Bahia	»	12972	»
2810	»	African	»	8147	»
3979	»	Unbeschrieben	»	6967	»
93130	Säcke		gegen	138236	Säcke.

Irgend welche Käufe, grösser als für den Tag nötig ist, wird zu den heutigen Preisen gewiss kein Fabrikant machen. Wir brauchen also nicht noch erst davor zu warnen. Aber denjenigen Firmen, die noch alte und billige Vorräte von Bohnen haben,

könnte nur angeraten werden, die heutigen Preise zu benutzen und die Bohnen im natürlichen Zustande weiter zu verkaufen, damit die Fabrikanten, die durchaus kaufen müssen, mit ihrer Nachfrage nicht an den Markt zu gehen brauchen. Wer Bohnen zu Sommerpreisen eingekauft hat und sie heute mit 65—70 Pfg. wieder verkauft, der steht sich besser als wenn er Konsumchocolade den Zentner zu 60 Mark daraus macht, oder Cacaopulver für 110 Mark.

Thatsächlich kommen denn auch in letzter Zeit aus dem deutschen Innern nach Hamburg zurück grössere Partien, so am 6. Januar auf der Elbe 150 Sack, am 13. Januar mit der Bahn 351 Sack — und auch mitten im Lande wird hin und her gehandelt. Wenn es die Zeit der Hundstage wäre, würden wir ernsthaft raten, die Fabriken auf vier Wochen zu schliessen, damit die Spekulanten sich an ihren Cacaosäcken einmal gründlich den Magen verderben könnten.



Auslandsverkehr.

Einfuhren.

Im Monat November 1897 wurden in Deutschland eingeführt

1 312 600 Kilo Cacaobohnen,

davon für Exportfabriken

59 400 Kilo.

Es kamen aus:

Ecuador	443 700	Kilo
Brasilien	172 600	»
Portugal	147 100	»
Haiti	126 300	»
Venezuela	120 900	»
Port.-Westafrika	115 800	»
Brit.-Westindien	51 100	»
Grossbritannien	36 700	»
Frankreich	26 800	»
Niederlande	19 200	»
Britisch-Ostindien	10 600	»
Dänisch-Westindien	10 300	»
Niederl.-Indien	6 200	»
Deutsch-Westafrika	4 700	»

Die Cacaobohneneinfuhr in der Zeit vom 1. Januar bis 30. November betrug:

1897 = 14 405 800 Kilo
1896 = 11 276 300 »
1895 = 9 153 400 »

Ausserdem wurden im November 1897 eingeführt:

2300 Kilo **Cacaobutter** aus Holland.

Ferner wurden eingeführt:

54 100 Kilo **Konditorwaren,**

davon aus Frankreich	11 800	Kilo
aus Grossbritannien	15 500	»
aus der Schweiz	16 100	»

Ferner:

21 900 Kilo **Chocolade,**

davon aus Frankreich	10 800	Kilo,
aus der Schweiz	9 400	»

Ferner:

58 500 Kilo **Cacaopulver,**
700 » **Cacaomasse.**

Ferner:

223 600 Kilo **Honig,**

aus Chile	115 200	Kilo,
» Mexiko	27 400	»

Ausfuhren.

Aus Deutschland ausgeführt wurden im November 1897:

14 300 Kilo **Cacaoschalen,**

davon 11 600 » nach der Schweiz.

Ferner:

51 900 Kilo **Cacaobutter,**

davon aus Zollfabriken	49 300	Kilo,
Käufer waren Niederlande mit	10 300	»
Verein. Staaten »	19 400	»

Ferner:

71 500 Kilo **Chocolade,**

davon aus Zollfabriken	59 700	Kilo,
Käufer war Grossbritannien mit	33 100	»
Verein. Staaten »	9 200	»

Ferner:

25 400 Kilo **Cacaopulver,**

davon aus Zollfabriken 21 500 Kilo

Ferner:

19 200 Kilo **Cacaomasse,**

davon aus Zollfabriken 16 800 Kilo.

Ferner:

120 000 Kilo **Konditorwaren,**

davon nach Belgien	10 100	Kilo,
nach Grossbritannien	12 900	»
nach Britisch-Ostindien	7 500	»

Der Verkehr der deutschen Chocoladen- und Zuckerwaren-Industrie mit andern Ländern.

Für deutsche Firmen unserer Branche, die sich mehr als bisher an der Versorgung des Auslandes mit Cacaofabrikaten, Biskuits, Honigkuchen und Zuckerwaren beteiligen möchten, wollen wir in der nachfolgenden Aufstellung Fingerzeige geben. Wir kümmern uns hierbei lediglich um die Aufnahmelust für fertige Fabrikate und lassen später eine gleiche Aufstellung über die ausgeführten Werte folgen. In beiden Fällen wird es sich bei der Ausfuhr sowohl als bei der

Einfuhr nur um den Verkehr Deutschlands mit fremden Ländern handeln. Noch später aber wollen wir jedes einzelne Land auf seinen Konsum in Cacaofabrikaten überhaupt prüfen. Wir wissen zwar, dass die Statistik ein langweiliges Metier ist. Aber nur dann, wenn man ihr folgt, kann man, wie erst in dem verflossenen Sommer, den Behauptungen mit blankem Rüstzeuge entgegentreten, dass der Verbrauch mit der Erzeugung nicht gleichen Schritt halte oder kann man vorher mit einiger Sicherheit auf Erfolg mit Offerten an Länder herantreten.

Wir stützen uns auf Band 91, neue Folge, der Statistik des Deutschen Reiches und führen die Staaten nach dem Alphabet vor:

Gesamtausfuhr aus Deutschland im Jahre 1896 nach:

	Cacaobutter		Konditorwaren		Chocolade		Cacaopulver und Cacaomasse	
	Kilo	Wert	Kilo	Wert	Kilo	Wert	Kilo	Wert
Helgoland	—	—	3 400	5 000	4 700	7 000	—	—
Belgien	400	1 000	99 800	148 000	16 500	25 000	300	1 000
Bulgarien	—	—	1 100	2 000	200	1 000	200	1 000
Dänemark	400	1 000	35 900	53 000	20 000	30 000	2 200	5 000
Frankreich	—	—	30 300	45 000	800	1 000	200	1 000
Griechenland	—	—	100	—	—	—	—	—
Grossbritannien	38 000	93 000	115 000	170 000	256 900	391 000	2 400	6 000
Gibraltar, Malta, Cypern	—	—	100	—	—	—	100	—
Italien	2 700	7 000	4 800	7 000	400	1 000	6 700	16 000
Montenegro	—	—	—	—	—	—	—	—
Holland	116 400	285 000	57 900	85 000	14 800	23 000	1 600	4 000
Norwegen	—	—	22 200	33 000	4 700	7 000	3 300	8 000
Oesterreich-Ungarn	45 100	111 000	62 800	93 000	47 900	73 000	30 500	71 000
Portugal	200	1 000	1 300	2 000	300	1 000	—	—
Rumänien	100	0	2 600	4 000	800	1 000	400	1 000
Russland	14 400	35 000	21 700	32 000	3 700	6 000	7 900	18 000
Schweden	100	0	11 400	17 000	4 900	7 000	5 300	13 000
Schweiz	100	0	30 900	46 000	4 900	7 000	13 200	30 000
Serbien	—	—	400	1 000	500	1 000	—	—
Spanien	900	2 000	800	1 000	100	0	200	0
Türkei	—	—	1 200	2 000	700	1 000	—	—
Egypten	100	0	2 200	3 000	—	—	100	0
Deutsch-Westafrika	—	—	6 800	10 000	700	1 000	800	2 000
Deutsch-Ostafrika	—	—	2 300	3 000	100	0	200	0
Kapland	—	—	7 700	11 000	11 800	18 000	1 000	2 000
Marokko	—	—	—	—	—	—	100	0
Transvaal	—	—	3 500	5 000	3 600	6 000	400	1 000
Westafrika ohne deutsche Schutzgebiete	—	—	2 200	3 000	400	1 000	100	0
Ostafrika ohne deutsche Schutzgebiete	—	—	15 600	23 000	—	—	500	2 000
Britisch-Ostindien einschl. franz. und portug. Besitzungen	—	—	136 800	202 000	200	0	—	—
China	—	—	41 500	61 000	200	0	100	0
Französ. Hinterindien	—	—	—	—	—	—	—	—
Japan	1 900	5 000	1 000	2 000	—	—	—	—
Korea	—	—	—	—	—	—	—	—
Niederl.-Ostindien	1 000	2 000	126 100	187 000	700	1 000	500	1 000
Siam	—	—	100	0	—	—	—	—
Span. Besitzungen: Philippinen etc.	200	1 000	6 800	10 000	—	—	—	—
Uebriges Asien	—	—	—	—	—	—	—	—

Gesamtausfuhr aus Deutschland im Jahre 1896 nach:

	Cacaobutter		Konditorwaren		Chocolade		Cacaopulver u[illegible] Cacaom[illegible]	
	Kilo	Wert	Kilo	Wert	Kilo	Wert	Kilo	Wert
Argentinien	1 500	4 000	1 100	2 000	3 400	5 000	300	1 00[illegible]
Bolivien	—	—	900	1 000	—	—	—	—
Brasilien	100	0	7 800	12 000	5 500	8 000	800	2 00[illegible]
Britisch-Nordamerika mit den Bermudas-Inseln und St. Pierre und Miquelon	—	—	700	1 000	4 500	7 000	100	[illegible]
Britische Besitzung. in Westindien, Central- u. nördl. Südamerika	—	—	600	1 000	300	0	—	—
Chile	1 500	4 000	6 000	9 000	3 500	5 000	2 200	5 00[illegible]
Dänisch-Westindien	—	—	—	—	100	0	—	—
Ecuador	1 100	3 000	1 000	2 000	—	—	—	—
Französische Besitz. in Westindien und Südamerika	—	—	—	—	—	—	—	—
Haiti	—	—	1 000	2 000	—	—	—	—
Kolumbien	200	1 000	1 900	3 000	—	—	—	—
Mexiko	300	1 000	8 000	12 000	300	1 000	200	[illegible]
Niederl. Besitzungen in Westindien und Südamerika	—	—	800	1 000	100	0	—	—
Paraguay	—	—	100	0	—	—	—	—
Peru	500	1 000	1 200	2 000	—	—	100	—
Portorico, Cuba	200	0	100	0	—	—	—	—
Uruguay	100	0	1 200	2 000	100	0	200	1 0[illegible]
Venezuela	400	1 000	20 700	31 000	300	0	200	1 0[illegible]
Vereinigte Staaten von Nordamerika	45 800	112 000	62 100	92 000	247 000	375 000	169 000	374 0[illegible]
Central-Amerikanische Republiken: Costa Rica, Nicaragua, Honduras, San Salvador, Guatemala	100	0	4 000	6 000	1 200	2 000	400	1 00[illegible]
Britisch-Australien (Brit. Besitzungen und Schutzgebiete in Australien-Festland und Inseln)	—	—	4 200	6 000	1 000	2 000	3 500	7 000
Deutsche Schutzgebiete in Neuguinea, Kaiser-Wilhelms-Land mit dem Bismarck-Archipel etc.	—	—	100	0	—	—	200	0
Hawai-Inseln	—	—	—	—	—	—	—	—
Samoa-Inseln	—	—	—	—	—	—	—	—
Uebrige australische Inseln	—	—	—	—	—	—	—	—

Aus diesen Aufstellungen ersehen wir folgendes:

Die Vereinigten Staaten sind die grössten Abnehmer für deutsche Cacao- und Zuckerfabrikate; sie haben im Jahre 1896 aus Deutschland für

112 000 Mk. Cacaobutter
92 000 » Konditorwaren
375 000 » Chocolade
374 000 » Cacaopulver und Cacaomasse

bezogen. Trotzdem können wir nicht dazu raten, dass deutsche Fabrikanten sich, wie man zu sagen pflegt, auf den Export nach Amerika legen. Es kostet zuviel Lehrgeld, dort so eingeführt zu werden, dass man Freude an den Zahlen des Umsatzes haben kann und es sind durchaus keinerlei Umstände vorhanden, die den deutschen Fabrikanten es ermöglichen, billiger zu arbeiten, als die amerikanischen. Man ist drüben so vortrefflich eingerichtet, man weiss dort so mit Menschenkräften zu sparen, dass eher wir in Deutschland noch zurückstehen, wenn es sich um grosse Mengen von Konsumwaren handelt. Handelt es sich aber um Markenware, dann gehören hunderttausende von Dollars dazu, sie einzuführen. Nicht viel anders steht es mit England, das der zweitnächste grössere Käufer ist.

Sonst aber können und sollen diese Aufstellungen zeigen, wohin die deutsche Industrie sich zu wenden hat, wenn sie im eigenen Lande nicht Absatz genug hat und mit ihren Fabrikaten gern hinausgehen will.



Theebericht für 1897.

Ueber Thee wird aus Hamburg wie folgt berichtet:

China-Thee. Das verflossene Jahr war für den Import von China nutzbringender als das vorhergehende, weil vor allem der ausserordentlich niedrige Silberkurs den Einkauf begünstigte. Dieser Umstand verdient um so grössere Beachtung, als wir bei der wesentlich kleineren Ernte gegenüber der vorigjährigen und trotz der für die Chinesen immer empfindlicher werdenden Konkurrenz der indischen Thees, sehr wahrscheinlich einen viel höheren Markt für das chinesische Produkt haben würden. Wenn auch der Silberkurs zeitweilig aufflackerte, so sind doch die Aussichten auf dauernde Besserung desselben wenig berechtigt. Zwar wird der monetaire Bedarf an Silber in Asien und Afrika nie ganz aufhören, aber schon die Valutereform in Japan, die keineswegs verminderte Produktion an Silber, welche eine nie dagewesene Entwertung dieses Metalles verursachte, lassen eine nachhaltige Besserung des Kurses in Frage kommen.

Im übrigen ist die statistische Lage infolge der bereits oben angedeuteten um ein Drittel kleineren Ernte durchaus gesund und die Marktlage sehr viel fester als um die gleiche Zeit des vorigen Jahres. Bei der grossen Beliebtheit der chinesischen Sorten in den von hier aus kultivierten Absatzgebieten ist es erfreulich, hervorheben zu können, dass die hiesigen Importeure alles aufbieten, unseren Markt dominierend für alle gangbaren China-Thees zu gestalten.

C o n g o. Was Moning betrifft, so war die Aufmerksamkeit der Käufer hauptsächlich auf Keemun und Kintuck gelenkt, die von Blatt und Qualität nichts zu wünschen übrig liessen. Ningchows, die weniger Hervorragendes boten und vielfach durch Regen gelitten hatten, blieben infolgedessen ziemlich unbeachtet und mussten sich grössere Einbussen im Preise gefallen lassen. Feinste fehlerfreie Qualitäten sind bei wesentlich höheren Preisen als zu anfang der Saison knapp und gefragt. Mittelware ist reichlicher vorhanden. Billige reinschmeckende Monings mit gutem Blatt bleiben gesucht und notieren ebenfalls höher. Panjongs, Chingwo, Pecco Congo in mittleren Preislagen sind sehr beachtenswert. Ord. Kaisow ist relativ billig zu kaufen, doch lässt die Qualität desselben auch vielfach zu wünschen übrig.

S o u c h o n g. Wohl selten war die Auswahl an feinen, fehlerfreien Souchongs so klein, als unter den Zufuhren der neuen Ernte. Der bei weitem grössere Teil ist rauchig und es kostet grosse Mühe, den bedeutenderen Käufern dasjenige anzuschaffen, was dieselben für ihren Bedarf gebrauchen. Letztere sind vielfach darauf angewiesen, Souchong mit gutem Congo zu mischen, wodurch die Aufbesserung zufriedenstellend erreicht werden kann. In mittel, besonders aber in billigen Souchongs wird noch heute das Produkt der alten Ernte vielfach vorgezogen und mit vollem Recht. Preise für feinste Sorten sind demgemäss hoch, alle indifferenten Sorten dagegen nominell billig.

P e c c o. Feine Blütenware kam so spärlich herein, dass schon zu Beginn der Saison alles davon zugeführte aus dem Markt genommen wurde. Auch die im Laufe des Herbstes herangekommenen Partien von guter Mittelware fanden sofortige Aufnahme, so dass die Vorräte dieser Gattung wohl noch nie so klein gewesen sind als heute. Während sonst viel ordinäre Ware heranzukommen pflegte, ist diese, wohl infolge der schlechten Preise während der letzten Jahre, fast ganz ausgeblieben. Pecco-Preise dürften bis zum Hereinkommen der neuen Ernte noch weiter anziehen, da immerhin ein bestimmtes, wenn auch minimales Quantum für den Konsum und für Mischungszwecke gebraucht wird.

G r ü n e r T h e e. Die ungewöhnlich billigen Preise der letzten Jahre für bessere Moyune Thees, insbesondere für gut gerollten Imperial, haben wieder eine Wendung erfahren und ist selbst zu den jetzigen höheren Notierungen wenig angeboten. Von Pingsueys ist zwar mehr vorrätig, doch stehen auch diese bereits höher ein. Haysan und Younghaysan, die zumeist für den Export gehandelt werden, konnten ebenfalls an der allgemeinen Steigerung partizipieren.

Java-Thee. Die letzten holländischen Auktionen liefen recht hoch ab und halten die besseren Qualitäten dieser Gattung fast gleichen Schritt mit den indischen Thees. Geringe Blattthees finden für unsere Absatzgebiete nur dann Beachtung, wenn dieselben nicht teurer einstehen als China-Thee gleicher Kategorie, was während des grösseren Teiles des Jahres der Fall war. Sobald eine Steigerung der Preise für Java-Thee eintritt, pflegt in gleichem Maasse das Interesse dafür abzunehmen.

Indischer und Ceylon-Thee. Der Absatz in diesen Sorten hat auch im verflossenen Jahre wieder eine Steigerung erfahren. Um so erfreulicher ist es, dass unser Platz durch die direkten Importe und fortwährenden Konsignationen aus den Produktionsgebieten nicht nur in der Lage ist, genügende Auswahl zu bieten, sondern auch bezüglich der Preise erfolgreich mit England konkurrieren kann. Die Qualität

der neuen Pflückungen ist recht befriedigend und die Auswahl in allen Sorten eine vorzügliche. Feine Qualitäten, speziell solche, die sich zum Mischen mit China-Thee gut eignen, wurden meistens sehr schlank begeben. Preise für gut gemachte tippy Thees sind fest, auch billigere Qualitäten haben während der letzten Monate im Preise angezogen, können aber keineswegs als hoch bezeichnet werden.

Zuckerbericht.

Berlin, 7. Januar. Während wir in den beiden Vorwochen, nämlich kurz vor und zwischen den Festtagen, Veranlassung hatten, das Ungewöhnliche eines um diese Zeit sehr regen Verkehrs zu betonen, müssen wir diesmal, ebenfalls im Gegensatz zu den landläufigen und hergebrachten Begriffen, wonach das Geschäft nach Neujahr einen erneuten Aufschwung nehmen sollte, über einen ruhigen und weichenden Markt berichten, und zwar ohne dass die Lage des Artikels irgend eine wesentliche Aenderung zu Ungunsten desselben erfahren hätte, sofern man hierzu nicht die etwas gebesserten Ernteaussichten Kubas, worauf wir weiter unten zurückkommen werden, rechnen will. Im wesentlichen dürfte die Abschwächung, die sowohl in verminderten Umsätzen als auch in rückgängigen Preisen zum Ausdruck gekommen ist, darauf beruhen, dass der Bedarf der Käufer vorläufig gedeckt ist und sie unter diesen Umständen nur noch am Markte bleiben, wenn sie billiger ankommen können. Dieser Zurückhaltung der Käufer gegenüber ist natürlich eine möglichste Beschränkung im Angebot am Platze, und wenn damit auch nicht dem Preisrückgang völlig gewehrt werden kann, so erhält derselbe doch einen mehr nominellen Charakter, indem er sich nur auf verhältnismässig schwache Mengen erstreckt. Eigentümlich ist es, dass die Ermattung der Märkte ihren Fortgang genommen, obgleich Amerika in dieser Woche höhere Notizen gesendet hat. Denn es geht daraus nicht nur hervor, dass sich die dortige Lage des Marktes fortgesetzt bessert, sondern dass man auch den oben berührten kubanischen Nachrichten nur geringe Wichtigkeit beimisst, da bei sehr günstigen Aussichten auf Kuba die Preise in New-York sicherlich nicht steigen, sondern höchstwahrscheinlich fallen würden. Etwas verstimmt haben, wie berichtet wird, in dieser Woche die starken Andienungen, die wohl um deswillen nicht ganz glatte Aufnahme gefunden haben, weil eben der Bedarf wegen der kürzlichen starken Entnahmen an prompter Ware kein sehr bedeutender mehr war.

Den Vorverkäufen auf neue Kampagne, die wir uns angelegen sein liessen, möglichst zu widerraten, sucht man hier und da etwas gutes abzugewinnen, indem man in ihnen eine Erleichterung des Marktes in nächster Kampagne erblickt. Die Verfechter dieser Transaktionen übersehen aber dabei, dass damit auch der Begehr für nächste Kampagne gedeckt wird, und zwar zu möglichst billigen Preisen, denn da mit den so frühen Einkäufen ein gewisses Risiko verknüpft ist, so wird man sich durch geringe Bewertung der gekauften Mengen möglichst vor Schaden zu bewahren suchen.

Der deutsche Markt geriet infolge eines, wenn auch nicht übermässigen, so doch die Nachfrage übersteigenden Angebots in dieser Woche in eine rückläufige Bewegung, die in einem Preisabschlag von 15 Pfg. für Kornzucker und von 20 Pfg. für Nachprodukte resultierte. Raffinierte lagen ruhig, doch haben sich Preise zu behaupten vermocht. Der Terminmarkt schliesst nach schwachem Verkehr während der Berichtsperiode matt und für laufenden Monat um 22 Pfg. und für Oktober-Dezember um 25 Pfg. niedriger. (Deutsche Zuckerindustrie.)



ALLERLEI.

Neue Kamerun-Gesellschaft. Zu den bis jetzt in deutschen Kolonien Plantagenbau treibenden Gesellschaften kommt noch eine neue hinzu, die ebenfalls Cacao, Kaffee u. s. w. anpflanzen will. Wir lesen darüber folgendes:

Kamerun-Hinterland-Gesellschaft. Die mit einem Grundkapital von 300 000 Mark im Januar 1896 in Berlin begründete Gesellschaft, deren Zweck es ist, vornehmlich Kautschuk, Palmöl, Palmkerne, Copal und Elfenbein einzuhandeln, beabsichtigt auch Cacao, Kaffee und Kautschuk anzupflanzen, sowie den Alleinverkauf einiger wichtiger Einfuhr-Artikel, wie Bier, Sauerbrunnen, Zigarren u. a. für Kamerun zu übernehmen. Zur Durchführung dieser Absichten beabsichtigt sie eine Erhöhung des Kapitals auf 500 000 Mark und später auf eine Million Mark auszuführen und ladet deshalb zur Zeichnung von Anteilsscheinen zu je 200 Mark und 1000 Mark ein, wovon 50 Prozent bei der Zeichnung und weitere 25 Prozent etwa nach einem Vierteljahr einzuzahlen sind. Die Kundmachung, in der die Einladung erfolgt, spricht sich sowohl über das, was bereits geschah, als über die Aussichten sehr zuversichtlich aus, ist aber, wie die Kölnische Zeitung derselben entnimmt, in ihren Angaben ziemlich unbestimmt. Jedenfalls empfiehlt sich eine Beteiligung an allen derartigen Gesellschaften nur für solche Personen, die nicht allein in der Lage sind, unter Umständen längere Zeit auf ein Erträgnis des angelegten Kapitals zu verzichten, sondern die auch durch einen etwaigen Verlust ihrer Einzahlungen nicht allzu schwer getroffen würden. Denn bei allen guten Aussichten der Gesellschaft ist ein Fehlschlagen des Unternehmens oder eine ungenügende Ertragsfähigkeit desselben angesichts der eigenartigen Verhältnisse des Pflanzungs- und Handelsbetriebes in den Kolonien doch nicht unmöglich.

Von deutschen Pflanzungen kennen wir bis jetzt: Pflanzung Kriegsschiff oder Bimbia, die Hauptpflanzung der »Kamerun-Land- und Plantagen-Gesellschaft in Hamburg«, begründet auf Grund des Reichsgesetzes vom 15. März 1888, die der Aufsicht des Reichskanzlers untersteht. Der Vorstand dieser Gesellschaft sind die Herren Adolph Woermann, Eduard Bohlen, C. F. W. Jantzen, J. H. P. N. Thormählen.

Dieser Gesellschaft gehört auch die Nebenpflanzung M'bamba.

Dann kommt als zweitgrösste Pflanzung an der nordwestlichen Seite des Gebirges »Bibundi«, die im Besitz der Tabackbau-Gesellschaft Kamerun, Jantzen & Thormählen, ist; dazu gehören die Nebenpflanzungen Isongo und Mokundange. Ferner liegt am Kap Debundscha die Cacaowirtschaft Debundscha; aufwärts am Memeflusse

in Bongé sind 25 ha mit Cacao bepflanzt, doch ist der Ertrag hier sehr klein. Ferner sind neue Pflanzungen in der Entwickelung, so in Bota, Buana, Sopo. Dazu kommt die Pflanzungsgesellschaft Viktoria in Berlin mit 10 000 ha Land und 2½ Millionen Mark Grundkapital — und die oben erwähnte Kamerun-Hinterland-Gesellschaft. — In zwei bis drei Jahren werden demnach wohl 20 bis 30000 ha Kameruner Oedland in Kulturland verwandelt worden sein. Das muss jeden Deutschen freuen, denn das ist ehrliche Arbeit, deren Ertrag allen zu gute kommt. Wer die Natur arbeiten lehrt, entlastet die Menschheit.

Aus Port-of-Spain (Trinidad) wird unterm 23. Dezember 1897 wie folgt berichtet:

Cacao. Während der letzten vierzehn Tage hatten wir besseres Wetter, sodass sich die Arbeiten bei der Ernte unter den günstigsten Verhältnissen vollziehen liessen. Andererseits sind die Ankünfte etwas lebhafter gewesen, wie dies aber um die Weihnachtszeit immer der Fall gewesen ist.

Kurz nach Abgang der letzten Post und infolge von Depeschen, die eine ziemlich starke Reaktion zu gunsten des Produktes auf den verschiedenen europäischen, kanadischen, und nordamerikanischen Märkten meldeten, stiegen unsere Preise, von einer der lebhaftesten Nachfragen unterstützt, äusserst schnell, indem sie von $ 13.— auf $ 13.25 und auf $ 13.75 sprangen und heute für gewöhnliche Ware $14.50 notieren, während die mittleren und sogenannten Plantagen-Qualitäten von $ 13.50 schnell auf $ 14.75 und $ 15.25 gingen. Die Tendenz für alle Sorten neigt sogar zu noch weit höheren Preisen.

Was die Ernte betrifft, so bestätigt es sich, dass sie in den letzten Tagen des Monats Februar stattfinden wird.

Unsere Ausfuhren betrugen während dieser 14 Tage 3142 Sack nach Europa und 1016 Sack nach den Vereinigten Staaten, gegen 4817 Sack nach Europa und 2360 Sack nach den Vereinigten Staaten von Amerika während der gleichen Zeit im Vorjahre.

Van Houten's Cacaobutterverkäufe.

Aus einer Uebersicht über die Mengen und die in Auktionen erzielten Preise Van Houten'scher Cacaobutter, die Herr Harrenstein in Amsterdam regelmässig zum Jahresschlusse versendet, nehmen wir die folgenden Zahlen:

Es wurde von Van Houten's Butter verkauft:

1889	520 000	Kilo	zum	D.-Preise	von	69½ cents
1890	718 500	»	»	»	»	71¼ »
1891	776 500	»	»	»	»	65 »
1892	789 000	»	»	»	»	64¾ »
1893	780 000	»	»	»	»	73 »
1894	748 000	»	»	»	»	71½ »
1895	780 000	»	»	»	»	69½ »
1896	730 000	»	»	»	»	70 »
1897	742 000	»	»	»	»	56¼ »

Zweierlei interessantes ersieht man aus dieser Rekapitulation:

Erstens, dass die Butterpreise im verflossenen Jahre erheblich niedriger gewesen sind als je einmal in den letzten neun Jahren, und zweitens, dass Van Houten's Pulver- und Butterfabrikation in dem Jahre 1892 die höchste Ziffer erreicht hatte, dass er diese seitdem nicht wieder hat erlangen können.

Ueber **Pfeffermünz-Oel** berichtet die Leipziger Firma Eduard Büttner:

»Während des ganzen verflossenen Jahres hat sich in diesem Artikel, und zwar sämtlicher Provenienzen, ein anhaltender förmlicher Entwertungsprozess vollzogen, und ist man heute bei Preisen angelangt, die man vor Jahr und Tag für unmöglich gehalten haben würde. Am intensivsten wurden hiervon amerikanische Pfeffermünz-Oele betroffen, kalkuliert sich ja doch der Preis mancher Marke davon pro Kilo nicht höher, als man früher pro engl. Pfund bezahlte. Da die Kultur der Pfeffermünze unter diesen Verhältnissen ganz unrentabel geworden ist, dürfte demnach über kurz oder lang ein Umschlag eintreten müssen. Weniger als amerikanische Oele wurden englische Destillate, speziell Mitcham. ferner japanisches Pfeffermünz-Oel und Menthol betroffen, welche Sorten sich von ihrem billigsten Preisstand bereits nicht unwesentlich wieder erholt haben.



Londoner Cacaobericht.

Cacao. — Die in unserem letzten Bericht vom 17. Dezember gemeldete bessere Stimmung hat sich seitdem bedeutend ausgedehnt. Von den starken Lissabon-Importen hat man bedeutende Posten von 60/—58/ herab und dann zu steigenden Preisen bis 68/ frei ab Lissabon abgesetzt, seine Forderungen dann auf 72/ à 73/ erhöhend. Während der Zeit waren Loko-Umsätze in London nur unbedeutend, indem es an Angebot fehlte. Gut

bis schön Sommer-Arriba wurde zu 72/ à 74/ erlassen, während courant Trinidad mit 69/ à 70/ und Samana mit 65/ bezahlt wurde.

In der Auktion vom Dienstag wurden 7200 Säcke vorgebracht, wovon 1200 Säcke Trinidad den Anfang bildeten. Diese gingen bei guter Frage 1/ à 3/ höher ab; 3400 Säcke Grenada, welche darauf folgten, erregten aber sehr starke Konkurrenz und gingen erst mit 2/ à 3/, am Schluss aber 6/ à 8/ höher ab: courante Qualität 75/ à 76/, feine bis 79/6.

Auktionen umfassten:

1200	Säcke	Trinidad, ordinär 64/ à 68/, courant 71/ à 72/6, fein 74/ à 77/6.
3400	»	Grenada, fehlerhaft 71/ à 73/, courant 74/ à 75/6, fein 76/ à 79/6.
123	»	St. Lucia, ordinär bis courant 69/6 à 73/6, fein 76/.
190	»	St. Vincent 70/ à 74/.
100	»	Dominica 69/6 à 72/6.
150	»	Jamaica 70/ à 72/6.
225	»	Surinam, ordinär 71/6, courant 73/ à 74/,
185	»	Bahia, grau mittel 70/6.
78	»	Java, ordinär bis mittel 50/ à 71/6.
1400	»	Ceylon, ordinär bis mittel 56/ à 75/, gutmittel bis fein 78/ à 81.

Obiges sämtlich verkauft.

Seit der Auktion bleibt die Tendenz eine steigende und für gesunden Cacao von irgend einer Sorte ist 76/ die niedrigste Notierung, während für gesunden couranten Trinidad bei Partien 78/ zu erzielen sein dürfte. Für 500 Säcke schönen Sommer-Arriba zahlte man 82/6, welcher Preis seitdem refüsiert wurde.

Von westindischen Sorten werden grössere Abladungen sehr bald zum Vorschein kommen. Der nächste Steamer bringt ca. 4500 Säcke Grenada und es schwimmen auch ziemlich bedeutende Quantitäten von Trinidad. Die Stimmung an unserem Markt ist aber augenblicklich eine so feste, dass die ersten starken Zufuhren einen drückenden Effekt kaum ausüben werden.

Vorrat in London:

93 583 Säcke gegen 140 780 Säcke in 1897.

Liverpool:

2 045 Säcke gegen 6 780 Säcke in 1897.

Zufuhren seit dem 17. Dezember:

London	3802	Säcke	African.
	369	»	Dominica
	140	»	Jamaika
	93	»	St. Vincent
	1045	»	Bahia
	1807	»	Grenada
	386	»	Maracaibo
	1369	»	Trinidad
	4491	»	Ceylon
	874	»	Guayaquil
	54	»	St. Lucia
	949	»	Bahia transitu.
Liverpool	336	»	African.
	58	»	Bahia.

Cacaobutter. — 600 Cwt. Cadbury $9^1/_2$ d à $9^5/_8$ d verkauft.

Gebrüder Stollwerck haben die Absicht, an der Elbe bei Schulau eine Zweigfabrik für Export und den deutschen Norden zu errichten. Unterhandlungen wegen Ankaufs des Terrains sind im Gange.

C. C. Petzold & Aulhorn's neue Fabrik auf dem Areal des ehemaligen Reisewitzer Parkes in Dresden ist im Rohbau ziemlich vollendet.

Die Hohenlohe'sche Präservenfabrik in Gerabronn ist in eine Aktien-Gesellschaft unter der Firma »Hohenlohe'sche Nährmittel-Fabrik« mit einem Kapital von 500 000 Mark umgewandelt worden und sind die Aktien sofort in feste Hände übergegangen. In den Aufsichtsrat wurden gewählt die Herren E. Mutschler, Fürstl. Hohenlohe'scher Domänenrat in Langenburg, Vorsitzender; Geheimer Kommerzienrat v. Duttenhofer in Rottweil; Rudolf Andrae (in Firma Johann Goll Söhne) in Frankfurt a. M.; Friedrich Thorwart, Direktor der Deutschen Genossenschaftsbank daselbst. Die Leitung verbleibt in Händen der seitherigen Direktoren, den Herren Carl Lauber, Johannes Unsöld und Louis Jacob.

ANZEIGEN.





Handmusterkoffer
für Zucker-Waaren
mit Gläsereinrichtungen versehen
liefert billigst

Richard Fritzsche
HOF i. Bayern.

Spezial-Haferpräparat.

Der Nährwert unserer Präparate ist ein so hoher, dass ihre Anwendung keine Verschlechterung darstellt. Der angenehme Geschmack derselben ermöglicht eine hohe prozentuale Zugabe.

Die Herstellung erfolgt nach einem eigenen Spezialverfahren unter Beobachtung streng hygienischer Grundsätze.

Unsere Präparate verbinden feinen Geschmack mit guter Löslichkeit und **jahrelanger Haltbarkeit**; ihre Hauptvorzüge sind aber, dass sie sich nicht breiig kochen (also nicht verkleistern), während gewöhnliche Zusatzmehle breiig kochen, fade schmecken und nur kurze Zeit haltbar sind.

Hohenlohe'sche Nährmittelfabrik
Aktien-Gesellschaft
Gerabronn i. Württbg.
Spezialzusatzmehle z. Cacao- u. Chocoladefabrikation.



Cacao.

Eingetretener Verhältnisse halber **verkaufe**
8—10 Ztr. gar. rein. Cacao
zum Preise von **122 Mk.** pr. Ztr. gegen netto Kasse im Ganzen oder kleinen Posten. Offerten unter **M. A. 105** postlagernd **Eisleben** erbeten.

Von einem Rostocker Hause, das regelmässig beide Mecklenburg und Vorpommern bereisen lässt, wird die **Vertretung** eines durchaus leistungsfähigen
Cacaohauses gesucht.
Gefl. Off. bef. sub H. K. 1044 **H. Keese's Ann.-Exp., Rostock i. M.**

Alwin Löwe
DRESDEN
Dampfsägewerk
Special-Fabrik für Holz-Cartonnagen

Eigene Specialität:
Pappelkisten
mit
Doppel-Fournir-Boden und Deckel.

Gemälztes Hafermehl

welches sich am besten zur Vermischung mit Cacao eignet, liefert in jedem Quantum

C. H. Knorr's
Nahrungsmittelfabrik
Heilbronn a. N.

Prima präpariertes Hafermehl

speciell hergestellt für Beimischung zu Cacao.

Vorzüge:
- Angenehmer Geschmack
- Leicht löslich
- Sehr lange haltbar
- Leicht verdaulich
- Hoher Nährwerth.

Rheinische Präserven-Fabrik
Raffauf & Co.
Coblenz a. Rhein.

Massen-Artikel.

5 Pfg.
Sahne-
Hochfein im Geschmack.
Muster zu Diensten.

Schmätzchen
Mohrenköpfe
Wiener Törtchen

Gebrüder Jentzsch,
Niedersedlitz i/S.

Dampfkesselraum. Maschinenraum. Arbeitsraum.

Wegelin & Hübner

HALLE A.S.

Specialfabrik von Kühleinrichtungen für Chocolade-, Marzipan- & Zuckerwaarenfabriken.

Kühlraum. Vorraum.





Spezialmaschinen für

Cacao- u. Chocoladen-Fabrikation.

Pressen für Cacao-Tabletten.

Complete Einrichtungen für Lebensmittel

Referenzen auf der ganzen Erde.


Paul Franke & Co., Maschinen-Fabrik
Leipzig-Plagwitz.
Specialität:
Maschinen für sämmtliche Arten feiner Schweizerbonbons.
Maschinen für gewöhnliche Karamelbonbons.
Dragéemaschinen.
Gravierte Walzen in Rotguss und Stahl (Marke „Diamant").
Wärmtische und Kühltische verschiedener Konstruktionen.
Bonbonausstecher, Küchelmaschinen etc.
Ganze maschinelle Einrichtnngen für Bonbonfabriken.



Hauptinhalt:



Haupt-Vertretungen für den „Gordian“:
England: Aug. Siegle, London E. C. Holland: Seyffardt'sche Buchhandlung, Amsterdam.
Dänemark: Georg Chr. Ursins Nachf., Kopenhagen. Norwegen: Jacob Dybwad, Universitätsbuchh., Christiania.
Russland: Carl Ricker, Petersburg. Newyork: The International News Company. Philadelphia: Schaefer & Koradi. Schweiz: O. Speidel, Zürich.

Cacaofarmen und Cacaofabriken.

Es ist noch garnicht so lange her, da waren wir im Gordian noch so naiv, zu glauben und zu sagen: was kümmert es uns, wie und wo die Cacaobohnen zur Welt kommen. Und: wenn der Cacaofabrikant sich nur eine tüchtige Kenntnis von den in seinem Lande zum Angebot kommenden verschiedenen Bohnenqualitäten verschafft, dann hat er das seinige gethan; wenn er der rohen Bohne es im Bruch oder im Schnitt, im Geruch und im Geschmack und in der Farbe schon ansehen kann, was sie ihm und was sie überhaupt wert ist, dann weiss er genug.

Mancherlei aus der letzten Zeit hat uns diesen naiven Sinn genommen. Wenn wir nun auch nicht den härtesten Gegensatz aufstellen wollen, der dann lauten würde: Jeder Cacaofabrikant und jeder Chocoladenfabrikant muss von der Pike auf dienen, d. h. er muss, ehe er sich Melangeure und Walzen bestellt, in die Tropenländer ziehen und sich mit der Art des Anbaus und der Zurichtung der Cacaobohnen vertraut machen, so halten wir es doch für ausserordentlich nützlich, wenn sich die in unserer Industrie stehenden Männer bemühen, mancherlei eigenartiges aus der Cacaokultur kennen zu lernen; man wird dann, wenn man weiss, dass manches cacaobauende Land bei der Ernte und bei der Zurichtung der rohen Bohnen sehr ungeschickt vorgeht, diesen Ländern zeigen, dass es besser arbeiten lernen muss, wenn es für seine Gottesgabe von uns Arbeitswerte eintauschen will. Man wird dann dazu beitragen, dass die schlechten Bohnen gänzlich vom Markte verschwinden, man wird dadurch den Durchschnitt aller Cacaofabrikate höher bringen, man wird dadurch den Verbrauch steigern können, man wird seinen Umsatz erhöhen. Bohnen-Partien, die schimmelig hier zum Verkauf gebracht werden, dürften nie mehr in eine Fabrik hineinkommen. Nach dem Nahrungsmittelgesetze ist das überhaupt nicht zulässig. Aus verdorbenem oder nicht gesundem Rohmaterial dürfen keine Nahrungs- oder Genussmittel hergestellt werden. Aus faulen

Aepfeln darf niemand Apfelgelee machen; aus verschimmelten Cacaobohnen darf niemand Chocolade fabrizieren.

Und doch haben, besonders in den letzten Monaten, alle möglichen Qualitäten ihren Herrn gefunden. Die Fabrikanten steckten in einer Zwangslage; wenn's nur Cacao war und wenn er billig war, dann wurde er weggekauft. Nun wir aber wohl bald ruhigeren Zeiten entgegengehen, thut man gut, den ordinärsten und nicht gesunden Bohnen grundsätzlich die Aufnahme zu verweigern. Auch die sogenannten beschädigten Partien sind abzuweisen; auch aus deren Verwendung kann Niedertracht und Bosheit Anklagen und Belästigungen formulieren, woraus den Käufern ein schwerer Schaden entstehen kann. Ein Fabrikant, der ungesunde oder beschädigte Bohnen, wenn auch nur für die allerordinärsten Fabrikate zu verarbeiten pflegt, steht mit seiner ganzen Fabrik und mit seinem geschäftlichen Rufe auf sandigem Boden. Er braucht bloss einmal ein paar Angestellte aus der Thür gewiesen zu haben, dann ist die Gefahr da, dass diese dem Staatsanwalt eine Anzeige machen: »Der Fabrikant X macht seine Chocolade aus verdorbenem Cacao«. — Und auf eine solche Anzeige hin wird die Staatsanwaltschaft ohne weiteres eine »Untersuchung« einleiten; Bücher und Läger werden revidiert, Sachverständige werden befragt. — Und wenn aus der ganzen Sache auch wohl nichts weiter herauskommt, als eine kleine Gelbsucht bei dem Betroffenen, so haben doch Reisende und Agenten der lieben »Konkurrenz« auf Monate hinaus einen interessanten Gesprächsstoff und ein Mittel, dem Betroffenen einen kleinen Teil der Kundschaft abspenstig zu machen. — Also, wir warnen, da derartiges jüngst irgendwo vorgekommen ist, vor dem Verbrauch nicht gesunder Bohnen.

Hin und wieder werden auch »rauchige« Bohnen angeboten. Was hat, so fragt man sich, die rohe Cacaobohne mit Rauch zu thun? Die Bohne wird aus der Frucht herausgenommen, sie muss sich dann reif gären, sie wird dann gereinigt und getrocknet, wann kommt sie dann mit Rauch in Berührung?

Die uns vorgelegten Bohnen, die in der teuersten Zeit gewiss mit 60 Pfennig pro Pfund haben bezahlt werden müssen, waren nicht zehn Pfennig wert, denn die daraus hergestellte Cacaomasse war kaum zu geniessen. Die Bohnen waren thatsächlich rauchig, aber nicht bloss das, sie waren auch ranzig. Jedenfalls stammen sie aus einer Regenperiode; der Cacaobauer hat seine Bohnen nicht auf dem Felde trocken genug kriegen können, er hat sie in die Scheune oder in die Küche genommen und hat sie über Feuer getrocknet. Dabei hat er aber solche Hitze gemacht, dass sie beinahe geröstet worden sind, denn die Schalen waren halb verkohlt. Nun hat er nicht eher dafür einen Käufer finden können, als bis die Preise für gesunde Bohnen um 100 Prozent gestiegen waren; da war es Zeit, damit los zu gehen und da hat sich denn auch wirklich ein Abnehmer gefunden. — Aber auch hier hat es der Fabrikant nachträglich sicher bereut, denn für eine rauchige, ranzige Ware fehlt die Verwendung, die ist kaum umsonst los zu werden.

Um sich vor solchen und ähnlichen Unannehmlichkeiten zu schützen, ist eine genaue Kenntnis von den bei der Ernte vorzunehmenden Arbeiten nötig; und um in den Produktionsländern den Cacaobauern Dummheit und Faulheit zu nehmen, haben die Kulturländer, in denen die Cacaokonsumenten wohnen, die Pflicht, alle nicht richtig zubereitete Cacaobohnen einfach abzulehnen. Dann wird man sich schon dort Mühe geben, die Bohnen so abzuliefern, dass sie nicht verderben können.

Aber auch aus wirtschaftlichen Gründen muss der Cacaofabrikant in engere Fühlung mit den Cacao bauenden Ländern treten, als er es bei uns in Deutschland und anderswo bis jetzt gethan hat. In den letzten 20 Jahren hat sich, beinahe in regelmässiger Wiederkehr, die Spekulation mit den Cacaobohnen mehr beschäftigt, als einer ruhigen Entwickelung dieser Industrie nützlich gewesen ist und nützlich sein kann. Und wenn man dies nicht gutheissen kann, so muss man den Cacaofabrikanten allerorten auf der andern Seite doch auch den Vorwurf machen, dass sie selber Mitspekulanten gewesen sind. Wenn auch im andern Sinne, als in dem Sinne des reinen Börsenspielers. Aber jeder Fabrikant, der im Juli 1897 sich soviel Bohnen im voraus kauft, dass er damit bis April 1898 auskommt, ist eben ein Spekulant; und er ist meist deshalb zum Spekulanten geworden — oder gemacht worden — weil er von Bohnenhändlern in Angst gebracht worden ist, durch Gerüchte über schlechte Ernten, über ungeheure Zunahme des Konsums*), über rapides Sinken der Vorräte u. s. w. — Und da er absolut keine Kontrolle darüber hat, ob diese beunruhigenden Gerüchte wahr sind oder nicht, so wird er ohne weiteres Mitspekulant, andere werden es auch, alles kauft und kauft — und die Hausse ist natürlich da.

*) Siehe heutige Notiz über Abnahme des Konsums in Amerika.



Wir meinen, wenn man sich nach und nach zuverlässige Berichte über die Verhältnisse der Cacao bauenden Länder verschafft und wenn man sich ebenso bemüht, die Steigerung des Konsums zu verfolgen und zu registrieren, dann wird man auch einmal nicht auf Gutglück darauf los kaufen, sondern man wird dann allen Gerüchten über die preissteigernden Ursachen ein richtiges Zahlenmaterial entgegensetzen können. Es kann auch einmal, und es wird auch einmal ganz anders kommen. Die letzten paar mal haben alle, die auf Hausse spekulierten, für gewisse Zeiten Recht und Erfolg gehabt. Die Kauflust kann auch einmal rege gemacht werden, wenn der Bohnenpreis noch nicht auf einem niedrigsten Punkt angekommen ist — und dann werden die, die auf Hausse rechnen, Geld verlieren. Nützlich zu wissen ist es deshalb, wo ist der Grenzpreis bei Cacaobohnen in den verschiedenen Ländern zu finden? Wo ist die Grenze für die Produktionsleistungsfähigkeit, d. h. wann verdienen die Cacaobauern noch viel Geld bei ihrem Geschäft, wann verdienen sie wenig, und wann setzen sie Geld dabei zu? Denn so lange die immer frisch zuwachsenden Bohnen gute Preise (40 Pfennig fürs Pfund Cacaobohnen im deutschen Hafen ist noch ein sehr guter Preis) erzielen, wird man mit Vergnügen soviel Bohnen wachsen machen, als gebraucht werden; lohnt sich dies aber einmal nicht mehr, wird man nur 15—20 Pfennig fürs Pfund erzielen können, dann wird man die Produktion einschränken. Aber auch das wird nur sehr langsam möglich sein; man kann den stehenden Plantagen nicht ohne weiteres das Blühen und Früchteansetzen verbieten.

In deutschen Kolonien ist der Cacao jetzt Mode geworden. Wohin man sieht, liebäugelt man mit ihm. Das alles müssen wir beobachten. Nur dann hat man für Berechnungen eine Unterlage.

Wir beginnen daher heute mit dem Abdruck von Schilderungen über die Verhältnisse in unseren deutschen Kolonien. Die heutigen sind dem im Jahre 1897 im Verlage von Diedrich Reimer in Berlin erschienenen Prachtwerke »Deutschland und seine Kolonien im Jahre 1896« entnommen. Wir begnügen uns nicht damit, bloss die Stellen wiederzugeben, die nur vom Cacao handeln, sondern wir haben geglaubt, auch eine Uebersicht über die gesamten wirtschaftlichen Verhältnisse geben zu sollen, damit das Märchen, das Ludw. Bamberger und Eugen Richter noch öfters wieder hervorholen, dass die ganzen deutschen Kolonien unfruchtbare Sandbüchsen seien, wenigstens im Gordiankreise nicht länger geglaubt wird. — Mit Kamerun wollen wir beginnen, da diese Kolonie das meiste Interesse bis jetzt herausfordert:

Kamerun. Der Norden des jetzt unbestritten deutschen Kamerun gehört zu den Teilen Afrikas, in welche schon lange, ehe es ein Deutsches Reich und deutsche Schutzgebiete gab, deutsche Reisende eingedrungen sind, und zwar waren es gerade die hervorragendsten unserer Afrikaforscher, Heinrich Barth 1851 und 1852, Vogel 1854, Rohlfs 1866, Nachtigal 1872 und Flegel 1882—1884, die allerdings in dem Engländer Denham schon 1824 einen Vorgänger gehabt hatten. Später haben nur noch ein Engländer im nördlichen Kamerun geographisch gearbeitet, Mockler Ferryman, der 1889 den Kebbifluss aufnahm, und von Franzosen Schiffslieutenant Mizon, welcher 1891—1892 den oberen Benuë und den Kebbi befuhr und Kamerun von Yola bis zu dem mehr erwähnten Kunde durchkreuzte, ferner 1893 Maistre und Ponel. Im Süden hatte der Botaniker Mann mit Burton zusammen den Kamerungipfel mehrmals erstiegen, und 1872—1875 hatten Reichenow, Lühder und Buchholz zumeist zu zoologischen Zwecken an der Küste gearbeitet. Die Umgebung des Kamerunberges erforschten zuerst englische Missionare, 1875—1881 Grenfell und 1877 Comber, dann 1883 der Pole von Rogozinski und seit 1885 die Schweden Valdau, Knutson, Dusén und Sjöstedt. Nachdem dann Nachtigal im Juli 1884 die deutsche Flagge in Bimbia und Batanga gehisst hatte, wo der deutsche Handel schon seit den sechziger Jahren festen Fuss gefasst hatte, ist kaum ein Jahr ohne einen bedeutenden Zuwachs unserer Kenntnis des weiten Gebietes verflossen. Doch muss man bekennen, dass augenblicklich ein gewisser Stillstand in der Erforschung der Kolonie eingetreten zu sein scheint, und dass diese Thätigkeit hier noch niemals so ausgedehnt und eindringend gewesen ist, wie in Deutsch-Ostafrika. Gleich nach der Besitzergreifung wirkten an der Küste Dr. Zöller, Buchner und 1885 B. Schwarz, 1886 begann die Marine die Küsten aufzunehmen, eine Arbeit, welche noch nicht abgeschlossen ist, deren bisher erzielte Resultate aber in drei stattlichen, vom Reichs-Marineamt herausgegebenen Karten vorliegen. 1885 - 1890 nahm Schran die wichtigsten Zuflüsse des Kamerun-Aestuars auf. Tief in das Innere und bis zum Benuë bei Ibi und Yola drang dann Dr. Zintgraff vor, der zuerst 1886 in fünf Reisen zusammen mit Lieutenant Zeuner die Küstenzone erforscht hatte. Mit verschiedenen Unterbrechungen reiste er bis 1892 in der Kolonie und befindet sich jetzt wiederum dort. 1887 f. f. reisten die Offiziere Kund und Tappenbeck und Dr. Weissenborn im Süden in den Stromgebieten des Nyong und Lom, 1889 der Franzose Fourneau an der deutsch-französischen Grenze, 1889—1891 Lieutenant Morgen im Zentrum der Kolonie und bis zum Benuë hin, 1892 Ramsay im Süden, 1893 von Stetten quer durch das Innere nach Kontsha, 1893—1894 Dr. Passarge und von Uechtritz im Norden zu beiden Seiten des Benuë hinauf bis Márrua, 1893 die Brüder Conran im Westen, 1893—1894 untersuchte Bergassessor Knochenhauer die Geologie des Küstenlandes und 1894 besuchte Missionar Antenrieth die bis 2400 m ansteigenden Gebirge nordöstlich von Kamerun.

Eine Karte grösseren Maassstabes von Kamerun, die ganz auf dem Laufenden ist, giebt es augenblicklich nicht. Das Ende 1893 erschienene »Aequatorial-Westafrika« (1 : 3 000 000) in Richard Kiepert's »Kolonial-Atlas« enthält die Ergebnisse der letzten Jahre noch nicht, ebensowenig wie Langhans' »Schutzgebiete Kamerun und Togo in 4 Blättern«

(1 : 2 000 000, in dessen »Deutscher Kolonialatlas«), mancherlei neueres Material, wie die demnächst erscheinenden vorzüglichen Aufnahmen von Bessers und der englischen Kommissare zwischen dem Crossflusse und dem Rio del Rey, von Besser's frühere Route Edea-Mpin Station, die Conrau'sche Aufnahme des Bome, desselben Route Nyoke-Mundame-Barombi-Sodensee-Memefluss-Bibundi, Freiherrn von Steins, von Brauchitschs Routen u. a. Sonst wird man gut thun, ausser den zahlreichen Originalkarten in von Danckelmanns Mitteilungen noch immer diejenigen in Zintgraffs »Nord-Kamerun«, Berlin, Paetel, 1895, und in Passarges »Adamaua«, Berlin, D. Reimer, 1895, zu Rate zu ziehen.

Ueberblickt man das bisher Geleistete, so findet man leicht, dass das Küstengebiet, der Westen und der Norden am meisten durchforscht und am besten bekannt sind; aber auch in diesen Teilen giebt es noch weite, gänzlich unbetretene Striche, die der Aufklärung harren. Gäbe es eine Karte in grösserem Maassstabe, so würde das weit mehr hervortreten, als auf den vorhandenen kleinen Uebersichtskarten. Die Räume zwischen den grossen Flüssen Dibomba, Lom, Nyong, Lokundje, Campo sind noch so gut wie unbekannt, und andererseits durchziehen nur wenige schmale Routen die weiten Länder zwischen der Küste bezw. dem unteren Lom und den Sultanaten im Norden Takum, Banyo, Tibati. Ganz unerforscht aber ist noch der Osten, sowohl im Gebiete des Schari, als des Lom, Nyong und Kongo (Ssanga); dort harrt der unternehmenden Offiziere und Gelehrten noch ein Feld für reiche Thätigkeit.

Die Bevölkerung der Küste und des Urwaldstreifens teilt sich in eine grosse Anzahl von Stämmen, die sich weniger durch Sitte als vornehmlich durch die Sprache unterscheiden. So sind allein im Kamerungebirge mindestens vier verschiedene Dolmetscher nötig, wenn man sich überall verständigen will. Die einzelnen Stämme leben in getrennten Dörfern ohne politischen Zusammenhang.

Am Kamerunbecken und in den anliegenden Küstenstrichen sitzen die Duallaleute, welche meist den ganzen Zwischenhandel zwischen Europäern und Schwarzen monopolisierten, aber aus Stolz und Bequemlichkeit jede körperliche Arbeit verachten; sie haben ihre besonderen Gewohnheiten.

Im südlichen Kamerungebiet zeigen sich die Mabäer und Bakoko nicht abgeneigt, zu arbeiten.

Im Kamerun-Gebirge führen die Bakwiri-, Bakundu-, Bomboko-, Borombi- und Bafostämme ein idyllisches, paradiesisches Schlaraffenleben, und ebenso die Bakossi, Batom und Banyang. Sie sind zumeist gutmütige, friedliebende Wald- oder Gebirgsvölker, aber kennen weder Arbeit noch verstehen sie die Bedeutung derselben.

Je nach den Eigentümlichkeiten der Stämme sind die Dorfschaften derart gebaut, dass die einzelnen Hütten zerstreut liegen und ein hoher Staketenzaun die ganze Ortschaft umgiebt — so z. B. in Lisoka bei den Bakwiris —, oder alle Hütten liegen dicht neben einander mit ihrer Breitseite an der Dorfstrasse, die durch ein Dorfthor geöffnet und geschlossen wird. Hinter der Fronthütte pflegt dann häufig im Rechteck ein kleines enges Gehöft angebaut zu sein, in welchem in gesonderten Räumen die Frauen und Kinder ihre Schlafstellen besitzen und auch der Hausfetisch irgendwo sein Unterkommen gefunden hat. In den Dörfern, welche auf der Nordseite des Kamerungebirges liegen, findet man vielfach einen wohlangelegten Fetischtempel, eine einfache, geräumige, viereckige Hütte darstellend. In demselben befinden sich roh geschnitzte Götzenbilder, bunt bemalt, und Fetischgegenstände aller Art. Ueber Glauben und Religion verraten die Eingeborenen jedoch wenig; abergläubisch pflegen sie über alle Maassen zu sein. In den Dörfern jener Gegend findet man auch vielfach vor dem Tempel einen heiligen Baum und in nicht allzuweiter Entfernung davon eine $1^1/_2$ m hohe kanzelartige Erhöhung, von welcher die Volksreden gehalten zu werden pflegen. Am charakteristischsten ist dieses in Lisoni am Sodensee zu sehen.

Bei den Stämmen am Meere scheint weniger Götzenkultus zu herrschen, aber der Aberglaube beherrscht auch hier das Volk. Ein jeder Volksstamm pflegt auch seine besondere Bauart und Dorfanlage zu besitzen, es würde zu weit führen, alle ethnologischen Momente hier vorzuführen.

Auf einer verhältnismässig niedrigen Stufe steht der Kunst- und Schönheitssinn aller Bantusstämme. Ihre Kleidung besteht zumeist nur in einem einfachen Tuche, das die Frauen um den Oberkörper schlingen, oder in dem Schurz- oder Hüfttuch, das um den Leib geschlungen wird und die Lenden kaum bis zu den Knien bedeckt. Es ist jedoch der Gebrauch des Schurztuches nachgerade nahezu allgemein im unteren Kamerungebiete anzutreffen und zeugt von dem Umsichgreifen der Kultur. Die Bantuneger sind dann als gute Kanuanfertiger bekannt. Sie schnitzen niedliche Sessel aus einem Stück Holz, sie fertigen jene Holztrommel an, vermittelst deren sie über das ganze Land allabendlich sich mit Hilfe einer eigenen Trommelsprache Nachrichten geben über Krieg und Frieden und die Neuigkeiten, welche an der Küste sich ereignet haben. Einige Dörfer sind bekannt durch ihre Geschicklichkeit, Thongeschirr herzustellen. Die Eisenindustrie ist jedoch an der Küste nirgends, wohl aber in den nördlichen Gebieten der Sudanneger gut entwickelt. Im allgemeinen haben die Eingeborenen Kameruns jene Stufe der Kultur erreicht und wohl Jahrtausende bereits gepflegt, welche zu erfassen ihnen aus eigener Kraft möglich war. Als der Europäer jene Küsten in seine Handelszone zog, war das primitive Kulturleben und die Kunst dieser Völker bereits in Stagnation geraten. Sie waren unfähig, sich weiter und höher durch ihren eigenen Geist zu entwickeln, und die deutsche Besitzergreifung befreite sie von dem Banne, der auf ihnen lastete. Sie höherer Kultur und Gesittung zuzuführen, ist unsere nächste Aufgabe, die wir nur dann richtig zu lösen im stande sein werden, wenn wir jenes Mittel anwenden, das uns selbst die moderne Kultur gebracht hat: die geregelte Arbeit.

Die weisse Bevölkerung Kameruns ist in den letzten Jahren beträchtlich angewachsen. Sie betrug 1890 nur 105 Köpfe, 1893 bereits 203 und ist zur Zeit auf gegen 250 gestiegen. Die Mehrzahl der Weissen ist dem Handel ergeben, etwa 85, doch sind jetzt bereits 20 auf den Pflanzungen oder in der Gärtnerei und Landwirtschaft beschäftigt. Nicht alle Weisse sind Deutsche; Engländer, Schweden und auch Amerikaner sind gleichfalls in der Kolonie ansässig.

Bis zu Anfang der neunziger Jahre war Kamerun fast ausschliesslich eine Handelskolonie zu nennen. Wenn auch bereits Mitte der achtziger Jahre im Kriegsschiffhafen die ersten Spatenstiche gethan waren, so hatten sich doch die Pflanzungen noch nicht derart entwickelt, dass ihre Erzeugnisse in der Ausfuhrstatistik eine Bedeutung beanspruchten. Seitdem ist jedoch die landwirtschaftliche Kultur mächtig gefördert worden, und der Export von tropischen Anbauprodukten wird sich 1897 bereits auf einen Wert von 250 000 Mark und mehr beziffern.

Die älteste deutsche Pflanzung ist Kriegsschiffhafen, auch Bimbia genannt, etwa 7 Kilometer östlich von Victoria gelegen am gleichnamigen Hafen. Es ist die Hauptpflanzung der Kamerun-Land- und Plantagengesellschaft, vorzüglich angelegt und reichen Erfolg versprechend.

Mit der Nebenpflanzung M'bamba hat diese Ge-

sellschaft bereits gegen 300 ha aus dem dichten Urwalde der Kultur unterworfen, auf welche in den tieferen Lagen Cacao und auf den Höhen Kaffee gedeihen.

Auf der nordwestlichen Seite des Gebirges liegt gleichfalls unmittelbar am Meere die nach Kriegschiffhafen zweitgrösste Pflanzung Bibundi, welche der Tabackbau-Gesellschaft Kamerun, Jantzen, Thormählen und Doilmann, gehört. Hier versuchte man zuerst den Anbau von Taback, welcher reichlichen Ertrag von sehr guter Beschaffenheit lieferte. Es stellte sich jedoch heraus, dass gerade der Bibundi-Boden sich ausgezeichnet für die Cacaogewinnung eignete, und sind seit 1889 bis jetzt in Bibundi bereits gegen 150 ha mit Cacao angebaut. Diese Pflanzung ist auf eine Ausdehnung von 2000 ha vorgesehen, und wenn ausserdem ihre Neben-Pflanzungen Isongo und Mokundange gleichfalls in vollen Betrieb gesetzt sind, so wird hier eins der grössten Plantagen-Unternehmungen der Tropenländer entstanden sein.

Nicht weit von Bibundi liegt die Cacao-Wirtschaft Debundscha am Kap gleichen Namens, welche auch bereits 50 ha urbar gemacht hat und sicheren Erfolg verspricht. Ein wenig nördlich wurden bereits in früheren Jahren von schwedischen Kaufleuten, nicht unmittelbar am Meere, sondern aufwärts am Memefluss in Bongé, 25 ha mit Cacao bepflanzt. Da jedoch die Wahl des Bodens als die denkbar ungünstigste zu bezeichnen ist, so prosperiert diese Unternehmung nicht; die Bäume, welche auf gutem Boden 30 Jahre und mehr ertragsfähig bleiben, sind hier bereits vielfach im Absterben begriffen und mahnen nachdrücklichst, vor Anlage einer jeden Pflanzung Boden und Terrain auf das sorgfältigste zu prüfen.

Neue Pflanzungsunternehmungen sind zur Zeit mit grossem Kapital in der Anlage begriffen, so in Bota, Buana und Sopo. Soeben hat sich die Pflanzungsgesellschaft Victoria gebildet mit $2^1/_2$ Millionen Mark Grundkapital und 10 000 ha Land.

Ausser diesen Privatunternehmen sind von der Regierung neben dem botanischen Versuchsgarten Victoria landwirtschaftliche Stationen in Edea, Buëa und Johann-Albrechthöhe am Elephantensee gegründet. Sie verfolgen den Zweck, den Eingeborenen Sämereien zu liefern, die Viehzucht des Landes in rationelle Bahnen zu lenken, mit ihren Produkten die Schutztruppe oder Teile derselben ernähren zu helfen und schliesslich auch Reingewinn zu erzielen durch Verkauf der pflanzlichen und tierischen Erzeugnisse. Buëa, welches 970 m über dem Meere gelegen ist, hat obendrein den Zweck, eine Gesundheitsstation für fieberkranke Europäer oder Rekonvalescenten abzugeben, und ist hierfür auf Grund seines kühlen und gesunden Klimas, das dem von Madeira sehr nahe kommt, auch ausgezeichnet geeignet. Wenn diese Station im gedachten Sinne ausgebaut ist, wird sie grossen Segen stiften und manches kostbare Leben, was unter den Sorgen der Arbeit und der klimatischen Unbill der Sumpfniederung des Kamerun-Aestuars oder des Rio del Rey-Gebietes von Fieberanfällen mitgenommen und gefährdet ist, wird in der reinen, erfrischenden Bergluft Buëas Errettung vor dem Zerfall der Kräfte und vollständige Genesung finden.

Selten eignet sich ein tropisches Gelände so vorzüglich zur Anlage von Plantagen wie gerade das Kamerungebirge. Dieses bietet sich uns als ein Plantagenland ersten Ranges dar. Das Klima weist neben der hohen und stets sehr gleichmässigen Temperatur, unter der die Vegetation sich beständig und üppig entwickelt, reiche Niederschlagsmengen auf (pro Jahr 3500—5000 mm), die jedoch in einer ausgesprochenen Trockenheit von drei Monaten aussetzen, was die Trockenarbeiten der Ernte sehr fördert. Der Boden des Kamerungebirges, hervorgegangen aus verwitterter Lava und Basaltgestein, ist von ganz hervorragendem Nährstoffreichtum, sodass er sich den besten Tropenböden der Welt ebenbürtig zur Seite stellen kann. Auf solch günstiger natürlicher Grundlage ist denn auch der Anblick der Kamerunpflanzungen ein herrlicher. Nicht nur der Fachmann, jeder Laie durchwandelt die prächtigen Cacaofelder mit Entzücken.

Am besten lohnt Cacao, aber auch Vanille, Kardamom, Ingwer, Pfeffer, Taback, Kaffee und andere wertvolle Tropengewächse gedeihen hervorragend. Der Cacao ist jedoch von einer so vorzüglichen Güte, dass er von deutschen Aerzten als der beste der Welt bezeichnet ist und Kranken und Rekonvaleszenten aufs wärmste empfohlen wird. In Cacao wird sich Kamerun ein Weltmonopol erringen!

Auch die Arbeiterfrage, welche ja in der tropischen Landwirtschaft von gleich grosser Bedeutung ist, wie in der heimischen, scheint in der neueren Zeit ihre günstige Lösung in Kamerun zu finden, da die Balivölker dank dem Vertrauen, welches Dr. Zintgraff bei ihnen eingeflösst hat, sich zu Tausenden zur Arbeit an der Küste gemeldet haben und da auch bereits einige einheimische Stämme an der Küste für dieselbe gewonnen sind. Damit können wir in Kamerun die teuren Kru- und Accraneger als Arbeiter entbehren, welche bis jetzt aus Liberia und von der englischen Goldküste angeworben werden mussten, und damit bleibt auch der verdiente Arbeitslohn im eigenen Lande, hier Handel und Industrie belebend.

So berechtigt also Kamerun plantagenwirtschaftlich zu den schönsten Hoffnungen, unser heimisches Vaterland demnächst mit allen Arten wertvoller tropischer Bodenerzeugnisse zu versehen und uns hierin unabhängig zu machen von den Kolonien anderer. Die Zukunft wird uns lehren, dass wir in Kamerun »die Perle des afrikanischen Kontinentes« erworben haben.

Unter den Genussmitteln nimmt der Kaffee in Kamerun wohl noch nicht diejenige Stelle ein, die bei dem vortrefflichen, für Kaffeekultur geeigneten Boden anzunehmen wäre. Es erfahren die Kaffeeplantagen allerdings fortwährend Erweiterungen, doch ist die Anzahl der tragbaren Bäume noch zu unbedeutend, als dass bis jetzt eine erhebliche Ausfuhr stattfinden konnte. Es sind auf den Pflanzungen der Kameruner Land- und Plantagengesellschaft am Kriegsschiffhafen und M'bamba, ferner auf der Plantage der Pallotiner Mission in Kribi und im botanischen Garten zu Victoria zusammen etwa 32 000 Bäume vorhanden, wozu dann noch die Bestände auf einigen Kameruner Stationen kommen. Während der Liberiakaffee in Victoria vielfach unter Schimmelpilzen zu leiden hatte, weist die Kultur des arabischen Kaffees dagegen ganz brillante Resultate auf (die erste kleine Ernte wurde schon mit 1 Mark pro Pfund taxiert). (1896. D. R.) Es unterliegt wohl keiner Frage, dass der Kaffee in Kamerun noch eine bedeutende Zukunft hat. Im Kamerungebirge finden sich auch einige wildwachsende Arten, die möglicherweise sich als anbauwürdig herausstellen könnten. Auch in der Nähe der Yaúnde-Station hat sich eine kleinfrüchtige wilde Art gefunden.

Der Schwerpunkt der Plantagenunternehmungen in Kamerun liegt jetzt ohne Zweifel im Anbau des Cacao (Theobroma cacao), und zwar ist bisher ausschliesslich der Südfuss des Kamerungebirges für diese Kultur benutzt worden. Es sind jetzt auf fünf grösseren Pflanzungen ungefähr 365 000 Bäume vorhanden, wozu aber noch eine ganz erhebliche Anzahl kommt, die von den Eingeborenen in kleineren Pflanzungen kultiviert wird.

Ausgeführt wurden im Jahre

1891	28000	Kilo	im	Werte	von	31 000	Mark
1892	51000	»	»	»	»	62 000	»
1893	78000	»	»	»	»	101 000	»
1894	135000	»	»	»	»	137 000	»

Die Qualität des Produktes verbessert sich von Jahr zu Jahr; es erzielt jetzt schon die gleichen Preise (etwa 1 Mark pro Kilo), wie gute südamerikanische Sorten.

Die Kolanuss (Cola accuminata) wächst in Kamerun in grossen Mengen wild; die Neger pflanzen den Baum auch hie und da, jedoch giebt es bisher noch keine geregelten Grosskulturen. Im Hinterlande (Adamaua) existiert ein ziemlich beträchtlicher Handel, der Export zur See ist dagegen unbedeutend; er betrug 1894 gegen 2000 Kilo im Werte von ebensoviel Mark. Die neuerdings bei uns hergestellten verschiedenen Kolapräparate finden allem Anschein nach ziemlichen Beifall, sodass vorauszusehen ist, dass Kolanüsse für Kamerun, ebenso wie für Togoland, noch ein wichtiger Exportartikel werden dürften.

Von Gewürzpflanzen wurden zunächst Versuche mit dem Anbau der Vanille im botanischen Garten zu Victoria gemacht, die sehr gute Resultate ergeben haben, ebenso auf der Bibundiplantage.

Ingwer (Zingiber officinale) ist ebenfalls im botanischen Garten zu Victoria gepflanzt worden und hat auch bereits eine kleine Ernte von 275 Kilo von recht befriedigender Qualität ergeben, man kultiviert dort weissschaligen Kanton- und Jamaika-Ingwer, während die in West-Afrika einheimischen Sorten dunkler gefärbt und daher minderwertig sind. Es ist zu erwarten, dass auch die Kultur von Ingwer hier einen Aufschwung nehmen und mit Sierre Leone, welches bekanntlich sehr viel von diesem Gewürz exportiert, in Wettstreit treten wird.

Mit Kardamom (Elettaria cardamomum) ist gleichfalls ein Anbauversuch angestellt worden. Die sogenannten Paradieskörner, welche von verschiedenen in West-Afrika einheimischen Amomumarten entstammen, bildeten in früheren Jahrhunderten grosse Exportartikel, sind aber später vernachlässigt worden. Erst neuerdings beginnt der Handel wieder auf dieses Produkt aufmerksam zu werden, und es finden sich sowohl die echten Paradieskörner (Amomum melegueta), als auch die Früchte von Amomum Clusii im Handel; beide Arten werden jetzt in Victoria kultiviert.

In gleicher Weise werden dort jetzt auch Pfeffer, Gewürznelken und Zimmet versuchsweise gebaut. Bei ersterem Gewürz auch mit gutem Erfolge, ohne dass es aber bisher zu einem Export gekommen ist.

Ein in Kamerun einheimisches und von den Eingeborenen benutztes Gewürz liefert der Kalebassen-Muskatnussbaum (Monodora myristica). Die muskatartig riechenden Samen dieser Frucht werden neuerdings zur Herstellung eines für Parfümerien geeigneten Oeles benutzt und beginnen sich einzubürgern, sodass das Produkt auch bereits einige Male von Kamerun nach Europa exportirt worden ist.

Ebenso wie im Togoland wächst auch in Kamerun die Oelpalme so gut wie wild und pflanzt sich ohne weitere Kultur von selbst fort. Es werden jetzt jährlich 5—6 Millionen Kilo Palmkerne im Werte von 1 300 000 Mk., sowie ungefähr $3^1/_2$ Millionen Liter Palmöl im Werte von über 1 Million Mk. aus Kamerun exportirt.

Gegenüber diesem Produkt tritt sowohl die Kokospalme als auch die Erdnuss als Oel- und fettliefernde Pflanzen vollständig zurück.

Von Kopra werden nur ganz geringe Mengen exportiert, und Erdnüsse werden zwar von den Eingeborenen massenhaft zum eigenen Gebrauch gebaut, aber nichts davon zur Gewinnung von Erdnussöl ausgeführt.

Ausserdem finden sich in Kamerun noch einige Gewächse, aus deren Früchten oder Samen Fett gewonnen und von den Eingeborenen auch zum Teil benutzt wird, ohne dass es zu einem Export bisher gekommen ist. Hierher gehören Coula edulis, ein zu den Olacaceen gehörender Baum, dessen wallnussartiger Samen reichliches Oel enthält; Pentaclethra macrophylla, ein stattlicher Baum aus der Familie der Leguminosen mit fast meterlangen Hülsen, deren fetthaltiger Samen (Owala- oder Opochala-Samen) von den Eingeborenen in Gabun mit denjenigen von Irvingia gabonensis zur Herstellung des Dikabrotes benutzt werden; Carapa procera, ein zu den Meliaceen gehörender Baum besitzt ebenfalls ölhaltigen Samen. Telfairia occidentalis ist eine kürbisähnliche Pflanze, deren mit Längsrippen versehene Früchte eine grosse Zahl schalenförmiger Samen enthalten. Dieselben können ebenso wie die ostafrikanische Telfairia pedata zur Oelbereitung benutzt werden. Ricinus communis wird wie in allen Tropenländern, so auch hier gepflanzt, die Samen könnten, ebenso wie in Ostindien, ein wichtiger Exportartikel werden.



Neue Cacaozufuhren in Hamburg.

Vom 1.—28. Januar 1898 kamen folgende Partien Cacao aus den dabei bezeichneten Ländern und Häfen in Hamburg an:

Von	Lissabon	5633	Sack
»	Haiti	3544	»
»	Havre	2295	»
»	der Westküste Afrikas	1805	»
»	St. Domingo	1633	»
»	New York	1134	»
»	London	915	»
»	Bahia	475	»
»	Liverpool	448	»
»	Amsterdam	424	»
»	Westindien (ohne näh. Best.)	386	»
»	Trinidad	239	»
»	Colon	206	»
»	La Guayra u. Puerto Cabello	49	»
»	der Westküste Süd-Amerikas	37	»
»	Lagos	29	»
	Total	19252	Sack

Ferner kamen aus dem Inland per Bahn und Stromschiff:

per Bahn	351	Sack
» Stromschiff	150	»



Englands Handel in Cacao.

In England wurden im Jahre 1897 eingeführt

für 932 130 £ Cacao,

gegen das Vorjahr weniger um $11^1/_2$ Prozent, davon wurden im Dezember 1897 eingeführt für 61 060 £, gegen Dezember 1896 weniger um 31,8 Prozent.

Um zu zeigen, welche Mengen Cacao während der einzelnen Monate unter Zoll-

verschluss in England lagen, lassen wir die Zahlen dafür folgen:

	1895 lbs.	1896 lbs.	1897 lbs.
Jan. 31.		26 189 407	24 015 656
Feb. 29.		26 708 030	24 915 015
März 31.		28 290 827	25 252 985
April 30.		29 193 209	24 677 012
Mai 31.		28 434 288	25 298 501
Juni 30.		29 248 197	26 134 561
Juli 31.		30 617 950	25 441 224
Aug. 31.		30 323 311	25 200 913
Sept. 30.		28 610 762	23 280 632
Okt. 31.		26 306 769	19 753 176
Nov. 30.		25 479 035	17 277 994
Dez. 31.	26063465	25 702 337	16 487 742

Unter Zollverschluss lagen in den einzelnen Jahren:

1891	11 432 237	lbs.
1892	11 470 816	»
1893	12 876 831	»
1894	20 554 214	»
1895	26 063 465	»
1896	25 702 337	»
1897	16 487 742	»

I. Import.

Die in England angekommenen Cacaobohnenmengen betrugen während der letzten Jahre:

1891	31 282 598 lbs.	im	Werte	von	£	993 000
1892	30 839 525	»	»	»	»	992 288
1893	32 982 005	»	»	»	»	1083 696
1894	39 115 963	»	»	»	»	1255 201
1895	42 769 307	»	»	»	»	1296 190
1896	38 281 803	»	»	»	»	1053 962

(davon über London importiert für £ 917 284)

1897	35 046 606	»	»	»	»	932 130

Davon importierte England für den eigenen Gebrauch:

1895	24 484 502	lbs.
1896	24 523 428	»
1897	27 852 152	»

Davon im Dezember 1896 1 586 527 lbs.
1897 1 819 502 »

An präpariertem Cacao wurden ausserdem eingeführt:

1892	2 538 460	lbs.
1893	2 740 571	»
1894	2 852 104	»
1895	3 058 850	»
1896	3 846 025	»

An zollfreien Konditorwaren (Zuckerwaren u. s. w.) wurden eingeführt:

1891	22 860 Cwts.	à 50,8 kg	i.	W.	v.			62 147 £
1892	27 809	»	»	»	»	»	»	72 197 »
1893	45 836	»	»	»	»	»	»	88 393 »
1894	53 106	»	»	»	»	»	»	104 775 »
1895	50 526	»	»	»	»	»	»	101 606 »
1896	37 921	»	»	»	»	»	»	73 208 »

Ferner wurden an gemahlenen Cacao- und Chocoladefabrikaten eingeführt:

1895	2 977 813 lbs.	im	Werte	von	307 057 £
1896	3 794 422	»	»	»	362 848 »

Von diesen 3 794 422 lbs. lieferte Holland allein 2 992 621 lbs.

England bezog davon für eigenen Gebrauch:

1895 2 580 319 lbs.
1896 3 285 934 »

Es kamen an Cacaopräparaten (mit Liqueuren gefüllt) in England an:

1895 81 037 lbs. im Werte von 7 236 £
gegen 1896 51 603 » » » 4 990 »

Von diesen 51 603 lbs. lieferte Belgien 36 851 lbs. Diese Präparate werden fast gänzlich in England selbst konsumiert.

Cacaobutter wurde eingeführt 1896:
von Deutschland 17 439 lbs.
im Werte von 480 £
von Holland 225 504 lbs.
im Werte von 10 819 £.

Cacaoschalen wurden 1896 eingeführt:
2384 Cwts. im Werte von 761 £,
davon lieferte Spanien 2122 Cwts.

Der Einfuhrzoll auf Cacaobohnen beträgt 1 d per lb., auf Cacaopräparate, Chocolade u. s. w. 2 d per lb.

II. Export.

Nach dem Auslande wurden an Cacao-Bohnen ab England exportiert:

1891	8 837 030 lbs.	im	Werte	von	301 396 £
1892	8 969 740	»	»	»	299 203 »
1893	9 285 516	»	»	»	335 680 »
1894	7 886 257	»	»	»	248 090 »
1895	11 936 297	»	»	»	326 694 »
1896	12 238 804	»	»	»	322 258 »
1897	14 441 593	»	»	»	396 959 »

In England selbst wurden an Cacaopulver und Chocolade hergestellt und nach Schweden, Belgien, nach den Vereinigten Staaten von Nord-Amerika, Chile, Brasilien und den englischen Kolonien u. s. w. exportiert:

1891	3 238 900 lbs.	im	Werte	von	168 727 £
1892	2 942 400	»	»	»	160 125 »
1893	2 625 000	»	»	»	136 154 »
1894	2 447 500	»	»	»	129 179 »
1895	2 579 000	»	»	»	135 776 »
1896	2 620 800	»	»	»	139 150 »

Ferner wurden an gemahlenen Cacao- und Chocoladenpräparaten 1896 exportiert:
478 614 lbs. im Werte von 54 962 £.

An Cacaobutter wurden 1896 exportiert:
Nach den Britischen Kolonien 2963 lbs.
im Werte von 170 £,
nach anderen Ländern 12 040 lbs.
im Werte von 496 £.

Cacaopräparate (gefüllt mit Liqueuren) wurden, wie unter der Import-Abteilung schon bemerkt ist, wenig exportiert. Für das Jahr 1895 stellt sich das exportierte Quantum auf 1077 lbs. im Werte von 103 £, das nach Siam und den Kolonien ging.

Für 1896 giebt es keine Zahlen darüber.



Zucker.

Gesamtbericht. Woche vom 14.—21. Januar 1898. Ueber den Verlauf des letztwöchentlichen Marktverkehrs ist wenig Erfreuliches zu berichten. Anfangs schien es zwar, als dürfte sich die zu Ende der Vorwoche etwas stetiger gewordene Tendenz zum mindesten behaupten, aber es zeigte sich bald, dass ein thatsächlicher Umschwung zur Besserung noch nicht stattgefunden und dass allseitige Lustlosigkeit wieder der bestimmende Grundton des Marktes war. Dem Mangel an Unternehmungslust auf Seiten der Käufer stand auf Seiten der Produzenten und Eigner eine entsprechende Zurückhaltung im Ausgebot gegenüber, und wenn hieraus auch eine ungewöhnliche Geschäftsstille resultierte, so ist doch ein Preissturz hintangehalten worden, der bei drängendem Angebot wohl unvermeidlich gewesen wäre. Allerdings haben sich die Preise auf dem anfangs eingenommenen Stande nicht ganz behaupten können, sie sind aber, dank des mässigen Angebots, nur so weit gewichen, um sich bei einer Wiederbelebung des Marktes eher wieder erholen zu können, und da die zur Zeit herrschende ungünstige Stimmung des Marktes in der Hauptsache nur darauf zurückgeführt werden kann, dass der Bedarf durch die zu Ende des Vorjahres von seiten der Raffinerien und des Handels vorgenommene reichliche Versorgung noch mehr oder weniger gedeckt ist, da derselbe schliesslich aber doch in nicht zu ferner Zeit wieder an den Markt treten muss, so kann auch ein Umschwung zu gunsten des Artikels nicht die Frage einer ferneren Zukunft sein. In dieser Woche kamen übrigens noch einige Ursachen hinzu, welche den ungünstigen Zustand des Marktes etwas verschärften, es sind dies die rückgängige Notierung New-Yorks, welche für Muscovaden von $3^{3}/_{4}$ c. auf $3^{9}/_{16}$ c. gewichen ist, und die Rede Chamberlains in Liverpool, in welcher derselbe die Idee einer Auferlegung von Ausgleichszöllen auf in England eingeführten prämiierten Zucker weit von sich weist. Dadurch ist die Lösung der Prämienfrage zum mindesten sehr ungewiss geworden, und wenn auch, wie zu erwarten, die Konferenz zusammentritt, so wird sie kaum mehr als theoretische Resultate zu Tage fördern. Dass die Nachrichten hierüber den Markt ungünstig beeinflussten, ist natürlich dahin zu verstehen, dass die Befürworter der Ausgleichszölle ein Zurückdrängen der Rübenzuckerindustrie erwarteten, sodass diese die Kosten einer Besserung der Lage der englischen Kolonien zu tragen haben würde. Verstimmend wirkte auch, dass Amerika trotz der niedrigen Preise und seiner abnehmenden Bestände noch keine Anstalten macht, den diesseitigen Markt aufzusuchen. Es hiess zwar in dieser Woche wieder, dass ein Posten Rübenzucker nach Amerika abgegangen sei, derselbe ist aber entweder zu unbedeutend gewesen, oder die Nachricht bedarf überhaupt noch der Bestätigung.

Der deutsche Markt verkehrte in den ersten Tagen der Woche noch in stetiger Haltung, und wurden selbst etwas höhere Forderungen, namentlich von seiten der Raffinerien bewilligt. Im letzten Teil der Woche schwächte sich die Stimmung jedoch wieder ab, sodass Preise noch 5 Pfg. unter den Schlussstand der Vorwoche zurückgingen. In Raffinade war das Geschäft sehr still, was indessen weniger auf einen ungenügenden Bedarf, als auf Deckung durch frühere Abschlüsse zurückzuführen ist. Der Terminmarkt war meist sehr ruhig. Das Spekulationsinteresse hat wiederum sehr nachgelassen und dem entsprechend haben auch die Preise weitere Abbröckelungen erfahren und zwar ist Januar um 15 Pfg., Oktober-Dezember um 20 Pfg. zurückgegangen.

Preise für gem. Melis I 22,75—23 Mark.
» » » Raffinade I 25,50 »
» » » » II 23,37—23,75 Mark.
» » Brodraffinade 23,50 Mark.

Woche vom 22.—29. Januar. Die zu Beginn des neuen Jahres auf dem Zuckermarkt ganz unerwartet eingetretene lustlose und rückgängige Tendenz ist in den ersten Tagen dieser Berichtswoche beinahe in eine flaue ausgeartet, und teilweise ist auch der Widerstand, den die Eigner im allgemeinen der Baisseströmung bisher entgegensetzten, ins Wanken geraten, sodass sich die bisherigen allmählichen Preisabbröckelungen in einen ziemlich scharfen Rückschlag verwandelten. Zu den bereits erörterten Ursachen der Abschwächung, nämlich dem Ruhen des Begehrs für greifbare Ware und dem von der englischen Baissespekulation durch billige Blankoabgaben ausgeübten Druck, traten noch Befürchtungen wegen starker Februar-Andienungen, sowie die verstimmenden Nachrichten über sich mehrende Ablieferungen in Kuba, ferner die in Aussicht gestellten Prämien für Westindien hinzu, und da der Markt seit einigen Wochen bereits des festen Halts entbehrt, so hatten diejenigen, welche aus dem vorstehend Angeführten Kapital zu schlagen suchten, ziemlich leichtes Spiel. Gegen Ende der Woche hat sich jedoch die Marktlage wieder etwas zum Bessern gewendet. Nachgerade hat sich der Bedarf wieder etwas lebhafter geltend gemacht, und der Tiefstand der Preise zu neuen Anschaffungen ermutigt. Infolgedessen sind die Käufer aus ihrer bisherigen Reserve herausgetreten, während andererseits die Verkäufer eine festere Haltung angenommen haben. Die hierdurch sich anbahnende Aufbesserung wird natürlich um so nachhaltiger sein, wenn das Angebot sich in mässigen Grenzen hält und sich dem laufenden Bedarf möglichst anzupassen sucht. Andererseits wird aber auch alles zu vermeiden sein, was einer Preistreiberei ähnlich sieht. Denn da jetzt die Rübenabschlüsse für 1898 stattfinden, so könnte hierin leicht ein Anreiz zum Mehranbau liegen, der so lange nicht am Platze ist, als die Weltbestände nicht auf einen normalen Stand herabgegangen sind. Dazu bedarf es aber ausser einer Hebung des Verbrauchs eher einer Einschränkung des Rübenbaues, und auf diese sollten auch die leitenden Zuckerindustriellen aller Länder hinzuwirken suchen.

Am deutschen Markt erlitten die Preise bei Eröffnung der Woche einen empfindlichen Rückschlag, und es blieb auch in den folgenden Tagen die Stimmung eine sehr matte. Gegen den Schluss hin zeigten jedoch die Raffinerien wieder etwas mehr Interesse für gute Qualitäten von Kornzucker und konnten diese daher 5 Pfg. von dem Preisverluste einholen, wonach dieser noch 15 Pfg. beträgt. Raffinaden verkehrten wiederum in ruhiger Stimmung und konnten sich auch deren Preise nicht ganz behaupten. Die Käufer raffinierter Zucker fingen in letzter Zeit an, grosse Zurückhaltung zu beobachten.

um nicht grössere Bestände zu besitzen, wenn durch den Wegfall der Prämie die Konsumsteuer vermindert würde. Diesen Besorgnissen gegenüber haben sich die Raffineure bereit erklärt, den etwa entstehenden Verlust zu tragen und ist auch ein dahingehender Passus in die Schlussscheine aufgenommen worden.

Preise für gem. Melis I 22,75–22,50 Mark.
» » Raffinade II 23,75—23,— »

(Deutsche Zuckerindustrie.)



ALLERLEI.

Nach Amerika. Unsern amerikanischen Freunden, die uns bei der Beschaffung amerikanischer Fahrräder bereitwillig unterstützt haben, sprechen wir unsern besten Dank aus. Wir haben nun die passenden Verbindungen gefunden, bitten also sich nicht weiter zu bemühen. Wenn die deutschen Fahrradfabrikanten ihren Willen durchsetzen, dann wird man doch mit dem direkten Bezuge von drüben aufhören müssen. In Hamburg erzählt man sich, dass 3—4 amerikanische Fabriken schon auf der Suche nach passenden Gebäuden wären, um sofort die Fabrikation der »amerikanischen« Räder diesseits der Zollgrenze dann aufzunehmen.

Man sieht hieraus einmal wieder, wie thöricht die Menschen in volkswirtschaftlichen Dingen urteilen und wie unmöglich es ist, volkswirtschaftliche Normalgesetze zu schaffen und wie gedankenlos der verfährt, der entweder ein für alle mal Freihändler zu sein sich vorgenommen hat oder der ein für alle mal Schutzzöllner ist. Bei Fahrrädern hat die deutsche Allgemeinheit einen wirtschaftlichen Schaden, wenn der Zoll auf amerikanische bis in die Puppen erhöht wird, bei Cacaopulver aber hat die deutsche Allgemeinheit einen wirtschaftlichen Nutzen, wenn auf die Einfuhr von Cacaofabrikaten ein Zoll von zehn Mark pro Kilo käme. Denn beim Cacaopulver würde der deutsche Konsument, also die deutsche Allgemeinheit, vor unnötiger höherer Geldausgabe an das Ausland bewahrt, er würde von thörichten Vorurteilen befreit, also zwangsweise belehrt und erzogen. Aber bei Fahrrädern würde man nicht die Allgemeinheit, nicht den Konsumenten entlasten, sondern man würde einesteils das Schmarotzertum, das sich im Handel mit Fahrrädern noch breiter macht, als im Handel mit Taback, Zigarren und im Gastwirtsgewerbe, zurückdrängen und wieder an die nützlichere und produktive Arbeit drängen, dann aber auch würde man die Fabrikanten dazu bringen, so zu kalkulieren, wie in andern ehrlichen Industriezweigen kalkuliert wird.

Neulich hat im Ingenieur-Verein (also im Kreise von Fachleuten) ein Geheimrat Riedler erklärt, neue Fahrräder wären für 50 bis 60 Mark zu bauen.

Nun wird man den Gordian wohl in den sogenannten »Radfachkreisen« endlich in Ruhe lassen und wohl bald daran glauben, dass wir doch mehr vom Räderbau verstehen, als mancher Fex denkt.

Cacao-Jahresbericht. Nach dem von der Hamburger Firma Albrecht & Dill versandten Jahresbericht haben die Zufuhren von Cacaobohnen nach Deutschland über Hamburg betragen:

	1897	281 024	Sack
gegen	1896	229 959	»
	1895	203 308	»
	1894	161 173	»
	1893	147 370	»
	1892	137 069	»
	1891	129 397	»

In Prozenten ausgedrückt, betrug somit die Steigerung in der Einfuhr

zwischen	1891	und	1892	6,2 %
»	1892	»	1893	7,3 %
»	1893	»	1894	9,6 %
»	1894	»	1895	26 %
»	1895	»	1896	12,8 %
»	1896	»	1897	22 %

Nach demselben Berichte war der Konsum*) in den letzten sechs Jahren wie folgt.

1897	20 181 180	Kilo
1896	15 697 130	»
1895	14 076 060	»
1894	11 517 110	»
1893	9 930 500	»
1892	9 289 330	»

In Prozenten ausgedrückt wäre das eine Steigerung des Konsums von

1892—1893	um	6,9 %
1893—1894	»	16 %
1894—1895	»	22,2 %
1895—1896	»	11,5 %
1896—1897	»	28,6 %

*) Ob es richtig ist, die im Jahre 1897 als in den Konsum übergegangenen 20181180 Kilo dem deutschen Konto zuzuschreiben, wie es geschieht, erscheint uns zweifelhaft. Denn die exportierten Mengen des Jahres müssen wohl mitberechnet werden; es hat sich also nicht, wie eine Londoner Firma meldet, der deutsche »Konsum« im Jahre 1897 um ca. 30 Prozent erhöht, sondern die in Deutschland »verarbeiteten« Bohnen sind gezählt. Das ist zweierlei!

Wird Cacao knapp? Die afrikanisch-portugiesische Insel St. Thomé lieferte im Jahre 1897 in Lissabon ein 141 663 Sack

gegen 1896	»	»	»	125 159	»
1895	»	»	»	111 623	»
1894	»	»	»	114 872	»

Also im Jahre 1897 16 500 Sack mehr als im Jahre 1896; das ist eine Steigerung von 13,2 Prozent.

Aus London wird unterm 21. Januar über Cacao berichtet:

Cacao-Auktionen liefen ruhig ab, und in ziemlich allgemeiner Baisse von 1/ à 2/. Von vorgebrachten 4900 Säcken fanden 3000 Säcke Nehmer.

Von 350 Säcken Trinidad 70 Säcke zu 76/ à 77/ verkauft.

Von 100 Säcken Grenada 60 Säcke verkauft: courant 74/, fein 78/ à 78/6.

Von 720 Säcken Dominica 600 Säcke verkauft: ordinär bis courant 72/ à 74/.

Von 220 Säcken Jamaika 72/6 à 73/ verkauft.

Von 140 Säcken Samana 73/ verkauft.

Von 820 Säcken Bahia 170 Säcke courant grau 74/ verkauft.

Von 30 Säcken Guayaquil, grau Caraquez holten 75/.

Von 300 Säcken San Thomé zurückgezogen.

Von 2000 Säcken Ceylon 1600 Säcke verkauft: native 73/6 à 74/6, gutmittel 75/ à 76/, schön 79/ à 81/.

Unter der Hand waren Umsätze nur unbedeutend und der Ton bleibt ruhig. Es trafen bedeutende Zufuhren ein, welche mehr als 20 000 Säcke beziffern und von Westindien sind weitere gute Zufuhren zu erwarten. Die Grenada-Ernte scheint eine gute zu werden, und obschon von Trinidad berichtet wird, dass die Februar/März-Abladungen nur mässig gross sein dürften, so scheint man doch der Ansicht zu sein, dass das Endresultat der Ernte ein sehr günstiges sein dürfte.

Vorrat in London:

95 001 Säcke gegen 142 154 Säcke in 1897.

Vorrath in Liverpool:

1540 Säcke gegen 4157 Säcke in 1897.

Zufuhren seit dem 14. Januar:

London:

4573	Säcke	African.
8720	»	Grenada
250	»	St. Lucia
1441	»	Trinidad
1570	»	Bahia
373	»	Guayaquil
99	»	St. Vincent
20	»	Venezuela
2125	»	Ceylon
28	Säcke	Jamaica
340	»	Surinam
1387	»	Bahia transitu.

Unterm 28. Januar wird aus London berichtet:

Die flauere Stimmung der letzten zwei Wochen hat nicht lange gedauert, sondern hat wieder einer sehr lebhaften Frage Platz gemacht.

Auktionen umfassten 5400 Säcke, welche fast sämtlich Nehmer fanden. Trinidad verkaufte sich mit nur kleinem Avanz, aber Grenada erregte sehr starke Konkurrenz und ging 2/ à 4/ höher ab. Diese Sorte kommt immer mehr in Gunst und feine Qualität holte 3/ à 4/ mehr als schön Plantation Trinidad.

Man verkaufte Folgendes:

900 Säcke Trinidad, mittel 75/ à 76/, gut rot bis schön 76/6 à 79/.
3020 Säcke Grenada, fehlerhaft 70/ à 75/6, gut ordinär bis courant 76/ à 80/.
140 Säcke St. Lucia, fehlerhaft 70/ à 72/6, gut ordinär bis gut 74/6 à 76/6, fein 80/ à 83/.
20 Säcke Dominica 72/ à 76/.
50 Säcke St. Vincent 74/ à 78/6.
206 Säcke Jamaica 70/6 à 75/.
140 Säcke San Thomé, ordinär 71/ à 72/, gut courant 77/.
320 Säcke Ceylon native 74/ à 77/.

Seit der Auktion bleibt die Stimmung sehr fest und für schwimmende Partien Trinidad, Bahia und Guayaquil zahlte man sehr volle Preise.

Die statistische Lage ist sehr stark. Unverzollte Vorräte in Frankreich und England werden per Ende Dezember mit 15 300 Tons angegeben, während dieselben per Ende 1896 auf 24 500 Tons zu schätzen waren, und der Konsum in beiden Ländern im Jahre 1897 28 500 Tons war.

Vorrat in London:

98 995 Säcke gegen 137 838 Säcke in 1897.

Liverpool:

1074 Säcke gegen 4098 Säcke in 1897.

Zufuhren seit dem 31. Januar:

London:

3217	Säcke	African.
390	»	Grenada
1266	»	Trinidad
798	»	Ceylon
2026	»	Guayaquil
1000	»	Guayaquil transitu
167	»	Dominica
38	»	St. Vincent.

Liverpool:

485	Säcke	African.
148	»	Guayaquil.

Cacaobericht aus Havre
für die Woche vom 15.—22. Januar 1898:

Offizielle Preise:		Niedrigster Preis	Höchster Preis
Bahia, rohe Bohnen	per 50 Ko.	75 frs.	— frs.
präpariert	»	92 »	95 »
Caracas	»	140 »	172 »
Guayaquil	»	90 »	95 »
Carupano u. Guiria (Venezuela)	»	95 »	105 »
Haiti	»	80 »	86 »
Maracaibo	»	115 »	120 »
Para und Maranho	»	90 »	95 »
Trinidad	»	90 »	95 »
Martinique	»	108 »	110 »
Guadeloupe	»	112 »	115 »

Eine bedeutende Veränderung hat nicht im Markte stattgefunden. In Haiti-Ware wurden einige Geschäfte gemacht und zwar in Uebereinstimmung mit den Preisen, die wir letzthin aufgaben.

Im letzten Augenblick war noch Nachfrage nach gewöhnlicher Qualität Jeremie auf Lieferung, zum Preise von 80 frs., was etwas weniger als die Notierungen der letzten Woche wäre.

Bei der in den letzten Wochen eingetretenen bedeutenden Steigerung in den Preisen für spätere Lieferung sind die Käufer zurückhaltend geworden, sodass die Preise um 2—3 frs. in den letzten acht Tagen wichen. Dadurch kamen dann 625 Sack per Mai à 88 frs. und 125 Sack per Juni à 89 frs. zum Abschluss.

Die letzten Preise waren:

Januar	90 frs.	Mai	87 frs.
Februar	89 »	Juni	86 »
März	89 »	Juli	86 »
April	87 »	August	86 »
		September	86 »

Als ankommend sind gemeldet:

278 Sack / 48 Quarters } von Martinique
462 Sack von Pointe-à-Pitre
3996 » » den fremden Antillen
523 » » dem Festland
173 » » Brasilien.

Für die Woche vom 22.—29. Januar meldet man uns aus Havre:

In disponibler Ware ist kein Geschäft abgeschlossen worden, trotzdem scheinen sich die Preise fester zu gestalten. Für Terminware sind die Preise um 2 frs. bis 1 frs. für nahe Monate gewichen und für die entfernteren Monate um 1 frs. im Vergleich zu den Notierungen der letzten Woche gestiegen.

Die letzten Preise waren:

Januar	88 frs.	Mai	88 frs.
Februar	88 »	Juni	87 »
März	88 »	Juli	87 »
April	88 »	August	87 »
		September	86 »

Als ankommend sind avisiert:

587 Sack von fremden Antillen
667 » » dem Festland
1440 » » Bahia.

		niedrigster Preis	höchster Preis
Bahia, naturell	pr. 50 Ko.	75 frs.	— frs.
präpariert	»	94 »	95 »
Caracas	»	140 »	172 »
Guayaquil	»	90 »	100 »
Guiria und Carupano	»	95 »	105 »
Haiti	»	80 »	92 »
Maracaibo	»	115 »	120 »
Maranho und Pará	»	95 »	100 »
Trinidad	»	95 »	100 »
Martinique	»	113 »	114 »
Guadeloupe	»	115 »	116 »

Ueber den **Hamburger Cacaomarkt** ist folgendes zu berichten:

Vom 28. Januar: Bei grösseren Umsätzen konnten Preise sich wieder befestigen.

	Niedrigster Preis	höchster Preis
Caracas	65 Mk.	140 Mk.
Ceylon	70 »	83 »
Surinam	72 »	74 »
Trinidad	70 »	75 »
Guayaquil	74 »	85 »
Maranho u. Pará	72 »	74 »
Domingo	68 »	72 »
Samana	74 »	74 »
Bahia, präpariert	72 »	78 »
St. Thomé	74 »	75 »

Die Preise haben danach ihren Stand wieder erreicht, den sie vor 14 Tagen eingenommen hatten.

Cacaobutter - Auktion in Amsterdam.

Am 1 Februar standen in Amsterdam zur Auktion:

65 000 Kilo Van Houten's Butter,
20 000 » andere holländ. Butter in Ballen,
40 000 » andere holländ. Butter in Kisten,
5 000 » Deutsche, Mignon-Marke.

Die Auktion verlief wie folgt:

65 000 Kilo Van Houtens und 60 000 Kilo andere holländische Butter wurden schlank verkauft. Van Houten'sche Butter erzielte durchschnittlich 51,30 c pr. $^1/_2$ Kilo; die andere holländische Butter wurde für $49^1/_2$ bis $49^3/_4$ c pr. $^1/_2$ Kilo verkauft. Von deutscher Butter gingen nur 1000 Kilo zu 48 c weg, auch von den in Säcken angebotenen holländischen Partien gingen nur 1000 Kilo zu 48 c weg.

Kartoffelfabrikate. Hamburg, 17. Januar. (Ernst Günther.) Die verflossene Woche brachte auch wieder lebhaftes Geschäft bei steigenden Preisen. — Die Stärkesyrupfabriken kaufen noch immer trockene Stärke als Ersatz für die knappe und teure Rohstärke. Viele Leute scheinen sich noch immer keinen rechten Begriff davon machen zu können, welchen Einfluss diese Thatsache bei dem grossen Aufschwung, den die Stärkesyrup-Industrie in den letzten Jahren in Deutschland genommen hat, auch auf den Absatz für trockene Ware machen kann! Laut offizieller Statistik konsumierte die deutsche Stärkezucker- und Syrup-Industrie 1896/97 693 773 Sack à 100 Kg. Rohstärke und 39 576 Sack à 100 Kg. trockene Stärke. In der laufenden Kampagne ist Rohstärke in dem Umfang, wie sie gebraucht wird, nun überhaupt nicht vorhanden und bei dem hohen Preise für Rohstärke gegenüber der trockenen Ware ist es ja ganz natürlich, dass die Syrupfabriken in ganz anderm Umfang wie sonst auf Verarbeitung von trockener Stärke angewiesen sind. Zu notieren ist: Ia. deutsches Kartoffelmehl, loko und prompt 19—19½ Mk., Ia. holländisch, loko und prompt 18¼—18¾ Mk., Ia. Deutsche grobk. Kartoffelstärke, loko und prompt 19,50—20,00, Ia. Kartoffelmehl lt. Hamburger Usancen, Lief. Feb.-Mai a. c. —,— Br., Ia. Kartoffelstärke lt. Hamburger Usancen, Lief. Feb.-Mai a. c. —,— bez., 20,00 Gd., Extra-Marken Kartoffelmehl 20,00—20,50, Ia. Dextrin in Doppelsäcken 25,50—26,00, Ia. Capillairsyrup 42° Bé. Lieferung Januar-Februar 1898 24,75—25,25, Ia. Traubenzucker geraspelt in Säcken, nom. 25,50 bis 26,00, netto komptant, Kasse minus 1½ Prozent Skonto.

Aus den Vereinigten Staaten liegen uns jetzt auch die Verbrauchszahlen von Cacaobohnen aus dem letzten Jahre vor. Wir werden sie in No. 68 ausführlich vortragen. Heute reicht der Platz nur noch gerade aus, um kurz zu sagen, dass der Verbrauch im Jahre 1897 um 9000 Sack **kleiner** geworden ist als im Jahre 1896, denn

1896 war der Verbrauch 148 061 Sack gegen
1897 » » » 139 259 »


Dampfkesselraum.
Maschinenraum.
Arbeitsraum.
Wegelin & Hübner
HALLE A.S.
Specialfabrik
von Kühleinrichtungen für Chocolade-,
Marzipan- & Zuckerwaarenfabriken.
Kühlraum.
Vorraum.

1898. III. Jahrgang. Hamburg, 15. Februar 1898.



Hauptinhalt:

Haupt-Vertretungen für den „Gordian“:

England: Aug. Siegle, London E. C. Holland: Seyffardt'sche Buchhandlung, Amsterdam. Dänemark: Georg Chr. Ursins Nachf., Kopenhagen. Norwegen: Jacob Dybwad, Universitätsbuchh., Christiania. Russland: Carl Ricker, Petersburg. Newyork: The International News Company. Philadelphia: Schaefer & Koradi. Schweiz: O. Speidel, Zürich.

Deutschlands Verkehr mit dem Auslande 1897.

Einfuhren.

Im Monat Dezember 1897 wurden in Deutschland laut amtlicher Statistik eingeführt

1 067 600 Kilo Cacaobohnen,

davon für Exportfabriken

42 000 Kilo.

Es kamen aus:

Ecuador	303 600	Kilo
Portugal	149 500	»
Brasilien	140 000	»
Port.-Westafrika	130 000	»
Brit.-Westindien u. s. w.	125 600	»
Venezuela	63 000	»
Haiti	57 900	»
Grossbritannien	32 700	»

Niederlande	14 000	Kilo
Frankreich	13 200	»
Niederl.-Indien u. s. w.	10 400	»
Dänisch-Westindien	4 900	»
Deutsch-Westafrika	3 400	»
Britisch-Ostindien u. s. w.	2 700	»

Die Cacaobohneneinfuhr in Deutschland in der Zeit vom 1. Januar bis 31. Dezember betrug:

1897 = 15 473 400 Kilo
1896 = 12 209 500 »
1895 = 9 950 900 »

Diese 15 473 400 Kilo pro 1897 verteilten sich auf die einzelnen Länder wie folgt:

Ecuador	4 659 700	Kilo
Brasilien	2 307 800	»
Portugal	1 798 200	»
Port.-Westafrika	1 356 800	»
Brit.-Westindien u. s. w.	1 339 000	»
Haiti	1 174 200	»
Venezuela	882 500	»
Grossbritannien	582 400	»
Frankreich	322 900	»
Brit.-Ostindien u. s. w.	178 000	»
Niederlande	166 400	»
Niederl.-Indien u. s. w.	138 300	»
Dänisch-Westindien	116 100	»
Deutsch-Westafrika	78 700	»

Von den 15 473 400 Kilo pro 1897 waren für Fabriken unter Zollaufsicht bestimmt 780 900 Kilo.

Ausserdem wurden im Dezember 1897 in Deutschland eingeführt:

2100 Kilo **Cacaobutter** aus Holland.

In der Zeit vom 1. Januar bis 31. Dezember 1897 betrug die Cacaobuttereinfuhr in Deutschland: 46 200 Kilo, davon aus Holland 43 900 »

Für Betriebe unter Zollaufsicht waren bestimmt 25 700 Kilo.

1896 kamen nur 6100 Kilo Cacaobutter zur Einfuhr.

An **Cacaoschalen** wurden vom 1. Januar bis 31. Dezember 1897 in Deutschland eingeführt: 1200 Kilo
1896 200 »

Ferner wurden im Dezember 1897 eingeführt:

96 200 Kilo **Konditorwaren,**

davon aus Frankreich	14 600	Kilo
aus Grossbritannien	27 500	»
aus der Schweiz	26 800	»

In der Zeit vom 1. Januar bis 31. Dezember wurden eingeführt:

1897	681 700	Kilo	Konditorwaren
1896	633 100	»	»
1895	653 800	»	»

Ferner wurden im Dezember 1897 eingeführt:

28 100 Kilo **Chocolade,**
davon aus Frankreich 8 300 Kilo.
aus der Schweiz 15 800 »

Während des ganzen Jahres wurden eingeführt:

1897	190 000	Kilo	Chocolade
1896	177 300	»	»

An **Cacaopulver** wurden im Dezember 1897 in Deutschland eingeführt
75 600 Kilo aus Holland.

Während des ganzen Jahres wurden Cacaopulver eingeführt
1897 576 000 Kilo
(davon 575 500 Kilo aus Holland)
1896 618 100 Kilo.

An **Cacaomasse** gingen im Dezember 1897 in Deutschland ein:
600 Kilo aus Holland.

Vom Januar bis Dezember
1897 9 900 Kilo
1896 37 900 »

An **Honig** gingen im Dezember 1897 ein
174 600 Kilo,
davon aus Chile 83 000 Kilo.
» Mexiko 28 500 »

Vom Januar bis Dezember gingen an Honig ein:

1897	1 886 800	Kilo
1896	1 374 700	»
1895	3 550 700	»

Ausfuhren.

Aus Deutschland wurden im Dezember 1897 ausgeführt:

100 Kilo **rohe Cacaobohnen.**

Vom 1. Januar bis 31. Dez. 1897 200 Kilo
» 1. » » 31. » 1896 — »

An **gebrannten, ungeschälten Cacaobohnen** wurden vom 1. Januar bis 31. Dezember 1897 ausgeführt
12 200 Kilo,
davon aus Betrieben unter Zollaufsicht nach Oesterreich-Ungarn 12 300 Kilo

An Cacaoschalen gingen im Dezember 1897 aus 26 700 Kilo,
davon nach der Schweiz 16 700 »

Während des ganzen Jahres gingen aus:
389 300 Kilo Cacaoschalen,
davon 321 000 » nach der Schweiz,
27 700 » aus Betrieben unter Zollaufsicht.

An Cacaobutter gingen im Dezember 1897 aus: 30 800 Kilo
davon aus Betrieben unter Zollaufsicht 28 800 »
nach den Niederlanden gingen 5 300 »
» » Verein. St. v. Amerika 4 600 »

Während des ganzen Jahres 1897 gingen an Cacaobutter aus: 544 600 Kilo
davon aus Betrieben unter Zollaufsicht 432 900 »
davon nach Holland 195 300 »
» d. Ver. St. v. Amerika 166 100 »

Vom Januar bis Dezember 1896 gingen an Cacaobutter aus 260 600 »

Im Dezember 1897 gingen ferner aus Deutschland aus:
100 700 Kilo **Konditorwaren,**
davon im Veredelungsverkehr 13 200 Kilo
» nach Belgien 6 000 »
» » Grossbritannien 16 800 »
» » Brit.-Ostindien u. s. w. 9 400 »

Vom Januar bis Dezember 1897 gingen aus:
909 400 Kilo Konditorwaren,
davon im Veredelungsverkehr 233 900 Kilo
» nach Belgien 73 800 »
» » Grossbritannien 68 400 »
» » Brit.-Ostindien u. s. w. 140 000 »
Vom Januar bis Dezember 1896 842 600 »
» » » 1895 770 900 »

An **Chocolade** u. s. w. gingen im Dezember 1897 aus 81 300 Kilo
davon aus Betrieben unter Zollaufsicht 69 200 »
davon nach Grossbritannien 38 900 »
» d. Verein. St. v. Amerika 25 600 »

Vom Januar bis Dezember 1897 gingen an Chocolade aus: 1 027 500 Kilo
davon aus Betrieben unter Zollaufsicht 945 900 »
davon nach Grossbritannien 318 700 »
» d. Ver. St. v. Amerika 514 300 »

An **Cacaopulver** gingen im Dezember 1897 aus: 20 700 Kilo
davon aus Betrieben unter Zollaufsicht 17 500 »
davon nach Oesterreich-Ungarn 4 800 »
Vom Januar bis Dezember 1897 gingen an Cacaopulver aus: 171 700 Kilo
davon aus Betrieben unter Zollaufsicht 138 500 »
davon nach Oesterr.-Ungarn 15 700 »
Im Jahre 1896 vom Januar bis Dezember wurden an Cacaopulver nur ausgeführt 28 000 Kilo.

An **Cacaomasse** gingen im Dezember 1897 aus: 12 200 Kilo
davon aus Betrieben unter Zollaufsicht 11 700 »
Vom Januar bis Dezember 1897 gingen aus: 107 800 Kilo
davon aus Betrieben unter Zollaufsicht 93 900 »
davon nach der Schweiz 1 600 »
Vom Januar bis Dezember 1896 gingen aus: 18 500 Kilo.

An **Honig** gingen im Dezember 1897 aus: 12 000 Kilo
davon nach Holland 500 »
Vom Januar bis Dezember 1897 gingen aus: 113 700 Kilo
davon nach Holland 88 200 »
Vom Jan. b. Dez. 1896 gingen aus 119 000 »
» » » » 1895 » » 79 500 »



Steigt der Cacaoverbrauch?

Wenn der Gordian noch als Embryo im Mutterleibe steckte, dann würde man drüben auf der Seite der Cacaopreisstürmer und hüben auf der Seite der Cacaoverbraucher Phrasentürme zu erbauen trachten, über die Steigerung des Cacaoverbrauches in den Kulturländern Europas und Amerikas, um eine Ursache zu finden. Und unsere Zeitungspolitiker von den grün beklebten Tischen würden sich die allerfeinsten Reden zurechtschnitzen und würden beweisen: »Seht, wie herrlich es den europäischen Völkern geht; früher hatten sie kaum soviel, sich dicke Erbsen kochen zu können und heute steigt von Jahr zu Jahr die Menge Volks, die sich den Genuss von Chocolade und Cacao gestatten kann. Denn seht, wie der Bedarf schon das Angebot überschreitet! Wie es

schon schwer wird, soviel Bohnen wachsen zu lassen, als die sich im Wohlstand wälzenden europäischen Völker vertrinken und bezahlen wollen und können!«

Da aber der Gordian schon das Licht der Welt erblickt hat, da sein Vater die Hebamme entlohnt und seine Mutter die Geburtswehen überstanden haben, so finden solche, die Wirklichkeit nicht richtig gebenden Ansichten nur immer auf kurze Zeit ihre Gläubigen. Zweimal im Monat kommt er mit dem kalten Wasserstrahl und sorgt dafür, dass man auch seine Ansicht hört.

Ist der Verbrauch von Cacaobohnen thatsächlich im letzten Jahre so gestiegen, dass die Erntemengen nicht oder nur knapp hinreichen, alle Leckermäuler zu stopfen, nun, dann müssen sich eben die Cacao- und Chocoladefabrikanten daran gewöhnen, ihre Preise zu erhöhen oder ihre Nickelstücken kleiner zu formen. Ist das aber nicht der Fall, dann werden sie, da sie machtlos sind, abwarten müssen, bis man dort, wo man die Hausse aufgezogen, und dort, wo man die Hausse verteidigt, und dort, wo man die Hausse zu erklären versucht, andern Sinnes geworden ist oder hat werden müssen.

Wir zweifeln an der »starken« Bedarfssteigerung und bemühen uns, an Hand statistischer Zahlen, unsern Zweifeln den Rahmen der Berechtigung zu geben. Der deutsche Bedarf ist gestiegen, der amerikanische ist gefallen. (Siehe die heutige Tabelle.) Frankreich drückt sich seit vier Jahren auf den Verbrauchszahlen von 14 250 000 Kilo bis 15 820 000 Kilo herum; England hat 1896 218 000 Cwght und hatte 1895 218 000 Cwght Bohnen verbraucht.

Nirgends ist eine plötzliche und eine grosse und eine erklärliche Steigerung zu bemerken. Mit weiteren Angaben werden wir das nächste mal dienen können.

So ist es zu erklären, dass wir immer aufs neue befragt werden: wie ist es zu vermeiden, dass unbegründete, plötzliche Preissteigerungen in dem für unsere Industrie wichtigsten Rohmaterial eintreten können? Und wie kann der Konsument, der Cacaofabrikant, den Cacaospekulanten die Herrschaft nehmen und sich zum Herrn des Cacaomarktes machen?

Viele Fragesteller kommen mit Vorschlägen, worunter die besten die sind: »Die deutschen Cacaofabrikanten sollen genossenschaftlich den Einkauf der Cacaobohnen vollziehen.«

Der Gedanke ist nicht übel. Man meint, es wäre nur nötig, dass sich 40—50 deutsche Fabriken zusammenthäten, und als geschlossene Gruppe ganze Ausgänge aus erster Hand fest kauften und nach Eingang verteilte[n]. Man meint, es würden damit die recht hohe[n] Londoner oder Hamburger Lager- und Tran[s]portkosten, die zwei- und dreifachen Ko[m]missionsbeträge, die Courtagen an europäisc[he] Makler, die Hamburger Kontorspesen, d[ie] Agentenprovisionen der Inlandsagenten u. s. [w.] erspart, und es würden, wenn die mittler[en] und die kleinen Fabrikanten sich derart zusammenschlössen, diese ihr Rohprodu[kt] dann ebenso billig kaufen können, als heute **nur** die Grossen thun können.

Gewiss ist der Gedanke nicht als [un]praktisch oder als unausführbar abzuweise[n]. Aber der »Gordian« kann dabei in pr[axi] wenig thun! Wir wollen raten aber nic[ht] thaten. Wir geben den Gedanken weite[r], vielleicht rappeln sich die mit Cacao handelnd[en] deutschen Firmen zunächst wenigstens da[zu] auf, dass sie Auktionen für Cacaobohnen in Ha[m]burg ansetzen, damit Verkäufer und Käu[fer] sich hierbei unter Vermeidung aller unnötig[en] Kosten, leichter finden als es heute der F[all] ist. Denn das ist klar: Die Art, wie s[ich] die meisten deutschen Fabrikanten [mit] Bohnen versorgen, ist — man nehme es [uns] nicht übel — ein wenig krämerhaft! W[er] einmal im Jahre Briefcouverts oder Pap[ier]beutel kauft, der kann wohl verlangen, d[ass] ihm darin ein festes Lager gehalten we[rde] und dass ihm ein Platzagent mit Offerte [ins] Haus kommt. Aber beim Einkauf [von] Rohprodukten von Cacao, Zucker, Mand[eln], Stärkesirup, da soll jeder darnach streb[en], an die erste Quelle zu kommen und s[ich] seinen Bedarf unter Vermeidung al[ler] **verteuernden Spesen** eindecken.

Ganz richtig auch ist die Kalkulation, [die] man an einigen Stellen macht: man sagt s[ich], wir deutschen Fabrikanten müssen darun[ter] leiden, wenn **in London** die Stocks nied[rig] sind. Man diktiert uns von dort höh[ere] Preise, weil **dort** im Jahre 1897 die Vorr[äte] kleiner sind als im Jahre 1896. Ein Rec[ht] höhere Preise zu fordern und eine Haus[se] einzuleiten, hat man doch nur, wenn e[nt]weder Missernten eingetreten sind oder we[nn] plötzlich eine ganz ungeheure Zunahme d[es] Bedarfs eingetreten ist, wie z. B. durch [die] Fahrradindustrie die Gummipreise in die Hö[he] geschnellt worden sind. Aber derartig[es] kann bei einem Nahrungsmittel garnic[ht] vorkommen. Wenn auch durch die Einführun[g] neuer Mischungen, z. B. durch die Verme[n]gung des Hafermehles mit entöltem Cacao[-]pulver das Absatzgebiet erweitert wird, s[o] hält sich das doch immer in recht besche[i]denen Grenzen. Jedenfalls aber giebt es [für] Preisverdoppelungen des Rohmaterials keine[n] gerechtfertigten Anlass.

Dass ein grosser Markt, wie es London in Cacaobohnen ist, prompt auf die preisbestimmenden Faktoren von Angebot und Nachfrage reagiert, ist erklärlich. Aber deswegen ist dieses Reagieren nicht das Zeichen für vernünftige Verhältnisse! Wenn, wie es der Fall ist, sich mit der Zeit alle Cacao verbrauchenden Länder im eigenen Lande ihren maassgebenden Markt schaffen, wenn z. B. immer mehr grössere deutsche Fabrikanten den Einkauf ihrer Bohnen durch hamburgische oder überseeische Kommissionäre an Ort und Stelle vornehmen, dann müssen und werden die Londoner Vorräte selbstverständlich von Jahr zu Jahr weiter sinken. Soll denn nun trotzdem der Preisthermometer in London stehen bleiben? Selbst dann noch, wenn deutsche Kolonien ihre immer grösser werdenden Ernteerträge nur in Hamburg zum Verkauf stellen?

Die Antwort darauf haben die deutschen und die holländischen Fabrikanten, die Oesterreicher und die Schweizer zu geben, die alle mit einander so gut ihre Einkäufe in Hamburg machen können wie in London; in London aber auch so gut wie in Hamburg, nur muss man hier und dort die Absicht zeigen, das Rohprodukt an die Industrie auf dem billigsten, schnellsten und besten Wege zu bringen und alles künstliche In-die-Höhe-treiben der Preise aufzugeben.

Wir glauben, es wäre jetzt die Zeit gekommen, in Hamburg durch Errichtung von öffentlichen Auktionen in Cacaobohnen und Cacaobutter die Fäden der Versorgung der kontinentalen Industrie leichter als je, ganz von Hamburg aus zu leiten.

Man wird sich in Fabrikantenkreisen bald an die Art der Auktionskäufe gewöhnen. Es kommt nur darauf an, dass ein energischer Anfang gemacht wird.

Der Cacao-Konsum in den Vereinigten Staaten in den letzten sechs Jahren.

Aufgestellt von Hogins & Lee, New-York.

SORTEN	Import						Export					
	1897	1896	1895	1894	1893	1892	1897	1896	1895	1894	1893	1892
Guayaquil	16513	11775	20490	20754	12838	14325	2105	1687	1453	1728	2575	1775
Trinidad	33406	26021	30823	24616	20825	38969	1611	1087	513	1028	1151	2031
Grenada	1585	2065	1158	1430	1752	2189	66	44	42	258	320	128
Jamaika	815	807	1128	698	518	1534	164	63	654	38	54	1275
Para	2316	2831	3211	634	600	947	—	—	—	—	—	109
Caracas	18617	30163	20536	19015	16049	24377	2737	1463	1229	2121	2868	2446
Maracaibo	732	694	244	187	904	1235	187	283	14	144	768	692
Angostura	—	—	—	—	—	—	—	—	—	—	—	1
Surinam	27024	24699	34989	18668	26006	13704	1166	83	73	291	1386	56
Dominica	4	70	53	13	—	—	—	—	5	—	—	—
St. Domingo	2187	2188	2163	248	3165	2949	868	219	418	83	132	268
Bahia	18061	26636	27423	17375	19899	20675	448	493	372	458	509	381
Cauca	592	5	3591	956	1317	2209	394	795	2101	966	1136	2686
Savanilla	—	—	440	321	233	292	—	202	58	225	225	293
St. Jago	—	—	141	80	—	—	—	—	85	—	—	—
Ceylon	12836	15445	9787	3988	17282	11633	180	88	30	13	1874	1302
Java	6473	5645	6089	3795	3134	2504	—	—	5	—	404	370
Diverse	1692	—	640	26	62	551	—	170	244	—	—	133
Total	142853	149044	162906	112804	124584	138093	9926	6677	7296	7353	13402	13946

SORTEN	Konsum						Vorrat am 31. Dezember					
	1897	1896	1895	1894	1893	1892	1897	1896	1895	1894	1893	1892
Guayaquil	14355	12144	20991	15817	10015	11539	1028	975	3031	4985	1776	1528
Trinidad	30361	27850	26727	24920	18461	38018	2448	1014	3930	347	1679	466
Grenada	1574	1976	1172	1174	1381	2328	—	55	10	66	68	17
Jamaika	670	690	837	371	398	214	75	94	40	403	114	48
Para	2436	2937	2989	630	600	838	—	120	226	4	—	—
Caracas	21061	23851	17577	17459	13807	20524	1956	7137	2288	558	1123	1749
Maracaibo	438	405	188	84	270	429	158	51	45	3	44	178
Angostura	—	—	—	—	—	4	—	—	—	—	—	—
Surinam	26543	27828	31330	20956	21575	13742	155	840	4052	466	3045	—
Dominica	37	37	50	11	—	—	—	33	—	2	—	—
St. Domingo	1319	2159	1555	224	2974	3328	—	—	190	—	59	—
Bahia	19294	26698	25067	17011	18729	20596	365	2046	2601	617	711	50
Cauca	183	220	499	88	144	539	20	5	1015	24	122	85
Savanilla	—	184	—	124	—	10	—	—	386	4	32	24
St. Jago	—	—	112	24	—	—	—	—	—	56	—	—
Ceylon	12857	15433	9505	4033	15090	10338	253	454	530	278	336	18
Java	6439	5520	6293	3348	2499	2297	641	607	482	691	244	13
Diverse	1692	129	134	3	44	418	4	4	303	41	18	—
Total	139259	148061	145026	106270	105987	125162	7103	13435	19129	8545	9371	4176

Die obigen Zahlen geben die Anzahl der Säcke an. Die Grösse der Säcke ist die gewöhnliche.



Kamerun-Cacao und Mellin.

Der Fabrikant einer in Malzzucker verwandelten Getreidestärke, das unter dem Namen »Mellins Nahrung« in England von urteilsunfähigen Individuen zum Preise von 2.50 Mk. pro Pfund seit Jahren reissend gekauft wird, hat auch seit drei bis vier Jahren in Deutschland eine Anzahl von Niederlagen errichtet und sorgt nun dafür, dass die Deutschen durch kostspielige Reklame in eine gewisse wirtschaftliche Hypnose hineinversetzt werden, unter deren Einfluss sie für ein Pfund ohne Bedenken 2.50 Mark geben. Das ist für 500 gr verzuckerter (gemälzter) Gerste soviel wie ungefähr im Durchschnitt für 30 Pfund bester frischer Kuhmilch bezahlt wird. Dass 30 Pfd. reine Kuhmilch einen höheren Wert für die Ernährung der Menschen haben, als es 1 Pfd. Gerstenmalzzucker hat, sieht wohl ein Kind ein. Mellins Nahrung wird so gemacht: Die Stärke aus Getreidekörnern wird im Korn selbst, durch einen Mälzungsprozess in Zucker, in Malzzucker überführt. Aller Zucker ist in Wasser löslich; folglich auch der aus Getreidestärke erzeugte. Alles also, was aus den gemälzten Getreidekörnern löslich ist, was im Wasser gelöst wird, kommt als wässrige Lösung in den Vakuum, wird hier bis zur Trockensubstanz eingestampft. Und die Trockensubstanz ist der Hauptbestandteil von »Mellins Nahrung«, dem wunderbaren Produkt, mit dem selbst in Deutschland kaiserliche Kinder aufgepäppelt worden sein sollen. Was hieran wunderbar ist, ist eigentlich nur zweierlei: Einmal die Naivetät der Hausfrauen und Mütter, die alles, was ihnen durch erdrückende immer wiederkehrende Anpreisungen unterbreitet wird, als vortrefflich ansehen und zum zweiten, die »Gabe«, für ein an sich einfaches Fabrikat, das ausser bei Mellin, vor, mit und nach ihm, in jeder chemischen oder anderen Fabrik hergestellt werden kann, einen Preis zu verlangen, der vielmal höher ist, als es nötig ist. — Hin und wieder muss ihnen wohl das Gewissen schlagen, denn in Hamburg bemüht Mellin sich, sich Bürgerrechte, das heisst, Ansehen in den sogenannten besseren Kreisen zu verschaffen. Er kargt nicht, wenn es heisst, es wird gesammelt, er errichtet »Zahnkliniken« und setzt seinen Namen gross darauf u. s. w. Er bemüht sich also, einen Teil von dem ihm jeden Tag allzuleicht zufallenden Uebergewinne irgendwo wieder unterzubringen, sieht aber als bauernschlauer Holsteiner auch dabei darauf, dass er nicht mit dem Schinken nach der Mettwurst wirft.

Seit einigen Wochen — (jetzt erst interessiert uns Herr Mellin) — geht in Hamburg die Rede: Die jetzige Kamerun-Cacaogesellschaft wolle nicht mehr mitthun. Angeblich hätten die Inhaber oder die Geschäftsführer in anderen geschäftlichen Zweigen so sehr viel zu thun, dass sie den Vertrieb von einem fertigen Kamerun-Cacaofabrikat nicht recht betreiben könnten. Nun wir glauben: Hier hat man wohl andere Gründe. Ein neues und ein **teures** Cacaofabrikat in Deutschland einführen zu wollen, erfordert etwas mehr Sach- und Fachkenntnis als es den Herren zu Gebote stand, die diese Aufgabe übernommen hatten. Herr Curti, der Direktor, ist ein netter Herr, im Umgange, bei der Flasche Wein; aber wenn es sich darum handelt, Mittel und Wege selbständig zu finden, um für ein neues Fabrikat Stimmung zu machen, dann reicht solche Nettigkeit doch nicht aus. Seine Vorgesetzten sind Kaufleute, die vieles um die Ohren haben, sich also nicht um jeden Zentner Cacaopulver kümmern mögen. Nun wird Herr Mellin herbeigerufen. Der hat, so kalkuliert man, Geschick für Reklame, und Reklame ist nötig, also lootsen wir den Herrn Mellin — er sieht einem Lootsen so täuschend ähnlich — herbei und dann wird der Vertrieb von »Kamerun-Cacao« mit vollen Segeln betrieben.

Wir sagen heute: so so! Und wir warten ab, was daraus wird. Will Mellin den aus Kamerun stammenden Cacaobohnen einen höheren Wert andichten, als es gerechtfertigt ist, dann wird er in uns, im Interesse der ganzen Industrie, harte Gegner finden; wir werden den Boden nicht verlassen, auf dem wir seit drei Jahren reden und so sehr wir für den Ausbau unserer Kolonien jederzeit eingetreten sind und es auch ferner thun werden, so energisch werden wir dagegen auftreten, dass dem einen Cacao vor dem andern Vorzüge angedichtet werden, die er nicht hat und die weder sein Fabrikant, noch die Erdichter solcher Vorzüge, noch die Gelehrten herausfinden können.

Wir warnen also Herrn Mellin, seine Bei- und Hintermänner vor dem Fabulieren. Sie alle schaden sich, ihrem Ansehen, dem Ansehen des Rohproduktes, des Fabrikates. Sie sollen sich immer vor Augen halten, dass es eine politische Partei in Deutschland giebt, wir meinen die Sozialdemokratie, die emsig forscht, wirtschaftliche Blössen in den Unternehmerkreisen aufzudecken, um dadurch die Fehler unserer kapitalistischen Wirtschaftsordnung immer aufs neue an die

Tafel schreiben zu können. — Will man auf der einen Seite Stimmung für koloniale Politik machen und beweist man auf der andern Seite, dass man für seine deutschen Tropenprodukte hinterher nur den Patriotismus der Deutschen missbrauchen will — dann ist's aus mit unserem patriotischen Schönthun! Also wir warnen!



Unfug mit wissenschaftlichem Mantel.

Wir haben schon oft genug gegen den Unfug gesprochen, der von den Chemikern und mit den Attesten der Chemiker in der Nahrungsmittelbranche getrieben wird. Wie kommt ein Chemiker dazu, mit seinem Namen, seinem Siegel und anderen Mitteln attestieren zu dürfen: das von ihm untersuchte Fabrikat sei wohlschmeckend, leicht verdaulich? Was weiss ein Welt-, Wald- und Wiesenchemiker davon? Hat in den meisten Fällen der Chemiker überhaupt Verdauungsversuche angestellt? Und wenn er das hat, wie hat er sie angestellt?

Klassisch ist wieder einmal folgendes:

Die Kasseler Hafer-Cacaofabrik macht uns auf eine Anzeige im Lübeckischen Anzeiger aufmerksam, in der »Hafer-Cacao« zu 50 Pfg. das Pfund angeboten wird. Wir haben uns in Lübeck ein Pfund gekauft; es ist kein Hafer-Cacao, sondern Hafermehl mit Cacao**schalen,** wie auch auf den Papierbeuteln zu lesen ist. Aber das hübsche daran ist, dass der Lieferant dieses neuesten, magen- und nervenstärkenden Nahrungsmittels, zwei Atteste von Nahrungsmittelchemikern auf seinen Düten veröffentlicht. Das eine von dem beeidigten Handelschemiker Dr. Pieper, das andere von dem beeidigten Handelschemiker Dr. Culmann. Beide Doktoren attestieren, (Pieper) »dass es ein proteïnreiches Nahrungsmittel ist«, (Culmann) »dass es ein wohlschmeckendes, leichtverdauliches Getränk von Cacaogeschmack« darstellt. Wir möchten wohl wissen, ob das Zeug im Haushalte der beiden beeidigten Herren getrunken wird!

Der Verkäufer ist ein Herr H. Ihde in Hamburg. Da nach § 10 des Nahrungsmittelgesetzes und nach der Verkehrsordnung »Hafer-Cacao« aus Hafer und Cacao, nicht aber aus Hafer und Cacaoschalen bestehen muss, so wird bald nach Erscheinen dieser Gordiannummer die hamburgische und die lübische Staatsanwaltschaft sich hoffentlich dieser Art von Hafer-Cacao freundlichst annehmen. —

Ein anderes interessantes Beispiel ist folgendes: Die deutschen Krämer führen bekanntlich seit einigen Jahren einen dummdreisten, dickköpfigen Kampf gegen jedermann, der seine Waren anders als auf dem Wege durch die Krämer absetzt. Wir wissen, dass einmal alle Fabrikanten und Grossisten boykottiert werden sollten, die an Konsum-Vereine, an Beamten-Vereine, an Offizier-Vereine u. s. w. lieferten. Alle, die es thaten, sollten auf die schwarze Liste kommen, diese wurde in den Zeitungen veröffentlicht, in ihren Läden aufgehängt u. s. w. Dann nahm man sich die Chocoladenfirmen vor, die in einigen Städten eigne Läden oder Hauptniederlagen unterhielten. Aus Bautzen kam der Schrei: Rüger, Hartwig & Vogel, Jordan & Timaeus u. s. w. sollten raus aus Bautzen! Dann kam Mohr an die Reihe: Der errichtete, besonders da, wo die Krämer seine Margarine nicht führen wollten, Hauptniederlagen. Nun wurde auf den monatelang losgehackt. — Dann kamen die Versandgeschäfte, besonders die hallischen, daran, und unter diesen wieder besonders die Cacao-Kompagnie Theodor Reichardt, weil diese in grösseren Städten ebenfalls Läger und Auslieferungsstellen errichtet hat. Und dieses wiederum hat besonders die Stettiner Krämer gefuchst. Diese hatten jedenfalls schon einmal davon gehört, dass sich die Cacaofabrikanten in früheren Jahren sehr viel an die »beeidigten Chemiker« gewendet haben, wenn sie wissen wollten, ob ihr Cacao schlechter oder besser sei als anderer. Das machten sie nun nach: Sie liessen einen beeidigten Chemiker kommen und ihren Laden-Cacao untersuchen; dann kam der Reichardt'sche dran. Und nun behaupten sie, ihr Cacao sei, wie gerichtlich festgestellt sei, besser als der Reichardt'sche.

Also überall dieselbe Dummheit! Ein Chemiker soll über den Wert von Waren »maassgebende« Urteile abgeben können, die er vielleicht zum ersten male in Händen hat. Dafür sind die Chemiker und dafür ist die chemische Wissenschaft nicht da; davon versteht sie ebenso wenig als ein Stettiner Krämer. Für den Chemiker hat eine saure Gurke dieselben Stoffe, die ein Gravensteiner Apfel hat. Kein Chemiker, er sei denn zugleich Cacaofabrikant, hat die Fähigkeit und das Recht, über den wirtschaftlichen Wert von Cacaofabrikaten ein besseres Urteil abzugeben, als es ein Backfisch auch thun kann.



ALLERLEI.

Man hat in letzter Zeit mehr als früher seinen Briefen den Zusatz gegeben: »Wir bitten aber um Diskretion«. Das hat man früher weniger gethan. Und darum dieses Versprechen hier an offener Stelle: »Alles, was uns mitgeteilt wird, gehört uns **und** dem Einsender, und wir veröffentlichen mit Namensnennung **nur** das, wozu wir entweder autorisiert worden sind oder wofür wir uns die Erlaubnis eingeholt haben. Und wenn der Verband noch einmal oder ein anderer, dem Gordian gleich wohl Gesinnter, behaupten würde, sie hätten gesehen, dass der Gordian im Januar Enteneier gestohlen hätte, dann würden wir doch keinen Zeugen, der beweisen könnte, dass die Enten im Januar gar keine weissen Eier legen, namhaft machen. Also die Bitte, die sich immer wiederholt: »Wir bitten aber um Diskretion« kann ruhig in Zukunft wieder unterbleiben. Und wir machen nach wie vor keinen Unterschied zwischen den Abonnenten, die zum Verbande gehören und denen, die ausserhalb stehen.

Wir brauchen vielmehr, wenn wir alle wichtigen Vorkommnisse richtig und von allen Seiten betrachten sollen, um einseitige Urteile zu vermeiden, die Mitarbeit aller und wir möchten auch nicht die Mitarbeit der Verbandsmitglieder missen.

Leid hat es uns gethan, dass wir die Rücksichten, die wir sonst strenge genommen haben und in Zukunft ebenso strenge wahren werden, ein einziges Mal haben fallen lassen müssen: in No. 61, wo wir zwei Firmen namhaft machen **mussten,** um die wertlose Mache der damaligen Verbandsleiter an einen tieferen Nagel zu hängen. Das wird und das soll in Zukunft nicht wieder geschehen! —

Die im Jahre 1858 in Nürnberg gegründete Firma J. F. Boss ist aufgelöst worden. Dessen Sohn nimmt unter der Firma G. Friedr. Boss jun. das Geschäft neu auf, will Fruchtbonbons, Chocoladen, Desserts, Lebkuchen, Konfitüren, Oster- und Weihnachtsartikel fabrizieren und teilt mit, dass seine Verkaufsstellen Laufweg 3 und am Obstmarkt in Nürnberg sich befinden.

Abonnent Z. aus der Schweiz befragte uns, ob uns bekannt sei, wie sich die Lehmann'sche Entluftungsmaschine mit Nachstopfvorrichtung No. 19 A und 20 A in der Praxis bewähre. Da wir nicht wussten, wo eine solche Maschine steht, fragten wir bei Lehmann in Dresden an. Dieser antwortet, sie befände sich seit langen Jahren in den meisten Chocoladenfabriken in Anwendung und befriedige ungemein, »im übrigen leiste ich für alle meine Angaben volle Garantie«. — Wir bitten nun hierdurch öffentlich um Anzeige aus dem Gordiankreise, ob diese Maschine sich in der Praxis bewährt hat.

Lehmann scheint in etwas nervöser Stimmung gewesen zu sein, als er uns diese brüske Antwort schreiben liess; sonst würde er wohl liebenswürdiger sich benommen haben. Er muss sich doch wohl sagen, dass der Abonnent Z., wenn er bei uns anfragt, eben **aus der Praxis** ein Urteil hören will. Und wenn Lehmann so fest davon überzeugt ist, dass alle seine Maschinen in der Praxis das leisten, was davon im Kataloge steht, dann ist nicht einzusehen, warum er uns nicht fünf bis sechs Firmen nennt, die mit der Maschine arbeiten.

Dickköpfigkeit, Herr Lehmann, thut nicht gut! Wenn Sie aber glauben sollten, wir hätten aus purer Neugierde Sie belästigt, dann wird unser Schweizer Abonnent uns wohl bevollmächtigen, Ihnen seine Anfrage vorzulegen. Und unfehlbar sind wir alle nicht: wir nicht und Sie gewiss auch nicht!

W. Mandel-Chocolade. Sie wollen ein Rezept für Mandel-Chocolade haben? Es soll eine reine, aber billige Ware sein? — Sie stellen sich die Grundmasse dafür aus

40 Pfd. Cacaomasse,
60 Pfd. Staubzucker
und Vanille-Aroma

her. Also rohe Cacaobohnen werden von Sand und Staub gereinigt, dann geröstet, dann geschält. Die Kerne werden zu flüssiger Cacaomasse vermahlen. Von dieser flüssigen Cacaomasse geben Sie 40 Pfd. in den warmen Melangeur oder in die warme Mischmaschine (Werner & Pfleiderer'sche Art mit Doppelwandung und Dampfheizung), schütten 60 Pfd. Staubzucker dazu und mischen beide Stoffe gut durcheinander. Dann walzen Sie die gemischte Masse, die nun Chocolade heisst, ein bis zweimal, drei bis viermal, so oft Sie wollen und bis Ihnen die Masse fein genug ist. Dann lassen Sie sie einen Tag in der Wärmkammer bei 40—50° stehen, damit sie etwas weicher wird. Die Mandeln werden kurz

vor dem Wegformen in die Masse hineingemischt. Wenn Sie eine Mischmaschine haben, mit Knetflügeln, dann können Sie es hierin machen, sonst müssen die Mandeln mit der Hand hineingemengt werden. Im Melangeur lässt sich das schlecht machen, weil durch die Granitläufer die Mandelstückchen zerdrückt werden. Diese aber sollen stückig bleiben, sonst schmeckt die Mandelchocolade nicht so gut und man hat das Gefühl, als ässe man eine schlecht gewalzte Chocolade. — Die Mandeln werden meist vorher gebrüht und dann getrocknet. Dann grob gehackt. Zum Hacken, Raspeln und Reiben der Mandeln baut Alexander Obermeyer in Barmen eine kleine, aber ausserordentlich leistungsfähige Maschine. Das kleine Ding kostet ca. 35 Mark und hackt oder raspelt oder reibt viele Zentner Mandeln am Tag. — Wenn man die Mandeln nicht brüht, ruhig in der Schale lässt, dafür leicht anröstet — nicht zu braun — dann schmeckt die Chocolade besser nach Mandeln und man ist sicher, dass keine feuchten Mandeln in die Chocolade hineinkommen. — Man nimmt auch an vielen Stellen statt der Mandeln Haselnusskerne. — Nur hat man dann keine Mandel-, sondern eine Haselnuss-Chocolade. Auch diese röstet man am besten leicht an und raspelt sie in Korngrösse.

Wollen Sie keine 40 Pfd. Cacaomasse auf den Zentner Chocolade verwenden, dann müssen Sie einen Zusatz von Cacaobutter machen. Also vielleicht dann

30 Pfd. Cacaomasse,
5 Pfd. Butter,
65 Pfd. Zucker.

Die zweite Auflage von A. Demelius' Buch „Die Fabrikation der Zuckerwaren, Chocoladen und Lebkuchen der Neuzeit" ist soeben im Verlage von B. F. Voigt in Weimar erschienen. Der Preis für das Buch ist 2 ℳ. Die Chocoladen-Industrie kommt etwas knapp darin weg: nur 9 Seiten sind ihr gewidmet, woraus man sieht, dass der Herr Verfasser sich hier nicht recht sicher fühlt. Mehr zu Hause ist er in der Zuckerwarenfabrikation und in der Lebküchlerei. Hieraus giebt er eine sehr grosse Anzahl von Rezepten, so dass wir die Anschaffung dieses Buches empfehlen. Es wird in jeder Buchhandlung zu haben sein.

J. Sch. Sie schicken uns einen Aufsatz ein über Fondantmassen und fragen, ob wir ihn gebrauchen können. Sie haben aber vergessen, dabei zu schreiben, in welcher Stadt Sie wohnen; wir konnten also nicht antworten. Da Sie aber jedenfalls Gordianabonnent sind, so werden Sie dies nun wohl nachholen können.

Aus Guayaquil meldet man, dass aus dem Innern im Monat Januar 20250 Quintals Cacaobohnen zugeführt worden sind, gegen 18250 im Jahre 1896.

Wiener Fabriken zeigen, wie z. B. Josef Küfferle & Co. in Wien, die billigste Chocolade mit 90 Kreuzer per ½ Kilo in den Zeitungen an.

In Berliner Zeitungen wird entölter Cacao immer noch mit 120, 150, 155, 160 ₰ angeboten; in Hallischen mit 160, 180, 200, 240, in Hamburg haben wir vor 14 Tagen noch ¼ Pfd. für 25 ₰ kaufen können. Dem liefernden Fabrikanten hätten wir gerne ein Kompliment gemacht, aber wir konnten seinen Namen nicht erfahren. Der Cacao war aber gut.

Gebr. Stollwerk haben bisher mit der Einführung von Cacaopulver nicht sonderlich viel Glück gehabt. Der Herz-Cacao ist auch bald verschwunden. Jetzt wird von ihnen zu mässigem Preise ein guter Mittel-Cacao, so ein rechter Konsum-Cacao, als »Adler-Cacao« eingeführt. Der Cacao ist gut; er ist aus Bohnen mittlerer Qualität hergestellt, fein gewalzt, gut abgepresst und mit Potasche präpariert. Aber, dass in dem Empfehlungsschreiben steht, er wäre aus den »edelsten Cacaosorten« hergestellt, halten wir nicht für richtig. Wenn man Vorsitzender des Verbandes ist, muss man doppelt vorsichtig sein mit seinen eignen geschäftlichen Anpreisungen!

N. Rezepte, die in der Bonbonküche und im Laborator zu gebrauchen sind, finden Sie in den Büchern von Sommer und von Demelius. Von dem letzteren ist soeben eine neue Auflage erschienen; an anderer Stelle ist davon die Rede. Lassen Sie sich diese Bücher durch Ihre Buchhandlung kommen, oder schreiben Sie eine Postkarte an Boysen & Maasch in Hamburg, die sie auf Lager haben.

Sie finden darin für manchen »neuen« Artikel Anregung; jedes Buch kostet 2 bis 2.50 Mark.

L. & H. Billige Waffeln liefern für Grossisten: Gebrüder Jentzsch in Niedersedlitz. In Deutschland ist dies ein sehr gangbarer Einpfennigsartikel; er ist monatelang haltbar.

B. Sie schicken uns einen Zeitungsausschnitt, auf dem zu lesen steht:

Prämiierung. Nachträglich erfahren wir, dass die Firma Eugen Winter, Konfitüren- und Bonbonfabrik in Stuttgart (Holzstr. 15), auf der internationalen Ausstellung in Bordeaux 1897 mit dem Diplom der goldenen Medaille für feine Konfitüren ausgezeichnet wurde, welche in eleganten Kartons mit Golddruck verpackt und in Gestalt einer $2^1/_2$ Meter hohen Pyramide an der Spitze mit Fahnenschmuck ausgestellt waren, so dass das Ganze einen überaus gefälligen Eindruck hervorbrachte. Eine solche Auszeichnung in Frankreich, welches Land in dieser Branche geradezu excelliert, ist ein besonderes Lob für die deutsche Firma, welche dort zu konkurrieren unternommen hatte.

Sie haben recht: es ist dort ein deutscher Zuckerbäcker auf den Ausstellungsleim gegangen. Vielleicht hat er selber es nicht gewusst, welche Bewandnis es mit dieser Art von »internationalen Ausstellungen« hat. Hätte Herr Winter den Gordian aufmerksam gelesen, dann würde er sein Geld behalten haben und er machte sich nicht lächerlich mit derartigen Reklamen wie die obige.

Das bisher in Mannheim betriebene Geschäft »Chocoladenhaus F. Bücking« ist mit Aktiven aber ohne Passiven auf die ledige Frieda Bücking in Mannheim übergegangen, die es unter der bisherigen Firma weiterführt.



Cacaomarkt.

Aus London berichtet man am 4. Februar:

Cacao. — Für Cacao hat der ziemlich aufgeregte Ton der vorigen Woche etwas nachgelassen, obschon Preise nur wenig nachgegeben haben. Trinidad holte in Auktion feste und zum Teil etwas höhere Preise, während auf den übertrieben hohen Wert von feinem Grenada eine Reduktion von 2/ stattfand. Dominica, St. Lucia und ordinär Grenada gingen zu letzten Preisen ab. Von vorgebrachten 9000 Säcken fanden 5000 Säcke Nehmer, wie folgt:

1100 Säcke Trinidad, fehlerhaft 70/ à 74/, grau mittel 75/, gut bis schön rot 77/ à 78/ bis 82/6 für feine Marken.
2000 Säcke Grenada, ordinär bis gut ordinär 75/ à 76/6, courant bis gut reif 77/ à 78/6, fein 79/ à 81/.
170 » Dominica 74/ à 76/.
50 » St. Lucia 75/ à 76/.
77 » St. Vincent 73/ à 75/.
175 » Guayaquil Caraquez 77/ à 79/.
1400 » Ceylon, gutmittel 77/ à 80/, native 75/ à 76/.
300 » Trinidad
1400 » Grenada
118 » Surinam
350 » Guayaquil
1000 » Bahia
500 » San Thomé
300 » Ceylon
} zurückgezogen.

Von San Thomé trafen weitere Zufuhren von Lissabon ein, welche seit Anfang des Jahres den Londoner Import von dieser Gattung auf 18000 Säcke bringen.

Seit der Auktion ging nur wenig um und der Ton ist entschieden ruhiger, wenn auch Inhaber in ihren Forderungen ziemlich fest bleiben.

Vorrat in London:
109 056 Säcke gegen 137 084 Säcke in 1897.
Vorrat in Liverpool:
1 539 Säcke gegen 5 155 Säcke in 1897.
Zufuhren seit dem 28. Januar:
London:
6240 Säcke African.
452 » Trinidad
2942 » Bahia
2200 » » transitu
695 » Guayaquil.
Liverpool:
239 Säcke African.
53 » Guayaquil
110 » Para.

Cacaobutter. — 1000 Ztr. Cadbury $9^1/_4$ d à $9^5/_8$ d verkauft.

London, den 11. Februar 1898.

Cacao war ruhig und Grenada ging in Auktion 2/ billiger ab, während Trinidad, auf feste Preise gehalten, nur zu kleinem Teil verkauft wurde. Nach der Auktion stellte sich wieder Frage nach Grenada ein und fast alles Unverkaufte wurde mit 1/ Avanz auf Auktionspreise für einen hiesigen Fabrikanten genommen.

Verkauft wurde folgendes:
450 Säcke Trinidad, ordinär 73/6, mittel bis schön rot 76/ à 78/.
2100 » Grenada, fehlerhaft 72/ à 73/, courant 74/ à 75/6, gut reif bis superfein 76/ à 80/.
160 » Dominica 73/ à 74/.

90	»	St. Lucia und St. Vincent 74/ à 74/6.
21	»	Surinam, ordinär 74/6.
700	»	Ceylon, native 74/ à 75/, gut bis schön 76/ à 80/.
800	»	Bahia } zurückgezogen.
300	»	Haiti } zurückgezogen.
1070	»	St. Thomé } zurückgezogen.
650	»	Ceylon } zurückgezogen.

Unter der Hand 100 Säcke courant Machala Guayaquil zu 79/ verkauft; schön Sommer-Arriba 85/ gehalten.

Bahia notieren wir 70/ per 50 kg., Kost und Fracht Havre/Hamburg.

St. Thomé in prima Qualität 71/ frei ab Lissabon.

Von Grenada werden in den nächsten Tagen weitere grössere Zufuhren erwartet, welche aber anscheinend ziemlich raschen Absatz finden dürften.

Vorrat in London:
109 254 Säcke gegen 133 648 Säcke in 1897.
Vorrat in Liverpool:
992 Säcke gegen 4748 Säcke in 1897.

Zufuhren seit dem 4. Februar:
London:

799	Säcke	African.
464	»	Grenada
22	»	St. Lucia
736	»	Ceylon
1054	»	Guayaquil
1613	»	Trinidad
203	»	Dominica
171	»	Jamaica
91	»	Venezuela.

Liverpool:
100 Säcke Para.

Nächste Auktion am 15. Februar.

Aus **Havre** berichtet man uns für die Woche vom 29. Januar bis 5. Februar wie folgt:

Cacao. — In dieser Woche sind für spätere Lieferung einige Geschäfte zu früheren Preisen gemacht worden:

Die letzten Notierungen waren:

Februar	88 frs.	Juni	87 frs.
März	88 »	Juli	87 »
April	88 »	August	87 »
Mai	88 »	September	86 »

Als ankommend sind gemeldet:

275	Quarters	von	Guadeloupe
2151	Sack	»	fremden Antillen
285	»	»	dem Festland
15	»	»	Marseille.

Cacaostatistik für Havre
für die Zeit vom 1.—31. Januar 1898.

Sorten	Vorrat am 31. Dez. 1897	Einfuhren vom 1.—31. Januar	Abgänge vom 1.—31. Januar	Lagerbestand am 31. Jan. 1898
Para, Maranho	6338	374	1250	5462
Trinidad	14639	2465	5260	11844
Festland	16701	2125	5140	13686
Bahia	1786	1440	870	2356
Haiti	3628	9850	6850	6628
Guayaquil	12977	2840	3180	12637
Martinique und Guadeloupe	425	1016	570	871
Diverse	10865	1850	1570	11145
	67359	21960	24690	64629
Gegen 31. Januar 1897	130792	18544	21040	128346

Preise:

	am 31. Jan. 1898	am 31. Jan. 1897
Para, Maranho	95—100 frs.	58— 64 frs.
Trinidad	95—100 »	58— 60 »
Festland	90—130 »	60—120 »
Bahia	94— 95 »	53— 55 »
Haiti	80— 90 »	46— 56 »
Guayaquil	90—100 »	65— 75 »
Martinique und Guadeloupe	114—116 »	76— 78 »

Für die Woche vom 5.—12. Februar wird aus Havre wie folgt berichtet:

Cacao. Zu Beginn der Woche wurden mehrere Geschäfte in disponibler Ware zu höheren Preisen, besonders für bessere Qualitäten, gemacht.

300 Sack wurden in dieser Weise geschlossen. Jeremie in Abladung zu 88 bis 89 frs. für Marke Del Sol und 93 frs. für Marke Martin. Gegenwärtig scheint der Markt bedeutend ruhiger.

Auf Lieferung wurden 250 Sack per September abgeschlossen.

Die letzten Preise waren:

Februar	87,— frs.	Juli	87,50 frs.
März	87,— »	August	86,— »
April	87,— »	September	86,— »
Mai	87,— »	Oktober	85,— »
Juni	86,50 »		

Als ankommend sind gemeldet:

636	Sack	von	fremden Antillen,
2405	»	»	dem Festland,
284	»	»	Brasilien.

Offizielle Preise:

		Niedrigster Preis	Höchster Preis
Bahia, naturell	per 50 Ko.	75 frs.	— frs.
präpariert	»	94 »	95 »
Caracas	»	140 »	172 »
Guayaquil	»	90 »	100 »
Guiria u. Carupano	»	95 »	105 »
Haiti	»	80 »	92 »
Maracaibo	»	115 »	120 »
Maranho und Para	»	95 »	100 »
Trinidad	»	95 »	100 »
Martinique	»	113 »	114 »
Guadeloupe	»	115 »	116 »

Ueber den **Hamburger** Cacaomarkt ist folgendes zu berichten:

Vom 4. Februar. Der Markt war in unverändert fester Haltung.

	Niedrigster Preis	Höchster Preis
Caracas	65 Mk.	140 Mk.
Ceylon	70 »	83 »
Surinam	72 »	74 »
Trinidad	70 »	75 »
Guayaquil	74 Mk.	85 Mk.
Maranho u. Para	72 »	74 »
Domingo	68 »	72 »
Samana	74 »	74 »
Bahia, präpariert	72 »	78 »
St. Thomé	74 »	75 »

Vom 11. Februar. Der Markt ist fest.

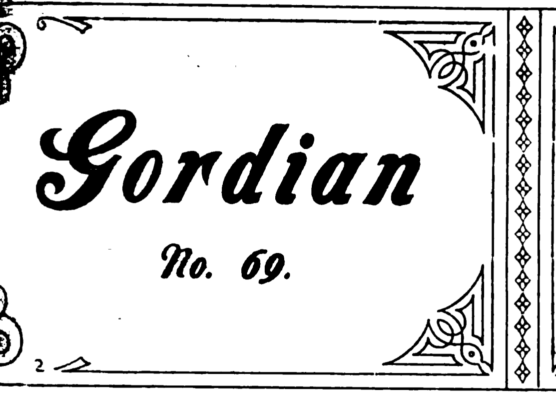
	Niedrigster Preis	Höchster Preis
Caracas	65 Mk.	140 Mk.
Ceylon	70 »	83 »
Surinam	72 »	74 »
Trinidad	70 »	75 »
Guayaquil	74 »	85 »
Maranho u. Para	72 »	74 »
Domingo	68 »	72 »
Samana	74 »	74 »
Bahia, präpariert	72 »	78 »
St. Thomé	74 »	75 »

Die Preise sind demnach seit unserem Bericht vom 28. Januar unverändert geblieben.



Paul Franke & Co., Maschinen-Fabrik
Leipzig-Plagwitz.
Specialität:
Maschinen für sämmtliche Arten feiner Schweizerbonbons.
Maschinen für gewöhnliche Karamelbonbons.
Dragéemaschinen.
Gravierte Walzen in Rotguss und Stahl (Marke „Diamant").
Wärmtische und Kühltische verschiedener Konstruktionen.
Bonbonausstecher, Küchelmaschinen etc.
Ganze maschinelle Einrichtungen für Bonbonfabriken.

Bezugsquellen
für die Cacao- und Chocoladen-Fabrikation.



Hauptinhalt:



Haupt-Vertretungen für den „Gordian“:
England: Aug. Siegle, London E. C. Holland: Seyffardt'sche Buchhandlung, Amsterdam.
Dänemark: Georg Chr. Ursins Nachf., Kopenhagen. Norwegen: Jacob Dybwad, Universitätsbuchh., Christiania
Russland: Carl Ricker, Petersburg. Newyork: The International News Company. Philadelphia: Schaefer & Koradi. Schweiz: O. Speidel, Zürich.

Was ist der Gordian?

In einer grösseren Zeitschrift fanden wir kürzlich verschiedene volkswirtschaftliche Gordian-Aufsätze abgedruckt, die zum Teil im ersten und zum Teil im dritten Jahrgang stehen. Dabei wurde gesagt, der Gordian sei eine Zeitschrift, die es sich zur Aufgabe gestellt hätte, gegen das Schmarotzertum im Handel anzukämpfen, sie nähme in allen Dingen Partei für die Konsum- und Beamten-Vereine u. s. w., und sie zöge fast in jeder Nummer das Schwert, um veraltete Anschauungen des Verbandes deutscher Chocoladenfabrikanten wund zu machen.

Das klingt ja ganz hübsch — aber wir müssen diese Charakteristik doch als eine geflickte ablehnen; es klingt das fast, als ob wir geborene Kampfnaturen wären, mit stählernen Nerven und eisernen Fäusten aus-

gerüstet, bloss immer darauf wartend, dreinschlagen zu können.

So ist uns denn doch nicht zu Mute: Wir hätten im Gordian ganz gewiss niemals ein Wort gegen die Krämer geschrieben, wenn sich diese danach benommen hätten. Erst bei der dreissigsten Nummer wurde uns die Arroganz der Leute denn doch zu gross. Sie nahmen sich heraus, den deutschen Fabrikanten vorschreiben zu wollen, sich zu erklären, ob sie je wieder an Konsum-Vereine, Beamten-Vereine, Darlehnskassen u. s. w. liefern wollen und sie nahmen sich weiter heraus, die Firmen zu veröffentlichen, die diese Erklärung nicht abgeben wollten. Reisende und Agenten dieser Firmen wurden hinausgewiesen.

Darüber gingen uns von vielen Seiten Klagen zu; man sandte uns gedruckte Aufforderungen des Verbandes der Detaillisten ein (Bettelbriefe nannte das eine sächsische Chocoladenfabrik), worin die Chocoladenfabrikanten aufgefordert wurden, Mitglied zu werden und recht hübsche hohe Beiträge zu bezahlen. Auch über solche Belästigungen wurde bei uns Klage geführt.

Diese Klagen haben wir in den Gordianrahmen gespannt. Der Erfolg war da: Von Stunde an blieben diese Anzapfungen weg. Und wenn wir, auf diesen Erfolg sehend, bei ähnlichen Anlässen die Detaillisten in einen Spiegel haben sehen lassen, so ist hieraus doch immer noch nicht der Schluss zu ziehen, der Gordian wäre eine absolut kämpfen müssende Zeitung; oder wohl gar der, er wäre parteiisch. Nein, gerade das Gegenteil ist der Fall! Nur eins ist ihm wohl eigen, er trifft recht oft den Mann, auf den er zielt. Und das schmerzt natürlich mehr, als wenn der Schuss vorbei geht.

Und so ist es auch mit seiner Vorliebe für die Konsum-Vereine. Wenn wir nicht täglich vor Augen sähen, dass die Konsum-Vereine statt mit 25—100 Prozent, in unseren Artikeln durchschnittlich mit 5—10 Prozent handeln können, ohne zu Grunde gehen zu müssen, dann wäre es uns doch absolut gleichgültig, wer die Austeilung der in unserer Industrie fertig werdenden Waren übernähme. Aber soviel steht fest: Wer recht viele Konsum-Vereine, Beamten-Vereine, Darlehns-Kassen, staatliche Anstalten, wie Lazarette, Krankenhäuser u. s. w., zu versorgen hat, der hat ein viel ruhigeres Arbeiten, er hat viel weniger Verluste, fast keine, und er bekommt dieselben Preise, die ihm der drei bis neun Monate pumpende Krämer bezahlt. Und meist hat er es nicht nötig, einen krummen Rücken beim Abschluss von Geschäften zu machen. Gerade unsere Industrie würde auf der Stelle gewiss das doppelte produzieren können, wenn die auf dem Absatz ruhenden reinen Verkaufsspesen 10—15 Prozent durch Reisende und Agenten, 25—100 Prozent*) durch den Detaillisten, bis auf fünf Prozent beseitigt würden, wofür z. B. der Breslauer Konsum-Verein einen Umschlag von rund zehn Millionen Mark erledigt.

Also wir kämpfen nicht gegen Klassen und treten nicht ein für gewisse Neubildungen, sondern wir nehmen wirtschaftlich das weitaus beste System als das richtige an und sagen, dass kein Mensch ein Recht hat, sich gegen wirtschaftliche Verbesserungen aufzulehnen. Wir halten die Eisenbahnen für leistungsfähiger als die Botenfrau und wir halten einen gehörig organisierten Handel — wovon die Konsum-Vereine schon ein Stückchen sind — für leistungsfähiger als die Einzelkrämer, denn wir haben von beiden die Zahlen vorliegen, rechnen also nicht mehr mit Theorien, sondern mit der Praxis.



Cacaofarmen und Cacaofabriken.

Der Geschäftsführer der westafrikanischen Pflanzungsgesellschaft »Victoria« in Kamerun und Berlin, Dr. Esser, hat vor zwei Jahren im Verein mit dem kürzlich verstorbenen Dr. Zintgraff und dem Herrn Hoesch die afrikanische Westküste bereist. Unter dem Titel »An der Westküste Afrikas«, wirtschaftliche und Jagd-Streifzüge, hat er nun einen mit vielen Abbildungen versehenen Bericht herausgegeben**), zu dem Zwecke, wie er im Vorwort offen erklärt, das deutsche Volk und das deutsche Kapital darüber zu belehren, dass unser afrikanischer Grund und Boden grosse, fast unerschöpfliche Schätze in sich birgt.

Auf dieser Reise, die die drei Herren von Lissabon aus auf dem Dampfer Cazengo gemacht haben, unterwegs in Madeira angelaufen waren, dort in Reid's Hotel sich für 2 s 6 eine Flasche Eau de Cologne gekauft hatten (die auf der Weinkarte in der Rubrik »Mineralwasser« aufgeführt stand), haben sie sich als erstes Reiseziel die im Golf von

*) Wem 100 Prozent zu hoch erscheint, den erinnern wir daran, dass durchschnittlich die Karamels, von Malzbonbons an, sowie viele Arten von Konfitüren durch den heutigen Detailhandel im Preise auf das Doppelte steigen. Das liegt nicht im Interesse der Fabrikanten.

**) Verlag von Albert Ahn, Leipzig.

Guinea liegende Inselgruppe Principe und São Thomé gesetzt.

Diese Insel hat für die Cacaoindustrie Europas einen grossen Teil des Rohproduktes zu liefern, und sie wird das wohl noch auf viele Jahre hinaus thun müssen. Deshalb wollen wir Herrn Dr. Esser das Wort geben, damit er uns einiges von dieser Inselgruppe erzählt:

Sanct Thomé, Principe, Fernando Po, Annabon. Sanct Thomé hat eine Grösse von nahezu 1000 qkm, bei einer Länge von 50 km und einer grössten Breite von 33,3 km. Die Einwohnerschaft der Insel stellt sich auf fast 30 000.

Alle vier Inseln sind erloschene Vulkane und zwar haben seit ihrer Entdeckung im Jahre 1470 Ausbrüche nicht mehr stattgefunden. Auf Fernando Po und St. Thomé befinden sich erhebliche Berge, so erreicht der auf ersterer liegende Clarence Peak eine Höhe von fast 3200 m, während der Peak auf St. Thomé etwa 2200 m hoch ist.

Durchweg sind die Inseln bewaldet und mit gutem und gesundem Wasser versehen. Annabon allein ist wenig angebaut, da auf dieser Insel mit Ausnahme von zwei Missionaren keine Europäer wohnen.

Ueber die Entwickelung dieser im Golf von Guinea gelegenen Inseln dürften einige Worte am Platze sein.

Schon mit Beginn des 15. Jahrhunderts wurden von den damals mächtig aufstrebenden Portugiesen eine Reihe von Entdeckungsfahrten an der westafrikanischen Küste veranstaltet. Immer weiter dehnte die damals stolze Seemacht ihren Kolonialbesitz aus. Fast dreiviertel Jahrhunderte dauerte der gewaltige Siegeszug der Portugiesen, der seine Krönung in der Entdeckung des Seeweges nach Indien im Jahre 1497 durch Vasco de Gama fand. 26 Jahre früher, 1471, wurde durch die Entdeckung und Inbesitznahme der erwähnten vier Inseln, die in ihrer schier unermesslichen Fruchtbarkeit Herrliches versprachen, der portugiesische Kolonialbesitz in hervorragender Weise bereichert. Den Inseln wurde durch die Portugiesen der Name »Linieninseln« beigelegt. Ob übrigens dieser Name wegen der Lage der Inseln am Aequator, der »Linie«, gewählt wurde, oder weil sie sich von dem aus den Fluten tauchenden Kamerungebirge in einer geraden Linie in den Ozean erstrecken, ist eine offene Frage. Ich halte die letztere Ansicht für wahrscheinlicher.

Die Inseln waren bei ihrer Entdeckung unbewohnt; erst durch ihre Besiedelung mit Kolonisten, die allerdings der Mehrzahl nach aus Verbannten und Negersklaven bestanden, wurde der in der Erde ruhende Reichtum gehoben und bald entstanden Zuckerpflanzungen und andere Anlagen auf den Inseln. Wenn auch mancherlei Vorkommnisse — u. a. wurde St. Thomé im Jahre 1514 durch die Raubzüge und Brandschatzungen von 200 auf die Insel verschlagenen Schwarzen aus Angola heimgesucht — und die jammervolle Verwaltung Portugals den Bestand der jungen Kolonie in Frage stellten, so gedieh doch unausgesetzt der Wohlstand der Inseln. Und als endlich im letzten Viertel des 16. Jahrhunderts eine erfreuliche Klärung der Verhältnisse Platz griff, nahm die wirtschaftliche Entwickelung der Inseln, von welchen Fernando Po und Annabon 1778 unter spanische Herrschaft kamen, einen überraschenden Aufschwung, trotz Aufhaltung der Sklaverei, welche allerdings nur angeblich erfolgte.

Aber ganz natürlich war dieser Aufschwung, denn nirgends an der westafrikanischen Küste steht man so unter dem Eindruck tropischer Fülle und Fruchtbarkeit, als gerade in jenem mit dem Namen »Golf von Guinea« bezeichneten Winkel des schwarzen Erdteils. Dort, wo die östliche und südliche Seite dieses nach dem Ozean unbegrenzten Dreiecks zusammenstossen, liegt gleichsam als Scheitelpunkt die mächtige Pyramide des Kamerunberges. In fast gerader Linie ziehen sich vom Kamerungebirge mit seinen erloschenen Kratern die vier Linieninseln in südöstlicher Richtung hin, alle gehören einer und derselben vulkanischen Famile an, deren weithin sichtbares Oberhaupt der Kamerunberg ist. Allen ist die auf breitem Grunde aufgebaute Pikform mit zahlreichen Nebenkratern eigen. Auf keiner der vier Inseln ist aber, vermöge des glücklichen Zusammenwirkens von Licht, Feuchtigkeit und Wärme, eine so grosse Fruchtbarkeit und tropische Schönheit vorhanden, wie auf St. Thomé. Gleichwie man Kuba die Perle der Antillen nennt, so mag man auch St. Thomé im Golf von Guinea als Perle bezeichnen, ein Name, den ihm freilich unser deutsches Victoria streitig zu machen berufen ist.

In seiner ganzen Kraft zeigt sich der Reichtum tropischer Bilder aber nicht dort, wo noch dichter Urwald in ungebrochener Majestät sich erhebt, sondern wo auf Principe und St. Thomé an Stelle des Waldes Pflanzungen entstanden sind, dort ist er am wunderbarsten.

Der Mann, welcher weitschauenden Blickes zuerst die Produktionsfähigkeit des Bodens und den enormen Aufschwung, welchen Pflanzungen auf St. Thomé bei einmal eingetretener Ordnung der öffentlichen Verhältnisse nehmen mussten, erkannte, war ein unvermögender kleiner Landarzt in St. Thomé, Dr. Matheus Augusto Ribeiro, welcher anfangs der siebziger Jahre dorthin kam, Tag und Nacht auf seinem Maultiere seine weit zerstreuten Pflanzungen besuchte und stets trachtete, nichts zu thun, als pflanzen, pflanzen, soviel er nur immer pflanzen könne. Er legte jeden Sparpfennig in Ländereien an, seine Frau und Kinder beteiligten sich persönlich an dem Pflanzen von Cacaobäumen, und als er im Jahre 1888 nach 16jähriger Thätigkeit St. Thomé verliess, verkaufte er seine ganzen Pflanzungen an einen Strohmann der Banco ultramarino für etwa sechs Millionen Mark. Heute ist der Wert dieser ehemaligen Ribeiroschen Besitzungen noch um viele Millionen gestiegen. Dank der Ermahnungen, Belehrungen und des Beispieles Ribeiros befindet sich heute auf St. Thomé ein mit glänzendem Erfolge eingeleiteter Plantagenbetrieb, welcher der Insel das Ansehen einer einzigen grossen Pflanzung verleiht. Ueber 50 000 Seelen finden hier gewinnbringende, lohnende Beschäftigung, unter ihnen sind 5000 Weisse und 1000 Chinesen, während der Rest aus Krunegern, Angolanen und Leuten aus der Sierra Leone und Cabinda besteht.

Die Arbeitsverhältnisse sind seit der angeblichen Aufhebung der Sklaverei derart geregelt, dass die Schwarzen, welche meist auf fünf Jahre mit dem Herrn der Pflanzung Kontrakte abschliessen, neben freier Reise von und nach der Heimat freie Kost und 100 Mark Jahreslohn erhalten. Die Kost besteht aus 700 gr Reis pro Tag, Bananen, Ananas, Alligatorbirnen und dergl. in beliebiger Menge und ein Pfund Fleisch wöchentlich. Der Arbeitslohn wird allerdings weniger in Baar, als in Stoffen und Branntwein gezahlt. Die Arbeitszeit beginnt um 6 Uhr morgens und dauert, bei zweistündiger Mittagspause von 11 bis 1 Uhr, bis 6 Uhr abends. Sonntag-Vormittags wird gearbeitet, der Nachmittag dagegen ist frei, Feiertage sind trotz des dort herrschenden Katholizismus unbekannt.

Die Hauptkultur der Insel besteht in Cacao und Kaffee, welche beide vortrefflich gedeihen. Wie mächtig sich der Export dieser beiden Artikel,

namentlich der des Cacaos, in den letzten 25 Jahren entwickelt hat, sollen die nachfolgenden Zahlen beweisen.

Im Jahre 1869 wurden an Kaffee 2 081 712 Kilo, an Cacao 50 867 Kilo ausgeführt, 1896 dagegen betrug der Export des Kaffees 2 960 654 Kilo, während derjenige an Cacao die unverhältnismässige Steigerung auf 5 670 000 Kilo aufwies. Der Wert der von den Pflanzungen ausgeführten Waren betrug 1869 1 600 000 Mark, im Jahre 1896 hatte er eine Höhe von 15 350 000 Mark erreicht. In gleichem Verhältnisse, wie der Anbau sich steigerte, hat auch der Handel von Jahr zu Jahr zugenommen. Der Wert der eingeführten Waren, der sich 1869 auf 660 000 Mark bezifferte, betrug im Jahre 1896 5050000 Mark.

Haben Principe und Fernando Po auch nicht den gleichen Aufschwung wie St. Thomé genommen, so darf derselbe auch bei diesen Inseln als ein sehr erfreulicher bezeichnet werden. Auch dort hat man begonnen, mit grossem Eifer zu arbeiten, wie denn z. B. die Companhia da Ilha do Principe im Jahre 1895 auf Principe 330 000 Cacao-, 30 000 Kaffee- und 50—60 000 Zuckerpflanzen gesetzt hat. Bis zum Ende des Jahres 1896 hoffte die Kompagnie 600 000 Cacaobäume stehen zu haben.

Auch auf Fernando Po entsteht allmählich Pflanzung neben Pflanzung, welche bei dem überall gleich guten Boden zu einer Quelle des Segens für die Insel werden.

Wie fabelhaft der Wert der auf St. Thomé in den letzten 30 Jahren angelegten Pflanzungen gestiegen und wie glänzende Ergebnisse die Anlagen heute aufweisen, mögen die nachstehenden, vom Schreiber persönlich nach den zuverlässigsten Angaben gesammelten Zahlen beweisen, die ihm zum grössten Teil von den betreffenden Besitzern selbst gegeben worden sind.

Er bemerkt dabei, dass er sich von den hohen Erträgnissen durch Einblick in die für die Steuerverwaltung angelegten Listen überzeugen durfte, was ihm um so leichter ermöglicht wurde, als diese Listen allgemein bekannt sind. Da nämlich in St. Thomé weder eine Grund- noch Vermögenssteuer besteht, sondern nur die im Hafen leicht kontrollierbare, wirklich zur Realisierung gelangende Produktion durch einen Ausgangszoll versteuert wird, so hat niemand einen Grund, diese Ziffern zu verheimlichen.

Die Pflanzung Boa Entrada des Herrn J. H. M. Mendonca, die ungefähr 900 ha gross ist — der Hektar Urwald wird augenblicklich mit 200—220 Mark bezahlt — brachte 1894 bei einer Produktion von 460 000 Kilo Cacao und 40 000 Kilo Kaffee einen Ertrag von ungefähr 600 000 Mark und nach Abzug aller Unkosten, Steuern, Zinsen, Abschreibungen einen Reingewinn von 350 000 Mark.

Monté Café, eine andere Pflanzung, wurde im Jahre 1876 von den Gebrüdern Chamisso für 350 000 Mark gekauft. Vor kurzem erst wurde den heutigen Erben durch ein belgisches Konsortium der Betrag von Millionen Mark für diese Besitzung geboten, und dies dürfte im Verhältnis zu den ungemein günstigen Resultaten ein keineswegs zu hoher Preis sein. Der Durchschnittsertrag der letzten zehn Jahre hat 500 000 Mark überschritten, und das Jahr 1896 erbrachte bei einer Ernte von 450 000 Kilo Kaffee, 270 000 Kilo Cacao und 100 000 Kilo Chinarinde einen Bruttoertrag von 800 000 Mark. Dabei befindet sich die Pflanzung im besten Stadium der Entwickelung und das 10 000 ha grosse Gelände ist noch nicht einmal ganz ausgepflanzt.

Als Kuriosum sei die Lebensgeschichte des Conte de Valle Flor hier kurz erwähnt, welcher heute einer der grössten Pflanzer der Insel ist und mit einem Jahreseinkommen von $2^1/_2$ Millionen Mark in Lissabon eine gewisse Rolle spielt. Als schlichter »Herr Johann« betrieb er eigenhändig einen kleinen Schnapsausschank und Verkauf von getrockneten Fischen auf der Insel. Von den geringen Erträgnissen seines Geschäftes pflanzte er jährlich erst hunderte, dann tausende von Cacaobäumen, bis er es zum Grossgrundbesitzer und portugiesischen Grafen brachte, und zwar nicht etwa durch irgend welche Spekulationen, sondern einzig und allein durch die dem Boden abgerungenen Produkte.

Man muss die unabsehbaren Pflanzungen von St. Thomé und Principe in tagelangen Märschen durchschritten haben, um ein auch nur annäherndes Bild von der Pracht dieses schier unermesslichen Reichtums jener herrlichen Pflanzungen zu gewinnen. Schreiber muss offen gestehen, erdrückt, deprimiert, mit einem gewissen Neide schiffte er sich nach längerem Aufenthalte auf St. Thomé nach Kamerun ein. War er doch auch eingeschüchtert, beeinflusst durch die in den letzten Jahren alljährlich in einem Teile der deutschen Presse und im Reichstage gegen Deutschlands ausländische Besitzungen erhobenen Angriffe, — war doch auch ihm der Glaube eingeimpft worden, wir besässen in Afrika gerade das Schlechteste vom Schlechten. Und welch angenehme Enttäuschung sollte ihm werden, wie konnte er jubeln über die Schönheit, den Reichtum unserer afrikanischen Besitzungen!



Cacaomarkt.

Aus London berichtet man unterm 18. Februar:

Auktion: Cacao war ruhig und von vorgebrachten 5400 Säcken fand nur die Hälfte Nehmer zu niedrigeren Preisen.

Verkauft wurden:

750	Säcke	Trinidad, fehlerhaft 69/6 à 73/, mittel bis schön rot 75/ à 77/, Plantation bis 82/.
500	»	Grenada, gut ordinär bis courant 73/ à 74/6, gut reif bis fein 75/6 à 77/.
40	»	St. Lucia 74/.
170	»	Jamaica 71/ à 73/.
1011	»	gut reif St. Thomé 76/.
700	»	Trinidad } zurückgezogen.
700	»	Grenada } zurückgezogen.
100	»	St. Lucia } zurückgezogen.
170	»	Dominica } zurückgezogen.
850	»	Guayaquil } zurückgezogen.

Unter der Hand verkaufte man 280 Säcke grau Caraquez zu 77/6, sowie Kleinigkeiten schönen Arriba zu 83/.

Vorrat in London:

110 493 Säcke gegen 133 595 Säcke in 1897

Vorrat in Liverpool:

1150 Säcke gegen 4093 Säcke in 1897.

Vorige Woche wurden 8186 Säcke gelandet. Ablieferungen waren aber auch sehr gross und betrugen 6947 Säcke.

Zufuhren seit dem 11. Februar:

London:

1750	Säcke	African.
862	»	Guayaquil
65	»	Surinam
3458	»	Ceylon
192	»	Jamaica
2318	»	Trinidad
7623	»	Grenada
161	»	St. Lucia
15	»	Venezuela.

Liverpool:

222 Säcke Guayaquil.

Ferner wird unterm 25. Februar berichtet:

Heutige Auktion lief ruhig ab mit 1/ à 1/6 Preisnachlass, während von vorgebrachten 6500 Säcken ca. 3000 Säcke Nehmer fanden.

Von 1400 Säcken Trinidad 450 Säcke verkauft: gutmittel bis gut rot 74/ à 75/, Plantation bis 77/.

Von 2500 Säcken Grenada 1800 Säcke verkauft: ordinär hart bis courant 72/ à 74/6, gut reif bis fein 75/ à 76/6.

Von 540 Säcken St. Thomé 40 Säcke gutmittel 74/ verkauft, während 75/ für 500 Säcke guter Qualität vergebens geboten.

Von 1650 Säcken Ceylon 850 Säcke verkauft: ordinär bis mittel 70/ à 76/, gut hell 79/.

Unter der Hand ging nur wenig um, das Angebot ist aber keineswegs gross und Inhaber bleiben in ihren Forderungen ziemlich fest. Man verkaufte in der vorigen Woche 500 Säcke guten couranten Grenada zu 75/. Gut rot Sommer-Arriba bleibt zu 83/ käuflich, während für courant Caraquez und Machala 78/ der Wert bleibt.

Während Januar hat der unverzollte Vorrat in England um 1000 Tons zugenommen, während Frankreich fast genau dasselbe Quantum verloren hat. Ende Januar betrugen unverzollte Vorräte in beiden Ländern 15280 Tons, gegen 24200 Tons in 1897.

Vorrat in London:

113917 Säcke gegen 139631 Säcke in 1897.

Vorrat in Liverpool:

1175 Säcke gegen 3633 Säcke in 1897.

Zufuhren seit dem 18. Februar:

London:

187 Säcke Trinidad.

Havre.

Aus Havre wird für die Woche vom 12. bis 19. Februar geschrieben:

Cacao. Ueber disponible Ware ist nichts Neues zu berichten, doch werden die grossen Ankünfte während der letzten Tage die Aufmerksamkeit der Käufer vielleicht auf sich ziehen.

Gew. Jeremie wurde schliesslich zu einem um 2 frs. höheren Preis gehandelt als zuletzt.

Für Cacao auf Lieferung ist die Schwäche sogar verstärkt und man hat Geschäfte zu Preisen abschliessen können, die 1 frs. unter den Notierungen voriger Woche waren. So hat man 200 Sack per Mai à 86,50 frs. und 86 frs. und 250 Sack per September à 85 frs. abgeschlossen.

Die letzten Notierungen waren:

Februar	86,—	frs.	Juli	85,50	frs.
März	86,—	»	August	85,—	»
April	86,—	»	September	85,—	»
Mai	86,—	»	Oktober	84,—	»
Juni	85,50	»			

Als angekommen sind gemeldet:

7	Centner	von	Martinique
185	Sack	»	Guadeloupe
4022	»	»	fremden Antillen
3753	»	»	dem Festland
2100	»	»	Brasilien.

Die verschiedenen Sorten wurden zu folgenden Preisen gehandelt:

	Niedrigster Preis per 50 Kilo		Höchster Preis per 50 Kilo	
Bahia, naturell	75	frs.	—	frs.
präpariert	94	»	95	»
Caracas	140	»	172	»
Guayaquil	90	»	100	»
Guiria u. Carupano	95	»	105	»
Haiti	80	»	92	»
Maracaibo	115	»	120	»
Maranho u. Pará	95	»	100	»
Trinidad	95	»	100	»
Martinique	113	»	114	»
Guadeloupe	115	»	116	»

Für die Woche vom 19.—26. Februar wird aus Havre folgendes gesagt:

Disponible Ware hält sich sehr ruhig und wir haben nichts aussergewöhnliches zu berichten.

Zum Schluss hat man noch gewöhnliche Jeremie zu 80 frs. und wie man sagt auch zu 79 frs. gehandelt.

Die Tendenz des Marktes für Ware auf Lieferung hat sich wieder befestigt, doch sind die Geschäfte noch immer schleppend. So sind nur 125 Sack per März-Lieferung zu 87 frs. notiert worden, was einer Erhöhung der Preise von 1 frs. über die der Vorwoche entspricht.

Die letzten Preise waren:

Februar	87,—	frs.	Juli	86,50	frs.
März	87,—	»	August	86,—	»
April	87,—	»	September	86,—	»
Mai	87,—	»	Oktober	86,—	»
Juni	86,50	»			

Als angekommen sind gemeldet:
7652 Sack von fremden Antillen,
5918 » » dem Festland.

Für die einzelnen Qualitäten wurden folgende Preise gefordert:

	Niedrigster Preis per 50 Kilo	Höchster Preis per 50 Kilo
Bahia, naturell	75 frs.	— frs.
präpariert	94 »	95 »
Caracas	140 »	172 »
Guayaquil	90 »	100 »
Guiria u. Carupano	95 »	105 »
Haiti	80 »	92 »
Maracaibo	115 »	120 »
Maranho und Para	95 »	100 »
Trinidad	95 »	100 »
Martinique	113 »	114 »
Guadeloupe	115 »	116 »

Ueber den **Hamburger** Cacaomarkt ist zu berichten:

Vom 18. Februar: Der Markt verlief in der Vorwoche in ruhiger aber fester Haltung.

	Niedrigster Preis per 50 Kilo	Höchster Preis per 50 Kilo
Caracas	65 Mk.	140 Mk.
Ceylon	70 »	83 »
Surinam	72 »	74 »
Trinidad	70 »	75 »
Guayaquil	74 »	85 »
Maranho u. Para	72 »	74 »
Domingo	68 »	72 »
Samana	74 »	74 »
Bahia, präpariert	72 »	78 »
St. Thomé	74 »	75 »

Vom 25. Februar: Der Markt in der Vorwoche war ruhig und ohne Aenderung.

	Niedrigster Preis per 50 Kilo	Höchster Preis per 50 Kilo
Caracas	65 Mk.	140 Mk.
Ceylon	70 »	83 »
Surinam	72 »	74 »
Trinidad	70 »	75 »
Guayaquil	74 »	85 »
Maranho u Para.	72 »	74 »
Domingo	68 »	72 »
Samana	74 »	74 »
Bahia, präpariert	72 »	78 »
St. Thomé	74 »	75 »

Seit unserem Bericht vom 11. Februar sind die Preise somit unverändert geblieben.



Neue Cacaozufuhren in Ham[burg]

Vom 29. Januar bis 27. Februar kamen folgende Mengen Cacao in Hamburg an:

Von	Bahia	2148 Sack
»	Colon	2065 »
»	Lissabon	1343 »
»	Havre	968 »
»	Amsterdam	701 »
»	Westindien (ohne näh. Best.)	701 »
»	Haiti	329 »
»	der Westküste Afrikas	304 »
»	London	216 »
»	Colombo (Ceylon)	180 »
»	St. Domingo	172 »
»	der Westküste Süd-Amerikas	164 »
»	Kingston	125 »
»	Antwerpen	94 »
»	Liverpool	81 »
»	Rotterdam	30 »
»	La Guayra u. Puerto Cabello	24
	zusammen	9645 Sack.

Ferner kamen auf dem Landwege an:
per Bahn 152 Zentner.



Schleudereien.

Von allen Seiten gehen uns Proben von solchen Cacaopulvern zu, die noch heute zu ungesund und unerklärlich billigen Preisen an die Händler verkauft werden. Da wir nur dann vermittelnd einspringen, wenn den Proben die Originalfakturen beiliegen, so bitten wir, dies in Zukunft bedenken zu wollen. Bloss auf die Mitteilungen der Reisenden oder Agenten allein soll niemand etwas geben, und wir können es schon garnicht thun. In vielen Fällen hat erstens schon der Krämer in seinen Sack gelogen, dann lügt der Reisende noch dazu und so wird schliesslich aus der Pfeffermühle ein Kollergang.

Preise von 105, 110, 115, 120 Pfg für garantiert reines Cacaopulver sind verdächtig, wenn die rohen Bohnen zwischen 65—75 Mark kosten und wenn für Butter nur wenig über 100 Mark erzielt wird. Wir werden von jetzt an alle so billig ausgebotenen Sorten auf ihre Reinheit untersuchen lassen.



Die Cacaoindustrie in Russland.

Aus den Verbrauchszahlen der folgenden Aufstellung, die wir der Güte des Finanzministeriums in St. Petersburg verdanken, können wir einen neuen Beweis dafür bringen, dass auch in Russland, das man doch in den letzten Jahren als industriell rapide aufstrebend immer hingestellt hat, im Jahre 1897 der Verbrauch von Cacaobohnen nicht grösseren Umfang angenommen hat, als er erwartet werden musste. Die Bedarfssteigerung wird wie in den Vorjahren ca. zehn Prozent betragen; die sicheren Zahlen liegen heute nur bis zum 1. Oktober 1897 vor: Die Einfuhr über St. Petersburg, Libau, Reval, Riga und Mlava für die meist in St. Petersburg und Moskau liegenden Fabriken betrugen:

1894	59 000	Pud	=	966 479	Kilo
1895	64 000	»	=	1048 384	»
1896	66 000	»	=	1081 146	»
1897*)	56 000	»	=	917 336	»

Das europäische Russland mit seinen 103 Millionen Menschen braucht also ungefähr 9,7 Gramm pro Kopf, während Deutschland schon auf 288 Gramm pro Kopf steht. Die deutschen Cacaofabrikanten, die Söhne haben, sollten diese russisch lernen lassen, und wer Töchter hat, soll den kommenden Schwiegersöhnen die Bedingung machen, dass sie russisch lernen, damit sie dort Filialfabriken errichten können.

*) Vom 1. Januar bis 1. Oktober.



ALLERLEI.

Aus **Bordeaux** wird berichtet, dass der Vorrat an Cacao Ende Dezember 1897 betragen hat:

La Guayra, Caracas, Carupano	8997	Zentner
Antillen	1894	»
Guayaquil	1078	»
Brasilien	518	»
Diverse	165	»
zusammen	12652	Zentner
gegen Ende November	14058	»

Am 20. Februar konnte man in Elbing, am Schleusendamm 8, bei Conrad Mahlke noch garantiert reines Cacaopulver viertelpfundweise zu 1,40 Mark pr. Pfund kaufen; Leipziger Cacao zu 1,60 Mark; aber Bensdorp's Cacao kostet 2,40 Mark. Und garantiert reine Haushalt-Chocolade in 1/5 Pfund-Tafeln kostet dort nur 85 Pfg.

In Mülheim (Ruhr) führt ein Detailgeschäft (Hugo Feldmann) sechs deutsche Marken Tafel-Chocolade in 1/4 Pfund-Tafeln, dazu eine Elsässer, drei Schweizer und drei Pariser Marken in den Preislagen von 1 bis 3 Mark pro Pfund. Von Cacaopulver führt dieselbe Firma acht deutsche Marken und drei holländische.

Wird da nicht öfters eine Marke etwas alt werden?

In Wiesbaden verkauft J. Rapp, Goldgasse 2, Cacaopulver lose ausgewogen, garantiert rein, zu 1,25 Mark pro Pfund. Was mag der Cacaofabrikant dafür bekommen haben?

In den neuesten Anzeigen der Kasseler Hafer-Cacaofabrik fehlt die Patent-Nummer in der Ecke des Etiketts. An ihre Stelle ist die Bezeichnung D. R. G. M. getreten. Es war für diese Aenderung wohl auch die höchste Zeit!

In Freiberg in Sachsen verkauft der Detaillist Herrmann Kost, Rittergasse, »infolge günstigen Abschlusses« trotz Preissteigerung: Cacaopulver, garantiert rein und leicht löslich von hochfeinem Geschmack à Pfund zu 120 und 140 Pfg., bei 5 Pfund noch um 10 Pfg. billiger pro Pfund. Sollte man nicht diesem Mann und anderen ihren ganzen Vorrat wegkaufen lassen, damit die Preisdrückerei ein Ende hätte?

Wir lesen in einer sächsischen Zeitung:

In dem alten historischen, 45 000 Quadratmeter grossen Park Reisewitz, welcher vor Jahresfrist von der altrenommierten Cacao-, Chocoladen- und Zuckerwarenfabrik C. C. Petzold & Aulhorn in Dresden käuflich erworben wurde, sieht man den sich in mächtigen Dimensionen erhebenden Rohbau genannter Firma seiner Vollendung entgegen gehen. Das neue Etablissement wird mit allem Raffinement der Neuzeit eingerichtet und mit den denkbar vollkommensten Maschinen ausgestattet werden, sodass es nach Vollendung zu den grössten Fabriken Deutschlands dieser Branche zählen wird.

Aus Para (Brasilien) wird berichtet:

Die **Ausfuhr von Cacao** belief sich im verflossenen Jahre auf 3 344 016 Kilo. Da niemand dem Cacao-Anbau die nötige Sorgfalt angedeihen lässt, so schenken die Ausfuhrhäuser diesem Artikel nur wenig Beachtung. Der ganze Handel liegt fast ausschliesslich in den Händen eines französischen Hauses in Para, und geht hauptsächlich nach Frankreich. In Deutschland hat der Para-Cacao keinen Anklang gefunden.

Ferner ist noch der Ausfuhr der Para-Nüsse zu gedenken, die im verflossenen Jahre

	66 869 hl	nach	Amerika,
	73 130 »	»	Europa
zus.	139 999 hl		

betrug. Die Ausfuhr dieses Artikels nach Deutschland hat fast ganz aufgehört.

Da müsste einmal ein deutscher Cacaofabrikant wohl seine Sommerreise nach Para machen, damit Zug in die Brasilianer käme. 25 Tage Seefahrt rüttelt den Menschen ordentlich auf und ist gesund.

Die Honigproduktion von Tunis. Bisher war es Südamerika, das von allen Honig produzierenden Ländern die grössten Mengen in den Handelsverkehr brachte, aber auch Ungarn, Russland, Italien und neuerdings auch Australien exportieren und liefern mehr oder minder gute Qualitäten dieses eigenartigen Süssstoffes, den die Bienen aus den Nektarien der Blüten zusammentragen. In die Reihe der Honig ausführenden Länder ist nunmehr auch Tunis getreten und es ist anzunehmen, dass demnächst ansehnliche Quantitäten davon zur Ausfuhr gelangen.

Bis jetzt schenkten die Einwohner diesem Artikel keine grosse Bedeutung, erst seit der Regentschaft lernten die Franzosen kennen, wie entwickelungsfähig die Honiggewinnung daselbst zu werden verspricht, wenn die Sache in rationeller Weise in die Hand genommen wird. Nach glaubwürdigen Berichten sind verschiedene Distrikte der Regentschaft so für die Bienenkultur geeignet, wie kein anderer Teil unserer Erde. Es sind dies die weitgestreckten hügeligen Distrikte, in denen immense Mengen von Rosmarin (Rosmarinus officinalis) und einer Haidekrautart (Erica multiflora) neben anderen Honigpflanzen wachsen. Millionen Hektare Landes sind mit diesen Kräutern bedeckt, aber der grösste Teil des Honigs ist verloren, denn es sind nicht genügend Bienen vorhanden, aber auch der gewonnene wird wegen Mangels an Arbeitskräften nicht gesammelt. Aber nicht allein, dass grosse Mengen Honig gewonnen werden könnten, auch die Qualität desselben ist höchst bemerkenswert, denn einen feineren Honig als den, welcher im Winter und im Frühjahr aus den hocharomatischen Blüten von Rosmarin und Haidekraut getragen wird, giebt es nicht. Das Klima ist der Imkerei günstig, denn die Bienen können während der ganzen Blütezeit arbeiten, da ein Winter, wie wir ihn in Europa kennen, dort nicht existiert. Haidekraut und Rosmarin fangen im November und Dezember zu blühen an und blühen bis März und April. Während dieser Monate ist die Honiggewinnung eine ganz bedeutende. Später blühen verschiedene Thymianarten, namentlich Thymus numidicus, eine Glockenblume, verschiedene Cistusarten und viele andere Honigpflanzen, so dass man auch ausser den genannten Monaten auf eine noch reiche Gewinnung rechnen kann. Es steht fest, dass jedes Kilo von den Bienen eingebrachten Honigs, vom Standpunkt des Nationalreichtums eines Landes, ein effektiver Gewinn ist, während man das nicht Gesammelte als einen Verlust bezeichnen muss. Aber auch der Ertrag der Frucht- und Mandelbäume wird durch den Bienenreichtum erhöht, denn die Bienen tragen wesentlich zur Befruchtung der Blüten bei. Die tunesischen Bienen sind ausdauernd und sehr fleissig, wie man sie sich besser für dies Land nicht wünschen kann, und man soll ja nicht versuchen, fremde Bienen aus dem Auslande einzuführen. Dies sollte schon aus dem Grunde nicht geschehen, da die Tunesierinnen der gefürchteten Bienenkrankheit bis jetzt nicht ausgesetzt waren, die unter den Bienen Europas schon grosse Verheerungen angerichtet hat und noch anrichten wird. Angesichts dieser Thatsache wäre es sogar notwendig, die strengsten Maassregeln zu ergreifen, um eine Einfuhr zu verhindern, da die Gefahr einer Einschleppung der Krankheit sehr nahe liegt, nachdem sie überall in Europa Verbreitung gefunden hat.

Die Wahl bezüglich der Aufstellung der Bienenstöcke erfordert gewisse Berücksichtigungen. Die einzige Unzuträglichkeit von einiger Bedeutung ist, dass in diesem Lande sehr heftige und andauernde Winde herrschen; man muss daher bemüht sein, Orte zur Aufstellung zu wählen, die möglichst vor dem Winde geschützt sind. Schatten ist für die Stöcke ebenso notwendig, angesichts der grossen Hitze, die im Sommer daselbst herrscht. Die beste Art, diesen Schatten zu geben, besteht darin, dass man die Stöcke in den Laubgängen der Weinberge aufstellt, oder sonstwie buschige Orte auswählt.

Im Wiesbadener Tageblatt finden wir die folgende Anzeige:

»Nicht entölt! Cacao »Naturel« besitzt den höchsten Nährwert und ist von ganz vorzüglichem Wohlgeschmack, er ist bedeutend ausgiebiger als entölter Cacao, sehr leicht löslich und verdaulich. Wer nun ein wirklich nahrhaftes Getränk mit vollstem naturreinem Cacao-Aroma geniessen will, probiere Cacao »Naturel« und vergleiche denselben mit der feinsten Marke entölten Cacaos. Per Pfund 2,40 Mk. Proben à 12 Pfg., genügend für 2 Tassen, werden verabfolgt. Konditorei und Chocoladen-Fabrik Wilh. Abler Nachfolger, Taunusstrasse 34 und Kl. Burgstrasse 10. Telephon No. 397 und 611.«

Wir möchten den Herrn Abler Nachfolger warnen, sich mit seiner Behauptung, dass Cacao »Naturel« bedeutend ausgiebiger sei als entölter Cacao, d. h. doch wohl Cacaomasse, nicht zu blamieren oder sich gar Unannehmlichkeiten zuzuziehen. Es ist ja doch unrichtig, dass Cacaomasse bedeutend ausgiebiger ist als entölter Cacao. Das Gegenteil ist doch richtig. Je schärfer der Cacao entölt ist, desto ausgiebiger ist der entölte Rückstand: aus einem Kilo Cacaomasse lassen sich höchstens 60—70 Tassen Cacaogetränk kochen; aber aus einem Kilo Cacaopulver 160—200 Tassen. Der Wiesbadener Herr ist wohl noch jung in diesem Fache?

Wunderliche Behauptungen kommen in den Van Houten'schen Cacaoanzeigen zur Welt. Der Mosse'sche Ausarbeiter dieser Entwürfe thäte gut, sich etwas zu mässigen. Neulich lasen wir die folgende:

»Die Druckerschwärze! Es ist geradezu humoristisch, wenn man den Aufwand von Druckerschwärze und Phrase beobachtet, der manchmal aufgewandt wird, um ein mangelhaftes Fabrikat an den Mann zu bringen. Diese Art der Reklame ist für die Welt im allgemeinen nicht nutzbringend, denn nur eine Ankündigung, welche den Leser eines Blattes mit einem wirklich guten Produkte bekannt macht, kann für alle Teile nützlich sein. Man liest z. B. die wunderlichsten Annoncen und Druckschriften, deren sich Händler bedienen, um die losen und auch viele andere Cacaos an den Mann zu bringen, und doch kauft man solche Cacaos nicht zweimal, denn nur ein wirklich guter Cacao, wie Cacao van Houten, schmeckt auf die Dauer. Cacao van Houten ist wohlschmeckend, nahrhaft, leicht löslich und leicht verdaulich und im Gebrauch billig; ein Versuch schafft jedem über diese Punkte Gewissheit.«

In der Nordd. Allgem. Zeitung stand am 5. Februar zu lesen:

* »Aus welcher Quelle beziehe ich am vorteilhaftesten meine täglichen Bedarfsartikel, wie Cacao, Chocoladen, Kaffees, Vanille, Gewürze, Speiseöle, Haus-Seifen etc.? Auf diese Frage einer jeden deutschen Hausfrau lautet heute die Antwort: »Aus den deutschen Kolonien«. Seitdem es deutschem Unternehmungsgeist, deutscher Thatkraft und deutscher Intelligenz gelungen ist, innerhalb weniger Jahre die Produkte seiner Kolonien in Qualität und Preiswürdigkeit denjenigen des Auslandes nicht nur gleich zu stellen, sondern dieselben auch in mancher Hinsicht zu überflügeln, ist es Pflicht einer jeden deutschen Hausfrau, die deutsche Arbeit in unseren Kolonien zu unterstützen. Das Deutsche Kolonial-Haus, Bruno Antelmann, Hoflieferant, C. Jerusalemerstr. 28, Zweiggeschäft W. Schillstr. 16, vertreibt unter Aufsicht hervorragender Mitglieder der deutschen Kolonialgesellschaft nur erste, ausgesuchte Qualitäten und hat hierdurch bereits eine überraschend grosse Zahl ständiger Abnehmer bis in die höchsten Kreise den deutschen Kolonialprodukten zugeführt. Einen besonders glücklichen Wurf hat das deutsche Kolonialhaus mit der Einführung der bereits über 30 Nummern zählenden Zigarrenfabrikate aus Neu-Guinea und Kamerun gethan, deren Absatz bereits nach Millionen zählt und die jedem Qualitätsraucher nicht dringend genug empfohlen werden können.«

Der Zuckerverbrauch der Vereinigten Staaten im Jahre 1897. Die Zahlen über den Zuckerverbrauch der Vereinigten Staaten von Amerika während des Jahres 1897 zeigen, dass der gesamte Konsum von allem Zucker, fremdem wie einheimischem, in den Vereinigten Staaten, einschliesslich der Pacificküste, sich auf 2096263 t gegen 1960086 t im Jahre 1896 belief, mithin eine Zunahme um 136177 t, d. h. von 6,91 Prozent, erfahren hat.

Der Verbrauch von 1897 bestand aus 289009 t einheimischem Rohrzucker, 41347 t inländischem Rübenzucker, 5000 t Ahornzucker und 300 t Sorghumzucker, im ganzen 336656 t in den Vereinigten Staaten hergestelltem Zucker und aus 1066684 t fremdem Rohrzucker, 616635 t ausländischem Rübenrohzucker, 77288 t fremden Raffinierten, in Summa aus 1760607 t Zucker ausländischer Produktion.

Die Gesamtmenge von raffiniertem Zucker, welche im Jahre 1897 in den Ver-

brauch überging, betrug 1958343 t, wovon die Sugar Refining Company (der Trust) 1397940 t oder 71,38 Prozent, die unabhängigen Raffineure 455058 t oder 23,23 Prozent, die Rübenzuckerfabriken, welche raffinierten Zucker herstellen, 28051 t oder 1,43 Prozent und ausländische Raffineure 77 288 t oder 3,95 Prozent lieferten. Daneben wurden 137 920 t Zucker in rohem Zustande, oder wie er auf den Plantagen gewonnen wird, verbraucht. Den noch nicht an den Handel abgelieferten Vorrat von raffiniertem Zucker schätzen Willett & Gray auf 75000 t, d. h. 25000 t mehr als zur gleichen Zeit des Vorjahres. Deutsche Zuckerindustrie.

Verdeutschte Fremdwörter. Für die beste Verdeutschung von zehn Fremdwörtern hatte der Zweigverein Berlin-Charlottenburg des Allg. deutschen Sprachvereins im Oktober v. J. Preise ausgeschrieben. Die Bewerbungen waren in so grosser Zahl (540) eingelaufen, viele der eingesandten Vorschläge waren durch die beigefügten Erläuterungen so umfangreich, dass die erwählten Preisrichter erst in den letzten Tagen mit der Prüfung fertig werden und ihren Spruch fällen konnten. Folgenden Verdeutschungen wurde — ohne dass indessen für jede von ihnen dadurch eine Empfehlung der Preisrichter ausgesprochen sein soll — der Preis zuerkannt:

1) Cocon — Seidling,
2) Conditor — Kunstbäcker, Conditor-Waren — Kunstbackwaren,
3) Confitüren — Sülzfrüchte, Fruchtsülzen,
4) Galanterie-Waren — Zierkurzwaren,
5) Material-Waren — Haushaltwaren,
6) Jet — Schwarzstein,
7) Kinematograph (als Schaustellung) — Lebebilder.

Sülzfrüchte für Confituren? Wir sind auch Mitglied des deutschen Sprachvereins, aber wir halten diesen Wortwechsel für recht ungeschickt.

Durchschnittspreise von Raffinaden.

Die Durchschnittspreise der in Hamburg eingeführten Raffinaden waren während des Zeitraums 1887—1896 die folgenden:

1887	32,93	Mk. per	100 Kilo
1888	37,34	»	»
1889	40,—	»	»
1890	39,—	»	»
1891	38,60	»	»
1892	36,60	»	»
1893	37,70	»	»
1894	34,—	»	»
1895	29,—	»	»
1896	30,—	»	»



Statistische Unterschiede.

Beim Vergleich der Zahlen der von uns früher veröffentlichten Statistik über »Deutschlands Verkehr mit dem Auslande 1897« mit denjenigen Zahlen, die in dem Cacao-Jahresbericht pro 1897 der Hamburger Firma Albrecht & Dill enthalten sind und die wir auszugsweise in unserer No. 67 wiedergaben, wird vielen unserer Leser ein grosser Unterschied in den Aufzeichnungen auffallen.

Uns war der Unterschied auch unverständlich, zumal wir bei einem Vergleich dieses Materials mit den »Tabellarischen Uebersichten des Hamburgischen Handels im Jahre 1896, zusammengestellt von dem Handelsstatistischen Bureau« — beim Vergleich der Jahre 1896 und 1895 — wieder zu neuen Zahlenreihen kamen.

Um zu wissen, wodurch die Unterschiede entstanden, wandten wir uns an das Kaiserliche Statistische Amt in Berlin, und lassen, da diese Angelegenheit wohl von allgemeinem Interesse sein wird, den Briefwechsel wörtlich folgen.

Hamburg, 2. Februar 1898.

S. T.
Kaiserliche Statistische Amt
Berlin.

Bei der Ausarbeitung einer Statistik auf Grundlage der Zahlen, die Sie im Monatlichen Nachweis über den Auswärtigen Handel des deutschen Zollgebiets und zwar im Dezemberheft 1897 geben, finden wir im Vergleich mit anderen Unterlagen, die sowohl amtlichen als auch privaten Charakter haben, Unterschiede, auf die wir Ihre Aufmerksamkeit lenken möchten.

Die amtlichen Vorlagen, die wir beim Vergleich herangezogen, sind »die Tabellarischen Uebersichten des Hamburgischen Handels im Jahre 1896, zusammengestellt von dem Handelsstatistischen Bureau«.

Die privaten Unterlagen bestehen in dem Cacao-Jahresbericht 1897 von Albrecht & Dill, Hamburg. — Wir beziehen uns auch auf diesen Jahresbericht, weil uns die Firma Albrecht & Dill als zuverlässig bekannt ist. Den Bericht legen wir diesen Zeilen mit der Bitte bei, ihn uns mit Ihrer Rückäusserung wieder zugehen zu lassen.

Die Vergleiche sind an No. 652, Cacaobohnen, als dem uns am meisten interessierenden Artikel, gemacht worden.

Wir lassen die Einzelheiten nunmehr folgen:
Sie geben die Cacaobohneneinfuhr
für das Jahr 1897 mit 15 473 400 Ko. an.
» » » 1896 » 12 209 500 » »
» » » 1895 » 9 950 900 » »

Die Tabellarische Uebersicht des Hamburgischen Handels vom Handelsstatistischen Bureau

giebt nur für die Jahre 1896 und 1895 die Zahlen und zwar

für 1896 mit 17 151 900 Ko.
» 1895 » 13 789 500 »

Der einliegende Cacao-Jahresbericht kommt zu folgenden Zahlen

für 1897 19 671 680 Ko.
» 1896 16 097 130 »
» 1895 14 091 560 »

Es wäre uns sehr lieb, von Ihnen zu hören, worauf diese von einander abweichenden Zahlen zurückgeführt werden müssen.

Im voraus für Ihre Mitteilungen verbindlichst dankend, zeichnen

Mit ausgezeichneter Hochachtung
Sekretariat des Gordian.
H. Misdorf.

Das Kaiserliche Statistische Amt gab nachstehende Erwiderung.

Berlin, 7. Februar 1898.

Auf das Schreiben vom 2. d. Mts.

Die erörterten Abweichungen der Cacaoeinfuhrmengen nach der deutschen, der hamburgischen und der Privat-Statistik in dem anliegenden Jahresbericht der dortigen Cacaofirma Albrecht & Dill für 1897 sind auf die Verschiedenartigkeit der Anschreibungsweise zurückzuführen.

Die unter No. 652 des Dezemberheftes der monatlichen Nachweise über den auswärtigen Handel angeschriebenen 15 473 400 Ko. Cacaobohnen umfassen den deutschen Spezialhandel, also die Einfuhr in den freien Verkehr des Zollgebiets nach Verzollung und die Einfuhr zur Veredelung auf inländische Rechnung unter Zollkontrolle — letztere mit 780 900 Ko. für Betriebe unter Zollaufsicht ist erst seit 1897 berücksichtigt und muss bei einem Vergleich mit den Vorjahren in Abzug gebracht werden — und zwar unmittelbar und von Zolllagern p. p., während die tabellarischen Uebersichten des hamburgischen Handels im Jahre 1896 für dieses Jahr — für 1897 liegen die Uebersichten noch nicht vor — in Tabelle 57 II 64 die gesamte Einfuhr über die See- und Landgrenzen in das Hamburger Gebiet behandeln.

Von dem in Hamburg verfügbaren Vorrat —Bestand am Jahresanfang und Zufuhr 1896 — gingen (vergl. Tabelle 64 III 74 der Uebersichten) ganz erhebliche Mengen wieder aus, und zwar seewärts 6 524 700 Ko. und landwärts 8 642 600 Ko. In beiden Zahlen sind die Ausfuhrmengen für Zollgebiets- und Auslandsplätze aufgeführt, z. B. in der seewärtigen Ausfuhr

574 800 Ko. für die Rheinprovinz,
171 500 » » Bremen,
150 400 » » altpreussische Ostseehäfen,
24 100 » » Mecklenburg
und 4 900 » » Hannover.

Aus der Hamburger Statistik, welche im wesentlichen eine Schiffahrtsstatistik ist, lässt sich kein Beweis für oder gegen die Zollgebietsstatistik erbringen.

Aehnlich verhält es sich mit den dem Jahresbericht für 1897 zu grunde liegenden Zahlen. Sie umfassen die gesamte Einfuhr nach Hamburg und die gesamte Ausfuhr aus Hamburg, ohne bei den Zahlen für Konsum den Bedarf des Zollgebiets und des Auslandes auszuscheiden.

Für die Einsendung des bemerkenswerten Berichts der Firma Albrecht & Dill, wie der No. 65 und 66 des »Gordian« danken wir bestens.

(gez.) Scheel.

Des besseren Verständnisses halber geben wir auch die erwähnten Tabellen wieder:

Tabelle II 64.

Die Einfuhr von Cacao in Deutschland nach den Herkunftsländern geordnet.

Von	1896 Kilo	1895 Kilo
Ecuador	6 574 600	5 474 300
St. Domingo	2 033 300	1 143 000
Brasilien	1 444 600	1 288 100
Trinidad	580 400	207 400
Venezuela	480 000	579 500
Haiti	545 300	511 900
Kamerun	140 600	140 100
dem übrigen West-Afrika	162 000	229 100
Columbia am Stillen Meer	123 900	72 600
Guayana	140 400	57 000
Columbia am Caraib. Meer	73 400	64 600
Jamaica	75 500	19 400
Britisch-Ostindien	42 200	55 000
Guadeloupe	23 100	900
Niederl.-Ostindien	9 100	4 400
den Verein. Staaten am atlant. Meer	2 900	9 500
San Salvador	5 100	—
Peru	2 100	—
Guatemala	700	3 400
Mexico am atlant. Meer	100	3 100
Cuba	—	4 300
Portugal	2 631 100	2 131 700
Grossbritannien	1 059 900	1 220 500
Frankreich	645 500	297 800
Holland	218 400	146 000
Bremen	70 500	72 700
Belgien	25 260	17 700
Dänemark	4 000	—
Fiume	5 000	—
Altpreuss. Ostseehäfen	1 600	—
Italien	—	3 300
übrige Einfuhr seewärts	3 000	1 100
zusammen seewärts	17 123 500	13 758 400
per Berliner Bahn	25 300	31 100
» Venloer »	3 100	—
Total	17 151 900	13 789 500

Tabelle III 74.

Die Ausfuhr von Cacao aus Deutschland nach den Bestimmungsländern geordnet.

Nach	1896 Kilo	1895 Kilo
Argentinien	99 900	59 900
den Verein. Staaten am Atlant. Meer	95 300	186 400
Guatemala	37 800	8 900
den Canarischen Inseln	5 800	8 700
Chile	600	28 000
Holland	2 481 300	774 000
Grossbritannien	1 010 400	859 000
Russischen Ostseehäfen	493 600	255 500
der Rheinprovinz	574 800	206 800

Nach	1896 Kilo	1895 Kilo
Dänemark	445 400	610 000
Schweden	288 100	305 500
Bremen	171 500	198 200
Triest	185 000	212 100
Norwegen	186 100	137 200
Alt-Preuss. Ostseehäfen	150 400	101 600
Belgien	172 200	99 900
Italien	42 900	33 600
Fiume	40 100	—
Mecklenburg	24 100	1 300
Russische Häfen am Schwarzen u. Asow Meer	3 700	7 200
Hannover	4 900	300
Rumänien	—	8 000
Spanien	—	3 800
übrige Ausfuhr seewärts	10 800	5 900
zusammen seewärts	6 524 700	4 111 800
nach der Ober-Elbe	5 963 000	5 029 100
per Berliner Bahn	1 696 100	1 528 100
» Venloer »	962 900	888 500
» Lübecker »	20 600	62 300
Total	15 167 300	11 619 800

Cacaobutter-Auktion.

In der am 1. März in Amsterdam abgehaltenen Cacaobutter-Auktion sind
70 000 Kilo Van Houten'sche Butter und
27 000 » andere Butter, zusammen
97 000 Kilo verkauft worden.

Vorgeführt waren 105 000 Kilo, so dass also nur 8000 Kilo unverkauft geblieben sind.

Van Houten's Butter wurde durchschnittlich mit 47¼ c bezahlt; der höchste Preis war 48 c, der niedrigste 47 c.

Andere holländische Butter ging für 46½ c. in Ballen, 46¾ c in Kisten weg. Für deutsche Butter wurde 45 c bezahlt.

Wir müssen gestehen, dass wir auf höhere Preise vorbereitet waren; wenn Bohnen teuer sind, pflegt man das Verarbeiten der Bohnen auf Butter und entöltes Pulver doch überall einzuschränken.







Hermann Bauermeister Maschinenfabrik und Mühlenbauanstalt

Altona-Ottensen (Deutschland).

Komplete Fabrikeinrichtungen für die Cacaopulverfabrikation

System Bauermeister.

Kuchenbrecher ✱ Zerkleinerungsmaschinen ✱ Planrundsichter ✱ Walzenstühle.

Inhaber deutscher Reichspatente.

Diplom
des
Vereins deutscher Ingenieure
für
hervorragende Leistungen im Mühlenfach
1889.

Prämiirt Altona 1881.
Goldene Medaille London 1884.
Zwei silberne Medaillen Paris 1885.
Silberne Medaille Königsberg i. P. 1885.
Silberne Medaille Hamburg 1889.
Goldene Medaille Antwerpen 1894.
Goldene Medaille Lübeck 1895.
Goldene Medaille Danzig 1896.

Meine Anlagen sind ganz bedeutend billiger als die bisher üblichen; in ihnen wird das Vermahlen und Absieben der entölten Cacao-Presskuchen fast automatisch ausgeführt; eine Anlage meines Systems, in der **pro Arbeitsstunde** 15 Zentner fertigen Cacaopulvers geliefert werden können, braucht für Vermahlen und Absieben nur 3 Mann Bedienung; meine Maschinen arbeiten fast staubfrei; bei 100 Zentner fertigen Cacaopulvers verstäuben nur wenige Gramm.

Ich bitte die Herren Cacaofabrikanten um Anfragen. Alte Anlagen können umgebaut oder ihre Leistungsfähigkeit kann durch Einschieben meiner Maschinen **bedeutend** erhöht werden.

Illustrierte Kataloge auf Anfrage gratis.



Bezugsquellen
für die Cacao- und Chocoladen-Fabrikation.

1 Feld kostet	Mk. 1.50
2 Felder kosten	„ 2.50
3 „ „	„ 3.60
4 „ „	„ 4.40
5 „ „	„ 5.
10 „ „	„ 9.

pro Ausgabe.

GORDIAN
HAMBURG.

Anzeigen in diese Listen werden nur für ein ganzes Jahr angenommen zu den nebenstehenden Preisen. Also bei 24 Ausgaben pro Jahr sind zu zahlen für:

1	2	3	4	5	10 Fld
36.—	60.—	86.40	105.60	120 —	216.— Mk.

vorausbezahlt.

Reinigen u. Sortieren der rohen Cacaobohnen	**J. M. Lehmann,** Dresden-Löbtau.	**Herm. Bauermeister,** Ottensen. Neues System. Grosse Leistungen.	**G. Hermann** **A. Savy & Cie. Succrs.** Paris.	
Cacao-Röster	**J. M. Lehmann,** Dresden-Löbtau.	**Herm. Bauermeister** Ottensen. Röster neuesten Systems.	**G. Hermann** **A. Savy & Cie. Succrs.** Paris.	**Emmericher Maschinenfabrik und Eisengiesserei,** Emmerich, Rhein.
Cacao-Brech- und Reinigungsmaschinen	**J. M. Lehmann,** Dresden-Löbtau.	**Herm. Bauermeister,** Ottensen. Neues System. Grosse Leistungen.	**G. Hermann** **A. Savy & Cie. Succrs.** Paris.	**Eisenwerk vormals Nagel & Kaemp (A.-G.),** Hamburg.
Cacao-Mühlen	**J. M. Lehmann,** Dresden-Löbtau	**G. Hermann** **A. Savy & Cie. Succrs.** Paris.	**Samuel Carey,** Newyork, 17 Broadway. Twin Cocoa mill.	
Zerkleinerungs-Maschinen verschied. Art	**J. M. Lehmann,** Dresden-Löbtau.	**Desintegratoren.** **Herm. Bauermeister,** Ottensen. D. zerkleinern jedes Gut.		**Dismembratoren.** **Eisenwerk vorm. Nagel & Kaemp (A.-G.)** **Hamburg.** Zerkleinern Cacaokerne zur Masse, Zucker und Pressblöcke zu Pulver.
Melangeure, Kollergänge	**J. M. Lehmann,** Dresden-Löbtau.	**Werner & Pfleiderer,** Cannstatt, Württbg. Universal-Knet- und Mischmaschinen, heiz- und kühlbar.	**G. Hermann** **A. Savy & Cie. Succrs.** Paris.	
Walzwerke	**J. M. Lehmann,** Dresden-Löbtau.	**Herm. Bauermeister,** Ottensen. Walzwerke mit porösen Porzellan-Walzen.	**G. Hermann** **A. Savy & Cie. Succrs.** Paris.	
Sichtmaschinen für Cacaopulver	**J. M. Lehmann,** Dresden Löbtau.	**Herm. Bauermeister,** Ottensen.	**Mühlenbauanstalt vorm. Gebr. Seck.** Dresden. 9000 Sichtmaschinen geliefert.	**Eisenwerk vormals Nagel & Kaemp (A.-G.),** Hamburg.
Mischmaschinen für Kouvertüre (auch zum Präpariren der Cacaomassen)	**J. M. Lehmann,** Dresden-Löbtau.		**G. Hermann** **A. Savy & Cie. Succrs.** Paris.	**Werner & Pfleiderer.** Cannstatt, Württbg. Universal-Knet- und Mischmaschinen, heizund kühlbar.
Marzipan-Maschinen	**J. M. Lehmann,** Dresden-Löbtau.	**Herm. Bauermeister,** Ottensen. Walzwerke mit porösen Porzellan-Walzen.	**Werner & Pfleiderer,** Cannstatt (Württembg.) **Universal-Knet- u. Misch-Maschinen** in Eisen od. Bronze für Riemen- o. Handbetrieb.	**G. Hermann** **A. Savy & Cie. Succrs.** Paris.

1898. III. Jahrgang. Hamburg, 15. März 1898.



Hauptinhalt:

Haupt-Vertretungen für den „Gordian":
England: Aug. Siegle, London E. C. Holland: Seyffardt'sche Buchhandlung, Amsterdam. Dänemark: Georg Chr. Ursins Nachf., Kopenhagen. Norwegen: Jacob Dybwad, Universitätsbuchh., Christiania. Russland: Carl Ricker, Petersburg. Newyork: The International News Company. Philadelphia: Schaefer & Koradi. Schweiz: O. Speidel, Zürich.

Was wird aus der deutschen Zuckerindustrie?

Die Interessen der deutschen Zuckerwaren- und Chocoladen-Industrie sind enge verknüpft mit den Interessen der deutschen Zuckerindustrie, wie mit den Interessen der deutschen Landwirtschaft überhaupt. Leider verkennt man es auf viel zu vielen Stellen in den Städten, dass die deutsche Industrie, das deutsche Gewerbe, der deutsche Handel, die deutsche Kunst und Wissenschaft von dem Wohlbefinden der Landwirtschaft absolut abhängig sind. Was sollte wohl aus der deutschen Chocoladenindustrie werden, wenn wir uns auf den Export unserer Fabrikate verlassen wollten und wenn wir den heimischen Markt nicht hätten?

Wohl giebt es einige Industriezweige,

die angeblich ohne den Export nicht möglich wären. Dazu gehört auch die deutsche Rübenzuckerindustrie; bald wird es heissen müssen, sie hat dazu gehört. Denn ehe noch dieses Jahrhundert zu Ende geht, werden von den 399 deutschen Zuckerfabriken 200 ihre Thore geschlossen haben, da es an Absatz an Zucker fehlt. Schon dieses Jahr 1898 muss der deutschen Zuckerindustrie schwere Krisen bringen und im nächsten schon wird sich der rote Rost auf tausende von blitzenden Centrifugen, Schneidmaschinen, Filterpressen, Diffusionsbatterien gelegt haben; noch einige Jahre später wird man die Maschinen herausreissen und wenn man nicht lauter Bonbon- und Chocoladenfabriken aus den mächtigen Fabrikgebäuden machen will, dann wird man sie wohl zu Kuhställen umbauen müssen.

Der deutsche Verbrauch an Zucker ist 711 700 Tonnen gross; erzeugt aber wird fast das dreifache, nämlich 1 835 300 Tonnen, wofür 425 000 Hektar Anbaufläche des besten Bodens benutzt werden und 399 Fabriken arbeiten. Fast zweidrittel des deutschen Zuckers müssen im Auslande abgesetzt werden und bis dahin waren besonders England und Amerika so freundlich, unsern Ueberschuss zu kaufen. Nun ist aber die Zuckerrübe ein so gemeines Gemüse, dass sie, wie alle gewöhnlichen Getreidearten, überall wächst, wurzelt und gedeiht. Und so ist es denn nur zu klar, dass sich andere, uns in der Intelligenz und in der technischen Ausrüstung nicht nachstehende Völker auf den Rübenbau verlegen, sich Fabriken bauen, die mit den allerneuesten und allerbesten Maschinen ausgestattet sind und dann ihren Zucker selber fabrizieren.

Von England haben wir als Rübenbauer bis auf weiteres nichts zu fürchten, aber Amerika rüstet sich so, dass es nicht bloss in kurzer Zeit soviel Zucker fabriziert, wie im Lande gebraucht wird, sondern dass es damit auf dem Weltmarkt erscheinen kann, England und die englischen Kolonien versorgen kann, so dass Deutschlands Zuckerindustrie ihren Absatz im Auslande vollständig verliert.

Von den 272177000 Mark, die i. J. 1897, und
» » 236015000 » » » 1896, »
» » 192622000 » » » 1895

die deutsche Industrie für Zucker vom Auslande bekommen hat, haben England und Amerika fast immer vier Fünftel getragen. Man kann leicht ausrechnen, was übrig bleibt, wenn diese Käufer zurücktreten und wenn gar der eine, der grösste, als Verkäufer sich einfindet.

Wir sehen hier wieder das bestätigt, was wir im Gordian uns immer vorhalten: Aller Export von Waren, die jedes Land unter gleich günstigen Bedingungen erzeugen kann, ist wider die Vernunft und ist darum von kurzer Dauer. Und von industriell erzeugten Waren giebt es nicht viele, die nicht überall in der Welt so gut erzeugt werden könnten, als es in Deutschland der Fall ist. Darum ist die Schranke, die mit der Zeit die Vernunft gegen die Einfuhr solcher Güter aufrichtet, viel höher, als es kurzlebige Bills von Kinley oder Bill sind. Und darum können uns weder graue noch schwarzweiss-rote Schlachtschiffe dort einen Absatz unserer industriellen Waren sichern, wo man rechnen gelernt hat. Das ist es, was in Deutschland so oft vergessen wird, dass wir eben nur auf die Ausfuhr von Industrieerzeugnissen angewiesen sind, dass aber diese dann von jedem Lande erzeugt werden, wenn Fabrikanten und Arbeiter mehr als das Salz auf dem Brot dabei verdienen. Wie freuen sich unsere Maschinenfabrikanten, wenn sie Lieferungen auf Maschinen für Zuckerfabriken bekommen, und wie jubeln die Zeitungen über »das Ansehen, das die deutsche Ingenieurkunst« im Auslande geniesst (so heisst es nämlich immer), wenn Ingenieure aus Deutschland ins Ausland gerufen werden, um dort solche Fabriken zu errichten, die die Stricke für den deutschen Ausfuhrhandel drehen.

Ein Herr M. Maercker, der die amerikanischen Verhältnisse gut zu kennen scheint, schreibt in der Deutschen Tageszeitung hierüber folgendes:

Die Zukunft der Zuckerindustrie der Vereinigten Staaten von Nordamerika.

Von M. Maercker.

»Dem Verfasser liegen zwei bedeutsame Veröffentlichungen über die zukünftige Entwickelung der Zuckerindustrie in den Vereinigten Staaten von Nordamerika vor; die eine derselben aus dem »San Francisco Chronicle« vom 5. Januar, die zweite von dem Direktrr der kalifornischen landw. Versuchsstation Dr. Hilgard, — beide bringen ein so beachtenswertes Material, dass es sich im Interesse unserer Zuckerindustrie wohl lohnt, darauf näher einzugehen.

Bekanntlich ist man in Amerika schon seit längerer Zeit bestrebt, den grossen Zuckerbedarf der dortigen Bevölkerung durch eigene Produktion zu decken. Dieser Zuckerbedarf betrug pro Kopf in den Jahren

1867	13,1 Kg.
1877	16,3 »
1887	27,7 »
1896	28,2 »

Da die Bevölkerung Amerikas bekanntlich rapide zunimmt, ausserdem pro Kopf der Bevölkerung der Zuckerkonsum eine ausserordentlich starke Zunahme zeigt, so ist in der That der Zucker ein gewaltig grosses Objekt, und man kann die Bestrebungen wohl begreifen, sich von dem Import freizumachen. Beiläufig bemerkt, betrug nach dem statistischen

Jahrbuch für das Deutsche Reich 1896 die deutsche Zuckerausfuhr nach den Vereinigten Staaten von Nordamerika 304 154 Tonnen Rohzucker und 11 697 Tonnen Kandis und Zucker in Broten im Wert von 68,4 Millionen Mark, d. h. wir haben mehr als 6 Millionen Zentner Rohzucker nach Amerika abgesetzt. Da eine Ausdehnung der Zuckerrohrindustrie in den Vereinigten Staaten ausgeschlossen erscheint und überhaupt die Lage der Zuckerrohrindustrie in Nordamerika wegen der hohen Produktionskosten, mit welchen diese Industrie arbeitet, ziemlich ungünstig erscheint, richtet man nunmehr in Nord-Amerika die Hoffnungen auf die Entwickelung der Rübenzucker-Industrie. Die Rübenzucker-Industrie ist in Nordamerika nicht neu; es bestehen schon ziemlich alte Fabriken in den Staaten Nebraska und Utah, aber die Hoffnungen, welche man auf die weitere Entwickelung dieser Industrie gesetzt hatte, scheinen sich in diesen Staaten nicht zu erfüllen, trotzdem sich auf der Chicagoer Weltausstellung an dem Pavillon des Staates Nebraska die stolze Inschrift fand »corn ist king, sugar ist queen«, wenigstens hat man inzwischen von der Gründung neuer Fabriken in diesen Staaten nichts gehört. Auch in Kalifornien giebt es einige ältere Fabriken, welche anfangs mit Schwierigkeiten zu kämpfen hatten, die sie aber, wie beide Berichte übereinstimmend sagen, nunmehr überwunden zu haben scheinen, und es richtet sich nunmehr das Bestreben darauf, die Rübenzuckerindustrie in grösserer Ausdehnung in Kalifornien einzubürgern. In erster Linie ist es der bekannte Millionär und Zuckerkönig Claus Spreckels, welcher gewaltige Anstrengungen macht, eine leistungsfähige kalifornische Rübenzuckerindustrie zu begründen und, wie es scheint, nicht ohne Aussicht auf den besten Erfolg. Professor Hilgard, dessen Bericht wir grösstenteils folgen, hat sehr zu Nutzen der kalifornischen Landwirtschaft ein grosses Netz von Versuchsfeldern über ganz Kalifornien verbreitet, angelegt und in jahrelanger Arbeit erprobt, wo überhaupt in Kalifornien die Zuckerrüben wachsen können. Er ist durch diese Versuchsanstellung zur Ueberzeugung gekommen, dass der Zuckerrübenbau sehr viel weiter südlich ausgedehnt werden kann, als man ursprünglich angenommen hat, und sogar in Gegenden Fuss fassen kann, wo nunmehr die Zuckerrübe in den Wettbewerb mit dem Zuckerrohr treten wird. Wir werden dort das interessante Beispiel erleben, dass sich zwei Pflanzen in der Zuckererzeugung bekämpfen werden, nämlich die Zuckerrübe und das Zuckerrohr, und Prof. Hilgard ist der Meinung, dass die Zuckerrübe in Kalifornien als Siegerin aus diesem Kampfe hervorgehen werde, ebenso aber, dass die kalifornische Rübenzuckerindustrie diejenige in den nördlicheren Staaten unterdrücken werde.

In Louisiana, demjenigen Staat, welcher hauptsächlich den Zucker aus dem Zuckerrohr erzeugt, gewinne man nicht mehr als 1800 Kilogramm Rohzucker pr. Hektar, während man in Mauritius und in den suptropischen Gegenden 3900—61000 Kilogramm Rohzucker gewinnen könne. Dagegen sei die Ausbeute an Rohzucker aus Zuckerrüben pro Hektar in Kalifornien im Durchschnitt sicherlich nach seinen Erfahrungen nicht geringer als 4500 Kilogramm, und diese Höhe werde unter einigermaassen günstigen Verhältnissen oft weit übertroffen. Auch die Rübenzuckerindustrie in den nördlicheren Staaten kann nach Hilgard sicherlich den Wettbewerb der kalifornischen aushalten. In den nördlicheren Staaten könne man die Rüben nur in den Monaten April und Mai mit steten Gefahren später Nachtfröste bestellen. Die Ernte komme alsdann auf einmal im Oktober und November den Zuckerrübenbauern über den Hals; alsdann müsse man die Zuckerrüben sorgfältig einmieten oder in Kellern aufbewahren, um sie vor Frost zu schützen; trotzdem ginge der Zuckergehalt alsdann schnell zurück, und die Kampagne dürfe nicht länger als bis zu Beginn des Januar dauern. Ganz anders in Kalifornien, dort könne man in mittleren und südlichen Lagen, da der Frost nicht in Frage komme, die Rüben in offenen Schuppen, nur durch ein leichtes Dach gegen Regen geschützt, aufbewahren. Infolge der ausgezeichneten Ventilation bei dieser Aufbewahrung hielten sich die Rüben weit längere Zeit ohne Veränderung; die Temperatur im Winter sei niedrig genug, um ein Wachsen der Rüben zu verhindern, und Mitte Februar hätten sich die Rüben in der Regel in Kalifornien besser gehalten, als die in Mieten aufbewahrten Rüben der nördlichen Staaten im Dezember. Während also die Kampagne in den nördlichen Staaten nur drei Monate dauern könne, würde man sie in Kalifornien dreist auf sechs Monate und länger bemessen; vor allem sei aber für Kalifornien der grosse Vorteil maassgebend, dass die Zuckerrüben auf geeigneten Böden successive von Februar bis Mitte oder Ende Mai bestellt werden könnten, so dass die Fabrik frisches Rübenmaterial fünf Monate lang, vom 1. Juli bis Ende November, verarbeiten könne und nur für die späteren Monate auf Vorratsrüben angewiesen sei. Dieser Vorteil ist in der That ein ausserordentlich grosser, und Kalifornien erfreut sich hierdurch eines grossen Vorsprungs. Dazu kommt nach Hilgard, dass die Hackarbeit in Kalifornien wegen des Regenmangels im Sommer und der mangelnden Entwickelung des Unkrauts eine sehr einfache sei; ein einmaliges Hacken genüge vollständig, während anderswo die Rüben dreimal gehackt werden müssten. Der Zuckergehalt der kalifornischen Rüben ist nach Hilgard ein sehr hoher, und der Saft von grosser Reinheit. Die grosse Zuckerfabrik von Alvarado in Kalifornien hat z. B. 1896 im August einen Durchschnitt von 19 Prozent Zucker in der Rübe und einen Reinheitsquotienten von 82 zu verzeichnen gehabt, also einen weit höheren Zuckergehalt als das in den besten Tropengegenden gewachsene Zuckerrohr, und zwar in einem Jahre, welches garnicht besonders günstig für die Ausbildung des Zuckers gewesen sei. Man kann nach den Versuchen von Hilgard aber mit Sicherheit auf einen Zuckergehalt von 15—16 Prozent rechnen, wie einen solchen die Zuckerfabrik Chino gehabt hat; einen höheren Zuckergehalt als Chino sollen die Fabriken von Alamitos, Orange counti und andere gehabt haben. Da der sogenannte Alkaliboden in Kalifornien weit verbreitet ist, war es eine schwerwiegende Frage, ob auf diesem Boden brauchbare Rüben wachsen würden; Hilgard bejaht dieses, indem er angiebt, dass er dort Rüben mit 15 Prozent Zucker in Saft und einen Reinheitsquotienten von nahezu 85 geerntet habe.

Sehr in Betracht kommt auch, dass die Rüben in Kalifornien für längere Zeit eine Stickstoffdüngung nicht gebrauchen, sondern höchstens eine gewisse Beidüngung mit Phosphorsäure, welche sich nicht in übermässig grossen Mengen in den dortigen Bodenarten vorfindet, aber in Amerika sehr billig zu beschaffen ist. Ob sich der Plan Hilgards, die Zuckerrüben an der heissen kalifornischen Sonne im Sommer ähnlich wie die Früchte zu trocknen, so dass man in den Fabriken das ganze Jahr arbeiten könne, in die That übersetzen lassen wird, mag dahin gestellt bleiben. Bei einem Versuche im ersten Jahre gelang dies ausgezeichnet, im zweiten Jahre aber desto schlechter, und man sollte kaum glauben, dass solches praktisch auszuführen sein würde.

Beide kalifornische Publikationen beschäftigen sich nun hauptsächlich mit der Frage, ob Kalifornien genügend Land für den Zuckerrübenbau zur Verfügung stellen würde, und beide kommen übereinstimmend zu dem Ergebnis, dass daran kein Mangel sein würde. Der Zuckerkonsum in den Vereinigten Staaten

betrug 1896 2345077 Tons zu 2000 Pfund. Da man hofft, ebenso wie in Deutschland 2 Tons Zucker zu 2000 Pfund per Acre zu ernten, so würde zur Erzeugung des ganzen Zuckerverzehrs der Vereinigten Staaten 1 142 538 Acres erforderlich sein. Man schätzt die Menge des Ackerlandes in Kalifornien auf 40 Millionen Acres und würde davon ohne irgend welche wesentliche Einschränkung des Körner- und Obstbaues das notwendige Land entnehmen können. Der Referent des »San Francisco Chronicle« berechnet, dass die neue Zuckerfabrik von Salinas eine tägliche Leistungsfähigkeit von 3000 Tons Zuckerrüben = 60 000 Zentner pro Tag erhalten solle; mit einer Leistungsfähigkeit von nur 80 Tagen würde also diese Fabrik allein etwa 32 000 Tons Rohzucker produzieren, und man gebrauchte in Kalifornien nicht mehr als 74 solcher Fabriken, um den ganzen Zuckerverbrauch von Nordamerika zu decken. Nun arbeiten aber die kalifornischen Fabriken nicht nur 80 Tage, sondern die doppelte Zeit, sodass also eine ganz mässige Zahl von Fabriken dazu ausreichend sein würde. Die in Kalifornien bereits bestehenden vier Zuckerfabriken, welche jetzt sehr gut arbeiten sollen, besitzen eine Leistungsfähigkeit von täglich:

Alvarado	800	Tons Zuckerrüben
Watsonville	1000	» »
Chino	800	» »
Alamidos	350	» »

Im Bau sind augenblicklich und treten in der nächsten Kampagne in Arbeit

Salinas	3000	Tons Zuckerrüben
Crocket	1000	» »
Hueneme	2000	» »

Viele andere Projekte zur Errichtung von Zuckerfabriken schweben in der Luft, in Sacramento, St. Louis, Obispo, St. Joaquien und Conoma, kurz es scheint ein vollständiges Gründungsfieber für Zuckerfabriken dort ausgebrochen zu sein.

Es werden auch Rentabilitätsberechnungen aufgestellt, welche einen grossen Gewinn für die Zuckerfabrikation herausrechnen. Der Verkaufspreis pro Pfund Zucker in Amerika stellt sich augenblicklich auf $5^1/_2$ Cents, die Produktionskosten sollen sich auf $3^1/_4$ Cents berechnen, sodass pro Pfund Zucker ein Gewinn von $2^1/_4$ Cents herauszubringen sein würde. Die Tonne Rüben soll an die Zuckerfabriken seitens der Rübenbauer für 4 Dollar (80 Pfg. pro Zentner) verkauft werden; man soll die Zuckerrüben zu diesem Preise gut produzieren können und sich besser als beim Weizen- und Obstbau stehen.

Man lebt also der Ueberzeugung, dass Kalifornien allein in Zukunft in der Lage sein wird, den ganzen Zuckerbedarf der Vereinigten Staaten Nordamerikas durch seine Erzeugung von Rübenzucker zu decken. So ganz schnell wird dies ja freilich nicht gehen, aber ich weiss aus eigner näherer Bekanntschaft mit Prof. Hilgard, dass dieser durchaus kein Schwärmer ist; seine Angaben beruhen auf jahrelangen ausgedehnten Versuchen, die er in mühevoller Arbeit mit den Farmern Kaliforniens gesammelt hat. An der Möglichkeit, in grösster Ausdehnung Zuckerrüben in Kalifornien zu bauen, ist nicht zu zweifeln, und man wird wahrscheinlich mit der Thatsache zu rechnen haben, dass die kalifornische Zuckerindustrie ein schwerer Konkurrent unserer deutschen Zuckerindustrie auf dem amerikanischen Markt werden dürfte. Die Aussichten dieser Zuckerindustrie scheinen in der That gute zu sein. Es zeigt sich also auch hier wie auf vielen anderen Gebieten das Bestreben des Auslandes, sich von dem Import frei zu machen, indem man die eigne Produktion nach Kräften fördert. Man braucht darum für unsere Zuckerindustrie nicht schwarz in die Zukunft zu sehen. Wir werden, das muss jedem Unbefangenen klar werden, von Jahr zu Jahr mehr mit der Thatsache zu rechnen haben, dass unser Zuckerexport zurückgeht — um so mehr müssen wir mit allen Kräften dahin streben, **dass der Zuckerverzehr im Inlande gehoben werde.** Wir haben ja in den letzten Jahren in dieser Beziehung einige Fortschritte gemacht, aber es muss auf diesem Gebiete rüstiger vorwärts gehen und womöglich dahin kommen, dass der in Deutschland erzeugte Zucker auch wirklich von der deutschen Bevölkerung verzehrt werde.«

Dass wir mit dem Zuckerverbrauch im eignen deutschen Lande schon da angekommen sind, wo er nicht mehr ausdehnungsfähig ist, ist nicht anzunehmen. In den Vereinigten Staaten verzehrt der Kopf der Bevölkerung im Jahre 33 Kilo, in Deutschland aber nur 13,7 Kilo. Könnte man den deutschen Bedarf auf die Höhe bringen, auf der der amerikanische schon ist, dann wäre im Lande Arbeit für Rübenbauer und Zuckerfabrikanten geschaffen. Das geht aber nicht so schnell und die Abschaffung der Exportprämien sowohl als der Zuckerverbrauchssteuer wird wohl voraus gehen müssen. Dann wird das Pfund Raffinade 15 Pfg. kosten, das Pfund Malzbonbons 25 Pfg. und in Verbindung mit sauren Obstarten wird eine neue Obstkonservenindustrie entstehen können, die für die Massen des Volkes Aepfel, Birnen, Pflaumen, Kirschen zu Obstspeisen aller Art verarbeitet. Das ist eine gesündere und wirtschaftlich richtigere Grundlage für deutsche Arbeit als die heutige es ist!

Allerlei vom Hafer-Cacao.

Wir haben in der letzten Zeit mehrere seitenlange Briefe von der Kasseler Hafercacaofabrik bekommen. Etwas spät, nicht wahr? Als höfliche Leute haben wir auch immer geantwortet; aber eine Liebschaft kann und will nicht daraus werden. Man will uns belehren, dass der in Kassel zusammengemischte und in Würfel gepresste und in Staniol gewickelte und in blaue Kästen gelegte Hafer-Cacao ein ganz anderes Produkt sei, als je wieder auf Gottes Erdboden gemacht werden könnte. Da wir nun aber einmal Ketzer sind, beim Cacao sowenig wie bei anderen Gütern an mehr glauben als wir vor uns haben, so nützt den jungen Herren all ihr Reden nichts. Wir sind dieser Firma gegenüber auch doppelt misstrauisch; Gründe dafür sind ja genug gegeben. Und wenn Sie uns auch zehnmal vorrechnet, wie ganz anders sie verfährt, so sagen wir doch: es ist beim Hafer-Cacao, also bei einem Produkt, das doch eigentlich nichts anderes als ein Surrogat, als eine ungesüsste Mehlchocolade ist und das nur durch derbe Reklame erst möglich wurde.

nicht anders, als es beim Waizen-Cacao, beim Roggen-Cacao, beim Mais-Cacao, beim Malz-Cacao, beim Eichel-Cacao u. s. w. ist. Es ist eine Mischung aus Hafermehl, das vernünftig bereitet ist, und aus Cacaopulver, das vernünftig bereitet wird. Da die Kasseler Firma weder das Hafermehl noch das Cacaopulver selber fabriziert, da das Hafermehl aus Gerabronn und das Cacaopulver aus Stuttgart kommt, und da beide Fabriken ihre Fabrikate nicht nach Kasseler Vorschriften, sondern die eine ihr Hafermehl nach eigenen Erfahrungen, die andere ihren Cacao nach Gordian's Anleitung herstellt, so wissen wir wirklich nicht, wie durch das Mischen, Pressen und Verpacken der Waren ein besonderer Grad herauskommen soll.

Also wir sind Ketzer! Wir lassen uns belehren, aber es muss dann Hand und Fuss haben! Für Phrasen und Unwahrheiten sind wir nicht zu haben; für eine Unwahrheit halten wir es aber, wenn man uns aus Kassel schreibt: »wir lassen von jedem Fass Cacao, von jedem Sack Hafermehl, den wir erhalten, eine Analyse anfertigen.« Und noch manches andere aus den Kasseler Briefen ist nicht imstande gewesen, unser Urteil über Firma und Fabrikat zu ändern.

Der Fabrikant Robert Berger hat folgendes durch ein Rundschreiben veröffentlicht:

Zwei interessante Gutachten über Hafer-Cacao. In dem »Kasseler Tageblatt und Anzeiger« vom 24. Oktober v. J. war folgendes zu lesen:

»Kassel, den 23. Oktober 1897. Gelegentlich der unlängst hier stattgefundenen Kochkunst-Ausstellung wurde an die Untersuchungsstelle des Vereins gegen Verfälschung der Nahrungs- und Genussmittel etc. von seiten einiger Vereinsmitglieder die Frage nach der Qualitätsbeschaffenheit des Kasseler Hafer-Cacao und der Kasseler Cakes gerichtet. Beide Erzeugnisse der Kasseler Industrie sind bekanntlich auf der hiesigen Kochkunst-Ausstellung geprüft worden. Herr Dr. Wackenroder teilt uns freundlichst über die Erzeugnisse seiner diesbezüglichen chemischen Untersuchungen folgendes mit:

Hafer-Cacao wurde zuerst und ausschliesslich nur in Kassel fabriziert, heute aber an vielen Orten. Der beste Hafer-Cacao ist zweifellos derjenige, der u. a. den höchsten Eiweiss- und den niedrigsten Fettgehalt besitzt und überhaupt nur aus Hafer und Cacao besteht. Wenn man gleiche Teile besten Cacao (etwa aus Emmerich) und präpariertes Hafermehl mischt, so hat die Mischung durchschnittlich 22% Eiweiss und 19% Fett. Da der Kasseler Hafer-Cacao diese Mengen an Eiweiss und Fett enthält, so ist die Mischung dieses vorzüglichen Fabrikates aus Halb und Halb Hafer und Cacao erwiesen. Anders verhält es sich mit den vielen Nachahmungen desselben. So enthielt Hafer-Cacao aus Dresden nur 14, Hannover 17, Chur 13, Halle 18, Heilbronn 15, Leipzig 16, München 13, Pössneck 15, Köln 16 und Petersburg 9% Eiweiss, also bei weitem weniger als die Hälfte Cacao. Demnach stehen diese Nachahmungen wesentlich im Nährwerte gegen den Kasseler Hafer-Cacao zurück. Am minderwertigsten ist jedenfalls das russische Präparat, welchem 64% Zucker zur Füllung dienen. Zugleich sind diese Nachahmungen meist durch hohe Fettgehalte gekennzeichnet. So enthielt ein Hafer-Cacao aus Dresden über 26% Fett — gewiss ein durchaus ungeeignetes Nahrungsmittel für einen schwachen Magen. Der Kasseler Hafer-Cacao verdient daher seine mannigfache Prämiierung und Empfehlung, die ihm von vielen Aerzten zur Seite steht, da er ziffernmässig seine Nachahmungen im Nährwert und in der Leichtverdaulichkeit wesentlich übertrifft.«

Da in obiger Vergleichung auch Hafer-Cacao von Pössneck genannt wird und darunter nur mein Fabrikat »Berger's Hafer-Cacao« gemeint sein kann, so liess ich denselben im Vergleich zu dem Cacao der Kasseler Firma analysieren und drucke nachstehend Analyse und Gutachten des Herrn Handelschemikers Dr. C. Bischoff - Berlin, zur gefl. Kenntnisnahme ab.

Berlin, den 11. November 1897.

An
die Firma Robert Berger,
Herzogl. Sachs.-Meining. Hof-Chocoladen- und Cacao-Fabrik,
Pössneck.

Vergleichende Untersuchung von „Berger's Hafer-Cacao" und dem „Kasseler Hafer-Cacao" der Firma Hausen & Co., Kassel. Im Verfolg eines Zeitungsberichtes in dem »Kasseler Tageblatt und Anzeiger« vom 24. Oktober d. J., in welchem abfällige Urteile über den »Hafer-Cacao« verschiedenster Herkunft und unter besonders belobter Erwähnung von »Hausen's Kasseler Hafer-Cacao« der Firma Hausen & Co. geäussert werden, ersucht mich die Firma Robert Berger zu Pössneck, das von derselben in den Verkehr gebrachte Präparat, genannt »Berger's Hafer Cacao«, im Vergleich mit »Hausen's Kasseler Hafer-Cacao« der Kasseler Hafer-Cacao-Fabrik Hausen & Co., Kassel, zu untersuchen.

Das Kasseler Fabrikat habe ich mir selbst aus einem hiesigen Geschäft verschafft. Das zur Vergleichung gelangte Muster von Berger's Hafer-Cacao ist mir als die Handelsware der Firma direkt zugegangen. Bezeichnet ist letztere Ware als bestehend aus $^1/_2$ Cacao, $^1/_2$ Hafermehl.

Der Preis des letzteren Fabrikates wird mir je nach dem Cacao-Preise schwankend angegeben. Der Inhalt betrug 0,5 Kilo. Als heutiger Preis sind 1,20 Mark für den Inhalt des Packetes verzeichnet.

Der »Berger'sche Hafer-Cacao« kommt in loser Form in den Handel. Der Hafer-Cacao von Hausen wird in Halbwürfelform gepresst und sind die einzelnen Pressstücke mit Staniol überzogen. Der Inhalt des Kartons von Hausen's Kasseler Hafer-Cacao besteht aus 27 Halbwürfeln. Das Gesamtgewicht des Inhaltes betrug 230,5 gr. Von diesem Gewicht gehen auf Staniol noch rund 9,3 gr für 27 Halbwürfel Kasseler Hafer-Cacao ab, sodass der Nettoinhalt an Hausen's Kasseler Hafer-Cacao 221,2 gr beträgt. Man bezahlt somit in Hausen's Kasseler Hafer-Cacao für 221,2 gr brauchbaren Nährmaterials 1 Mark, also pro Pfund nahezu 2,30 Mark.

Die vergleichende Analyse der beiden mir vorliegenden Hafer Cacao-Marken ergiebt:

	Hausen's Kasseler Hafer-Cacao	Berger's Hafer-Cacao
Feuchtigkeit	7,84	7,36
Stickstoffsubstanz	16,54	16,12
Fett	16,66	19,68
Mineralstoffe	4,84	4,06
Phosphorsäure	1,246	1,153
Kohlehydrate, verzuckerbar als Stärke berechn.	41,69	45,43
Rohfaser	2,34	2,32
Kaltwasserlösliche Stoffe	12,65	13,00

Das mikroskopische Bild beider Proben ist ganz gleichartig. Auf dem mir vorliegenden Karton ist als besondere Auszeichnung von Hausen's Kasseler Hafer-Cacao angegeben, dass derselbe nach D. R. P. 72449 hergestellt sein soll. Es soll dies wohl das Berlit'sche Patent sein, welches mir unter D. R. P. No. 73449 bekannt geworden ist.

Wie wenig das Patent für die Beurteilung dieses Hafer-Cacaos zu bedeuten hat, ergiebt sich daraus, dass trotz der angeblichen Röstung des Hafermehles die kaltwasserlöslichen Stoffe von »Hausen's Kasseler Hafer-Cacao« geringer sind als diejenigen von »Berger's Hafer-Cacao« !

Sieht man sich beide Analysen an, so muss ein objektiv urteilender Sachkundiger sagen,

beide Waren sind in allen wesentlichen Beziehungen übereinstimmend, soweit Verschiedenheiten vorliegen, liegen sie an den natürlichen Differenzen der Rohmaterialien.

So wenig wie Hausen's Hafer-Cacao eine stets einheitliche Substanz ist, so wenig wird sie Berger's Hafer-Cacao sein. Man kann weder jemals zwei völlig gleiche Cacaopulver, noch jemals zwei völlig gleiche Hafermehle aus denselben Ernten erwarten.

Ich erstatte mein Gutachten dahin,

dass der einzige Unterschied von dem mir vorliegenden »Berger's Hafer-Cacao« und dem mir vorliegenden »Hausen's Hafer-Cacao« im Preise besteht und zwar derart, dass man in Hausen's Hafer-Cacao das Hafermehl ungefähr ebenso teuer bezahlt wie reines Cacaopulver, und dass man für dasselbe Geld ungefähr doppelt so viel von Berger's Hafer-Cacao erhalten kann, als man von Hausen's Hafer-Cacao erwirbt. Der Preis von »Berger's Hafer-Cacao« entspricht dem reellen Wert dieses Erzeugnisses.

Chemisch-analyt. Laboratorium für Handel und Gewerbe (Mikroskop. Institut)
Dr. C. Bischoff.

Ich habe diesem Gutachten nur hinzuzufügen, dass ich fortgesetzt bestrebt bin, mit meinem Hafer-Cacao dem Publikum etwas Gutes mit bescheidenem Nutzen für mich zu bieten.

Robert Berger
Herzogl. S. M. Hof-Chocoladen- und Cacao-Fabrik.

Darauf antworteten Hausen & Co. wie folgt:

An unsere Kundschaft! Es ist uns unlängst ein Zirkular zu Händen gekommen, welches zum Zwecke der Anpreisung eines sogenannten Hafer-Cacaos in alle Welt gesandt wird. Wir würden dieses Zirkular ganz unbeachtet lassen, wenn nicht die Eigenart seines fast komischen Inhaltes, in bezug auf das von einem Chemiker erstattete Gutachten, verdiente, niedriger gehängt zu werden. Der fragliche Chemiker stellt nämlich die Untersuchungsresultate unseres Kasseler Hafer-Cacao einer unter dem Namen Hafer-Cacao laufenden Mischung gegenüber und kommt ungeachtet der erheblichen Unterschiede zu dem kühnen Schluss, dass beide Präparate im chemischen Bestande übereinstimmen; auch ist er offenherzig genug, zuzugeben, dass er sich unseren Kasseler Hafer-Cacao zum Zwecke vergleichender Untersuchung käuflich erworben habe, wogegen ihm der sogenannte Hafer-Cacao des Auftraggebers von diesem selbst zugeschickt sei. Dass uns bei einer solchen Ungleichheit der Probenbeschaffung mancherlei Bedenken bezüglich der Möglichkeit gewisser Zufälligkeiten in der Beschaffenheit der zur Untersuchung gelangten Proben aufstiegen, ist erklärlich, doch begnügen wir uns damit, unsere Kundschaft auf die Eigenart seines Verfahrens hinzuweisen und zwar mit dem Bemerken, dass den fraglichen Chemiker vermutlich verwandtschaftliche oder andere Bande an seinen Auftraggeber fesseln dürften; andernfalls hätte der fragliche Chemiker sich nicht hinreissen lassen, ein Vergleichsgutachten über jene Mischung und unseren Kasseler Hafer-Cacao zu erstatten, von welchem jeder objektiv urteilende Mensch annehmen muss, dass es aus einem Handelskontor, nicht aber aus einem chemisch-analytischen Laboratorium hervorgegangen ist. Vergleiche Ratschläge und Wahrscheinlichkeitsberechnungen.

Was geht es einen Chemiker an, ob das Pfund von X 10 Pfennig, von Y 20 Pfennig kostet?! Hat sich der betreffende Chemiker nur im geringsten darum gekümmert, welche Bestandteile die untersuchten Waren in Wirklichkeit enthalten und auf welche Weise sie hergestellt sind?

Er sagt sogar selbst, dass ihm mitgeteilt sei, die Ware — natürlich die seines Auftraggebers — bestehe aus ⅓ Cacao und ⅓ Hafermehl und als objektiv urteilender Sachkundiger (?) benutzt er dies und giebt sein abfälliges Urteil! Dabei kennt er noch nicht einmal die richtige Patentnummer! Wie mag der Herr sich wohl die Fabrikation eines Hafer-Cacaos als Sachverständiger vorstellen?

Nach den Mitteilungen seines Auftraggebers nimmt man 1 Pfund Cacao (à 1 Mark) und 1 Pfund Hafermehl (à 20 Pfennig), mischt dieses zusammen, erhält 2 Pfund Hafer-Cacao à 60 Pfennig, verkauft das Pfund mit 1,20 Mark, verdient also noch 60 Pfennig am Pfund. Die Kasseler sind aber unverschämter, verkaufen diese Mischung mit 2,30 Mark, verdienen also 1,70 Mark. Glückliche Menschen vom Standpunkt des Chemikers betrachtet! Dass dem Manne bei seiner Objektivität nicht einmal der Gedanke gekommen ist:

»Solchen Unsinn glaubt wohl am Ende niemand, das Kasseler Fabrikat muss jedenfalls etwas anderes sein, denn alle Welt kennt, verlangt und trinkt doch mit Vorliebe Kasseler Hafer-Cacao; für 60 Pfennig mag diese Mischung vielleicht garnicht herzustellen sein.«

Ganz selbstverständlich! Ebensowenig wie Mehl und Wasser = Mehlbrei (wenn auch gebacken) ein Brot giebt, ebensowenig ist irgend ein Hafer mit Cacao dem Kasseler Hafer-Cacao gleich. Jedenfalls hätte ein Kind dieses alles rasch beantwortet, wenn man es vor zwei Tassen setzte und beide Fabrikate probieren liesse.

Unsere Zeit ist zu kostbar, um solche unwichtigen Reklame-Zirkulare zu kritisieren, die Verfasser haben in ihrem Geschäft jedenfalls mehr davon übrig.

Wir möchten aber auch nicht unterlassen, unserer verehrlichen Kundschaft bekannt zu geben, dass wir trotz der gegenwätig hohen Cacaopreise, unserem Geschäftsprinzip treu bleibend, unentwegt fortfahren, unseren Kundenkreis auch ferner mit einem Fabrikate zu bedienen, welches frei von jeglicher chemischen Schminke, d. h. ohne Ersatzmittel für die spezifisch wertvollen Stoffe des Cacaos und Hafers, aus extra präpariertem Cacao und Hafermehl besteht und keine sonstigen billigen Mehle mit Gewürzen gemischt enthält, die 10, 15, 20 Minuten kochen müssen, während Kasseler Hafer-Cacao in einer Minute fertig ist.

Hafermehl ist in den Nachahmungen überhaupt nicht mehr enthalten, aber andere billige Mehle und vermutlich Cacaoschalen, Zucker, Erdnusskuchen und das berühmte Chocoladensuppenmehl, das jetzt keine Käufer mehr findet.

Wer erinnert sich nicht der famosen Gutachten und Analysen im Prozess Kathreiner, Zuntz u. s. w.?

Minderwertige Nachahmungen des von uns erfundenen (patentierten) und mit dem Namen Hafer-

Cacao zuerst benannten Fabrikats sind natürlich überall zu Schleuderpreisen zu haben; es wird alles mögliche heute als Hafer-Cacao verkauft, solche Mischungen sind aber auch die billigen Preise noch nicht wert!!! Schade um Zeit, Geld und Mühe, die zur Einführung in Detail-Geschäften daran gehängt wird. Um solche für eine Analyse zu präparieren und einem Chemiker einzusenden, bedarf es keiner grossen Kunst.

Kasseler Hafer-Cacao-Fabrik Hausen & Co. Kassel.

Wir möchten nun gern wissen, wer von den deutschen Cacaofabrikanten, wegen des zweitletzten Satzes, die Klage gegen Hausen & Co. erhebt. Es ist doch wieder eine hahnebüchene Unverschämtheit von ihnen, zu behaupten, »in den Nachahmungen«, also in den Hafer-Cacaos von Berger, Hartwig & Vogel, Rüger, David, Richter, Stollwerck u. s. w. wäre kein Hafermehl, sondern andere billige Mehle und vermutlich Erdnuss-Kuchen, Cacaoschalen u. s. w.

Einfuhr von Cacaobohnen in Hamburg seit 1841.

	Durchschnittlich und für das Jahr		Durchschnittspreis per 100 Kilo	
1841—1850	885 350	Kilo	64,68	Mk.
1851—1860	1 256 050	»	95,88	»
1861—1870	1 764 950	»	112,98	»
1871—1875	3 359 100	»	101,72	»
1876	3 186 600	»	120,90	»
1877	3 624 100	»	137,38	»
1878	2 653 700	»	160,16	»
1879	3 517 600	»	197,42	»
1880	5 043 900	»	132,62	»
1881	4 339 800	»	137,99	»
1882	4 537 300	»	140,68	»
1883	5 300 900	»	158,77	»
1884	5 333 700	»	148,55	»
1885	5 266 600	»	160,14	»
1886	6 196 300	»	137,78	»
1887	6 564 800	»	142,88	»
1888	7 986 600	»	136,72	»
1889	6 466 400	»	127,44	»
1890	7 725 500	»	132,10	»
1891	9 474 300	»	143,81	»
1892	9 826 200	»	142,33	»
1893	10 648 900	»	149,—	»
1894	10 800 700	»	121,32	»
1895	13 758 400	»	106,81	»
1896	17 123 400	»	101,47	»

Man verwechsele obige Zahlen nun aber nicht mit den Zahlen, die den Verbrauch von Bohnen in Deutschland nachweisen. Von diesen Mengen ist alljährlich ein mehr oder weniger grosser Teil wieder ins Ausland verhandelt worden.

Aber man beachte die Preise! In den vierziger Jahren hat das Kilo Bohnen 65 Pfg. gekostet. Und die Farmer und die Importeure werden sich gefreut haben, das zu bekommen. Heute hat man sich an andere Preise gewöhnt. Wie es allerdings in fünf Jahren aussieht, das steht dahin. Kaffee kostet heute 30 Pfg., Cacao wird dann nicht mehr kosten. Wenn unser Herrgott erst richtig anfängt zu arbeiten, dann wird Sack über Sack verbraucht sein wollen.

Die österreichische Cacaoindustrie.

In der nachstehenden Uebersicht über die Aus- und Einfuhr von Cacaobohnen und deren Fabrikaten bringen wir einen neuen Beweis dafür, dass der Bedarf von Bohnen in den europäischen Ländern nicht auf einmal einen ungeahnt grossen Umfang angenommen hat, sondern dass alle Länder hüben wie drüben, mit alleiniger Ausnahme Deutschlands, in den ruhigen Bahnen wandeln, wie man es gewöhnt ist.

I. Import.

Die Einfuhr von Cacaobohnen in das gemeinsame österreichische Zollgebiet, also einschliesslich Herzegowina und Bosnien, betrug

1893	775 000	Kilo	i. W. v.	831 833	ö. G.
1894	870 600	»	»	978 330	»
1895	1 089 600	»	»	712 944	»
1896	1 213 600	»	»	769 764	»
1897	1 350 200	»	»	856 481	»

Die österreichische Industrie hat also noch mit sehr bescheidenen Verbrauchszahlen zu rechnen. Während Deutschland im Jahre 1897 für den deutschen Bedarf 14 692 500 Kilo Bohnen verarbeiten konnte, musste sich die österreichische Industrie mit 1 350 200 Kilo, also mit dem zwölften Teil begnügen.

Es wurden ferner eingeführt:

2. Gemahlener Cacao und Cacaomasse.

Einfuhr.

1893	81 750	Kilo	i. W. v.	238 788	ö. G.
1894	81 500	»	»	242 190	»
1895	116 500	»	»	326 200	»
1896	120 500	»	»	337 400	»
1897	137 100	»	»	383 880	»

3. Chocolade, Chocoladesurrogate und Fabrikate.

Einfuhr:

1893	38 700	Kilo	i. W. v.	61 900	ö. G.
1894	43 000	»	»	66 865	»
1895	59 800	»	»	90 320	»
1896	71 300	»	»	104 255	»
1897	31 200	»	»	45 621	»

4. Zucker- und Kuchenwerk, Obstmus und Fruchtsäfte mit Zucker.

Einfuhr:

1893	81 850	Kilo i. W. v.		98 220	ö. G.
1894	97 200	»	»	116 640	»
1895	106 700	»	»	128 040	»
1896	111 200	»	»	133 440	»
1897	121 200	»	»	145 440	»

II. Export.

1. Cacaobohnen und Schalen.

Ausfuhr:

1893	—	Kilo i. W. v.		—	ö. G.
1894	9 100	»	»	10 465	»
1895	—	»	»	—	»
1896	5 500	»	»	3 575	»
1897	8 000	»	»	5 200	»

2. Gemahlener Cacao und Cacaomasse.

Ausfuhr:

1893	200	Kilo i. W. v.		560	ö. G.
1894	200	»	»	560	»
1895	—	»	»	—	»
1896	100	»	»	280	»
1897	10 900	»	»	30 520	»

3. Chocolade, Chocoladesurrogate und Fabrikate.

Ausfuhr:

1893	1 550	Kilo i. W. v.		2 232	ö. G.
1894	2 400	»	»	3 639	»
1895	3 100	»	»	3 799	»
1896	3 000	»	»	3 750	»
1897	2 600	»	»	3 250	»

4. Zucker- und Kuchenwerk, Obstmus und Fruchtsäfte mit Zucker.

Ausfuhr:

1893	81 600	Kilo i. W. v.		89 760	ö. G.
1894	98 200	»	»	108 020	»
1895	84 400	»	»	92 840	»
1896	92 000	»	»	101 200	»
1897	106 500	»	»	117 150	»

Cacaobutter wird in der österreichischen Handelsstatistik nicht speziell aufgeführt.

Die Gewichtsmengen verstehen sich als Nettogewicht bei den Einfuhren und als Bruttogewicht bei den Ausfuhren.



Cacaomarkt.

London.

Aus London wurde am 4. März berichtet:

Cacao. Auktionen liefen ruhig und teils etwas billiger ab. Es fand jedoch ein starkes Quantum Nehmer, indem von vorgebrachten 10 700 Säcken ca. 7500 in und seit der Auktion begeben wurden.

Verkauft wurde folgendes:

150 Säcke Trinidad, gut bis schön rot 74/ à 76/.
5700 » Grenada, fehlerhaft 69/ à 70/, gut ordinär bis courant 71/ à 73/, gut reif bis superfein 74/ à 77/.
200 » Dominica 69/6 à 72/.
130 » ordinär Jamaica 67/ à 67/6.
1170 » Ceylon ordinär bis mittel 60/ à 73/, gut und schön 75/ à 78.
300 » Trinidad
100 » Surinam
300 » Venezuela
120 » Samana
2300 » Ceylon
} zurückgezogen.

Unter der Hand verkaufte man für hiesigen Konsum 1800 Säcke gut Sommer-Arriba zu 83/ à 84/. Gute courante Qualitäten aus neuen Zufuhren waren zu 80/ zu kaufen, während für Machala und Caraquez 78/ à 79/ Notierung bleibt. Für 1500 Säcke schön reif St. Thomé soll 75/ vergebens geboten sein.

Auf Lieferung notieren wir prima St. Thomé 71/6 frei ab Lissabon, Bahia 67/6 Kost und Fracht Havre/Hamburg, Guayaquil prima Sommer-Arriba 80/, April-Mai Abladung, Kost und Fracht Havre/Hamburg pr. 50 Kilo, Machala 74/.

Vorrat in London:

121 043 Säcke gegen 141 088 Säcke in 1897.

Vorrat in Liverpool:

954 Säcke gegen 3631 Säcke in 1897.

Zufuhren seit dem 25. Februar:

London:

223 Säcke Bahia
1729 » Ceylon
471 » Guayaquil
72 » Jamaica
260 » Venezuela.

Liverpool:

35 Säcke African.

Cacaobutter. — 1000 Ztr. Cadbury 9½ d à 9⅞ d verkauft.

Unterm 11. März hörten wir über den Londoner Cacaomarkt für die Vorwoche folgendes:

Cacao. Auktionen fanden diese Woche nicht statt. Es ging unter der Hand nur wenig um; nichts destoweniger blieben Preise behauptet und der Ton war eher fester. Der Londoner Vorrat nahm in voriger Woche wieder etwas zu und wird durch die sehr starken Zufuhren, welche diese Woche stattfinden und 16500 Säcke betragen, auf beinahe die vorjährige Höhe gebracht.

In den Notierungen ist nichts zu ändern.

Von Guayaquil Arriba werden in den letzten vierzehn Tagen ca. 5000 Säcke März-

April-Mai Abladung, teils mit hoher Garantie zu 80/ Kost und Fracht verkauft gemeldet. Machala wird 76/ Kost und Fracht notiert; 200 Säcke fällig zu 74/ käuflich. Guayaquil Häuser berichten von Schäden an der kommenden Ernte; es hat sich jedoch häufig erwiesen, dass man auf dergleichen Berichte keinen zu hohen Wert legen darf. Die Trinidad- und Grenada-Ernten, worüber auch im Dezember schlechte Berichte einliefen, haben soweit wesentlich mehr geliefert als in den vorhergehenden Jahren.

Vorrat in London:

121 461 Säcke gegen 138 884 Säcke in 1897.

Vorrat in Liverpool:

780 Säcke gegen 3778 Säcke in 1897.

Zufuhren seit dem 4. März.

London:

4090	Säcke	African.
4009	»	Ceylon
292	»	Dominica
1549	»	Grenada
1040	»	Guayaquil
457	»	Jamaica
138	»	St. Lucia
84	»	Tobago
4664	»	Trinidad
36	»	Para transitu
105	»	Trinidad transitu.

Hamburg.

Ueber den Hamburger Cacaomarkt ist vom 4. März zu sagen, dass die Kauflust eine grössere war. Die Preise stellten sich wie folgt:

	Niedrigster Preis per 50 Kilo	Höchster Preis per 50 Kilo
Caracas	65 Mk.	140 Mk.
Ceylon	70 »	83 »
Surinam	72 »	74 »
Trinidad	70 »	75 »
Guayaquil	74 »	85 »
Maranho u. Para	72 »	74 »
Domingo	68 »	72 »
Samaña	74 »	74 »
Bahia, präpariert	72 »	78 »
St. Thomé	74 »	75 »

In der Woche vom 4.—11. März zeigte der Markt eine unverändert feste Haltung.

Die Preise sind die gleichen, die unterm 4. ds. notiert wurden.

Havre.

Aus Havre wird für die Woche vom 26. Februar bis 5. März geschrieben:

Auf Lieferung wurden 250 Sack per September, 125 Sack per Oktober und 125 Sack per Dezember gehandelt. Die Preise sind 1 und 2 Frk. höher gegangen.

Die letzten Notierungen waren:

März	88,— Frs.	August	88,— Frs.
April	88,— »	September	88,— »
Mai	88,— »	Oktober	87,50 »
Juni	88,— »	November	87,50 »
Juli	88,— »	Dezember	87,50 »

Als ankommend sind gemeldet:

193	Sack	von	Guadeloupe
50	Centner	»	Martinique
235	Sack	»	fremden Antillen
1008	»	»	dem Festland
1350	»	»	Brasilien.

Cacaostatistik für Havre
für die Zeit vom 1.—28. Februar 1898.

Sorten	Vorrat am 31. Jan. 1898	Einfuhren vom 1.—28. Februar	Abgänge vom 1.—28. Februar	Lagerbestand am 28. Febr. 1898
Para, Maranho Sack	5462	795	1120	5137
Trinidad	11844	7149	8440	10553
Festland	13686	4250	5250	12686
Bahia	2356	5055	3820	3591
Haiti	6628	5330	5120	6838
Guayaquil	12637	8850	4050	17437
Martinique und Guadeloupe	871	217	410	678
Diverse	11145	2320	5450	8015
Total Sack	64629	33966	33660	64935
Gegen 28. Febr. 1897	128343	21654	27865	122132

Notierungen

		am 28. Febr. 1898	am 28. Febr. 1897
Para, Maranho	Frs.	95— 97,50	64— 70
Trinidad	»	95— 97,50	60— 65
Festland	»	90—120,—	60—120
Bahia	»	94— 95,—	59— 60
Haiti	»	86— 90,—	53— 60
Guayaquil	»	90—100,—	65— 75
Martinique und Guadeloupe	»	114—115,—	78— 80

Aus Havre wird ferner und zwar für die Woche vom 5.—12. März berichtet:

Cacao auf Lieferung war diese Woche fest im Preise. Zum Schluss stiegen die Notierungen um 50 Cts. bis 1 Fr. ab Monat August im Vergleich zu denjenigen vor acht Tagen. Die Verkäufe beliefen sich auf gegen 1000 Sack.

Die letzten Preise waren:

März	88,— Frs.	August	88,50 Frs.
April	88,— »	September	88,50 »
Mai	88,— »	Oktober	88,50 »
Juni	88,— »	November	88,50 »
Juli	88,— »	Dezember	88,50 »

Für die verschiedenen Qualitäten wurden gefordert:

	Niedrigster Preis per 50 Kilo	Höchster Preis per 50 Kilo
Bahia, naturell	75 Frs.	— Frs.
präpariert	94 »	95 »
Caracas	140 »	172 »
Guayaquil	90 »	100 »
Guiria u. Carupano	95 »	105 »
Haiti	79 »	90 »
Maracaibo	115 »	120 »
Maranho u. Pará	95 »	100 »
Trinidad	95 »	100 »
Martinique	113 »	114 »
Guadeloupe	115 »	116 »

Amsterdam.

Aus Amsterdam erfahren wir über die am 9. März dort stattgehabte Auktion in Cacao:

Aufgestellt wurden 1776 Sack Java
36 » Surinam,
wovon in und nach der Auktion
ca. 1600 Sack Java
und 36 » Surinam
Nehmer fanden.

Für Java-Cacao waren die Preise unregelmässig, doch wurden durchschnittlich Taxpreise bezahlt. Bei den mittleren und geringeren Sorten wurde durchweg über Taxe verkauft.

Surinam-Cacao wurde ebenfalls zu Taxpreisen und darüber gehandelt.

Trinidad.

Von Trinidad hören wir unterm 17. Februar das folgende:

Das Wetter ist trockener geworden, obgleich es in gewissen Distrikten noch ziemlich häufig regnet. Die Ankünfte während der letzten 14 Tage waren annähernd ebenso gross, wie die der vorhergehenden 14 Tage, aber der grössere Teil der Ernte ist heute realisiert und wir treten jetzt in die Zeit der Abnahme. Man denkt, dass das Ende zwischen Mitte und Schluss des März erreicht sein wird. Es kann heute nicht mehr die Rede von einer regelmässigen Ernte für Juni/Juli sein. Der gegenwärtige Stand der Bäume lässt es nicht zu, sich mit diesem Gedanken herumzutragen. Allgemein glaubt man, dass wir im Dezember eine etwas eilige Ernte haben werden, die wahrscheinlich gegen Oktober beginnen wird. Alles hängt jedoch von dem Wetter ab, das wir haben werden. Wenn dieser Zustand ins Auge gefasst wird, so werden wir mithin während einer langen Zeit knapp an Ware sein. Vielleicht wird dieser Zustand nicht einmal durch einige Teilernten gegen Juli hin unterbrochen.

Unsere Abgänge waren während der letzten 14 Tage bedeutend, sie beliefen sich auf 10 069 Sack für Europa und 2427 Sack für die Vereinigten Staaten, gegen 5656 Sack für Europa und 188 Sack für die Vereinigten Staaten im letzten Jahre während derselben Zeit. Dieses grössere Quantum ist aber unmöglich ein Maassstab für die Grösse der Ernte im Vergleich zu der im Vorjahre. Diese hatte sich weiter ins Jahr hineingeschoben, während die gegenwärtige Kampagne im nächsten Monat ihr Ende erreicht hat. Am 30. Juni letzten Jahres betrugen unsere Verschiffungen 70 000 Sack, während wir zur selben Zeit in diesem Jahre diese Zahl bei weitem nicht erreicht haben werden.

Die Preise haben sich infolge äusserst lebhafter Nachfrage auf $ 15,25 bis $ 16,— je nach Qualitäten gehalten. Seit dem Eintreffen der Drahtnachricht über das Resultat des Londoner Dienstag-Marktes ist jedoch weniger Nachfrage vorhanden. Bei der Kenntnis, die man hier von dem baldigen Ende unserer Ernte hat, werden die Preise durch diese nach abwärts gerichtete Tendenz jedoch nicht sehr beeinflusst werden. Wir erwarten vielmehr wieder eine lebhaftere Nachfrage angesichts der grossen Bedürfnisse, die die Vereinigten Staaten haben, ganz abgesehen davon, was die andern Märkte brauchen werden.

Einige Baissiers benutzten die letzten europäischen Nachrichten und boten heute gewöhnliche Qualität zu $ 14,75 und Plantagen-Qualität zu $ 15,50 an.

Die Ausfuhren an Cacao, vom 1. Januar bis heute, betrugen für die letzten sechs Jahre:

1893	8 891 Sack
1894	21 464 »
1895	24 048 »
1896	24 104 »
1897	25 312 »
1898	32 248 »

Hierin sind enthalten:

1893	—	Sack	für die	Vereinigten Staaten
1894	6327	»	»	»
1895	7615	»	»	»
1896	6585	»	»	»
1897	7833	»	»	»
1898	8838	»	»	»

Zucker.

Bericht für die Woche vom 26. Februar bis 4. März.

Berlin, 4. März. Die tonangebenden Zuckermärkte des In- und Auslandes haben in der soeben beendeten Berichtswoche eine ruhige, abwartende Haltung beobachtet, und sie waren hierzu umsomehr in der Lage, als sich nichts ereignet hat, wodurch eine Aktion nach der einen oder andern Seite hätte besonders angeregt werden können. Allerdings sind am 1. März die ersten Schätzungen der noch auf den Fabriken be-

findlichen Bestände ersten Produkts von den Herren Agenten veröffentlicht worden. Dieselben haben aber offensichtlich, obgleich sie ein Weniger von 77 100 t gegen das Vorjahr ergeben, keinen Eindruck gemacht, teils weil sie vielleicht mit den diesbezüglichen Erwartungen übereinstimmten, teils aber auch, weil, wie aus Handelskreisen verlautet, den Zahlen nur geringe Bedeutung beigelegt wird, indem sie ohne die Angaben über die Bestände zweiter Hand kein einigermaassen zutreffendes Bild von der thatsächlichen Vorratslage geben können. Wie dem nun sei, jedenfalls haben sie auf dem Markt keine merkliche Veränderung hervorgerufen. Während nun unter diesen Umständen die Käufer sich nicht veranlasst sahen, einen lebhaften Begehr zu entwickeln, haben auch die Verkäufer meistenteils eine grössere Zurückhaltung an den Tag gelegt, was besonders von den Fabrikanten gilt, denn aus zweiter Hand sind verschiedene Offerten an den Markt gelangt, die zum Teil auch zu Abschlüssen geführt haben. Im allgemeinen haben jedoch die Eigner dem ruhigen Tone des Marktes Rechnung getragen und das Angebot möglichst beschränkt, speziell ist dasselbe auch in neuer Kampagne geringer gewesen, oder es sind dafür Preise verlangt worden, welche, da sie über Terminparität standen, für die Käufer nichts Verlockendes hatten. Dank dieses Maasshaltens im Ausgebot konnten sich denn auch die Preise so ziemlich behaupten, wozu allerdings ausserdem der Umstand einigermaassen mit beigetragen hat, dass die Märzandienungen nicht zahlreich waren und leicht untergebracht werden konnten. Es zeugt das von einer im grossen ganzen gesunden Lage des Artikels, die sich hoffentlich auch bald wieder in einem lebhaften Geschäft und günstiger Preisgestaltung äussern wird.

Berlin, 11. März. Auf den tonangebenden Märkten des In- und Auslandes ist seit Beginn dieser Woche wieder eine recht ruhige Stimmung eingetreten und im Laufe der Berichtsperiode hat sich dieselbe sogar zu einer lustlosen gestaltet. Einen wesentlichen Anteil an dieser Abschwächung hatten diesmal die amerikanischen Nachrichten, welche, jedenfalls infolge der kubanischen Ablieferungen, eine stärkere Einfuhr und eine Zunahme der Bestände ergaben, wonach die Hoffnungen auf ein Eingreifen der amerikanischen Raffinerien bis auf weiteres wieder vertagt werden müssen. Ausserdem hat sich der amerikanische Markt selbst abgeschwächt, denn er sandte für Centrifugals und Muscovaden um $^1/_{16}$ c niedrigere Notierungen. Diesen ungünstigen Eindrücken, namentlich soweit sie Kuba betreffen, sollte man allerdings durch die Erwägungen begegnen, dass die Ausfuhr Kubas jetzt, wo politische Verwickelungen zwischen Amerika und Spanien sehr wahrscheinlich geworden sind, jedenfalls möglichst beschleunigt wird, sodass sie späterhin, wenn sie sich innerhalb der bekannten Schätzungen hält, um so schneller abnehmen muss, und dass, wenn Amerika fortfährt, möglichst viel Rohrzucker an sich zu ziehen, dies schliesslich für Rübenzucker auf anderen Märkten Platz machen muss. Wir verweisen in dieser Beziehung auf die englische Februarstatistik, welche einmal bloss eine Einfuhr von ca. 10 000 t Kolonialzucker, sodann auch eine stärkere Ausfuhr in Rohzucker nachweist, wovon, wie sattsam bekannt, ein grosser Teil von Liverpool aus nach den Vereinigten Staaten verschifft worden ist. Als Grund der neuerlichen Abschwächung des Marktes wird auch das Vorgehen der englischen Spekulation ins Feld geführt, die die Preise erst durch Blankoabgaben drückt, um sich dann für ihren Bedarf billig einzudecken. Dagegen müssten aber eben die Fabriken energisch Front machen, teils indem sie sich auf Abschlüsse auf entferntere Termine nicht einlassen, teils aber auch dadurch, dass sie, wie schon von anderer Seite vorgeschlagen, das billige Angebot der Spekulation selbst aufnehmen. Dergleichen ist freilich ohne einheitliche Aktion von seiten der Fabriken nicht leicht durchzuführen, und es muss deshalb aufs lebhafteste bedauert werden, dass eine Einigung, welche das Interesse der deutschen Produzenten beim Verkauf wahrt, noch nicht zu stande gekommen ist.

Magdeburger Preise:

Es notierten:	am 4. März	am 11. März
Kristallzucker I	23,12–23,25	— Mk.
Brodraffinade I	23,25	23,25 »
» II	23,—	23,— »
Gem. Raffinade I	25,25	25,25 »
» » II	23,12—23,50	23,12—23,50 »
Gem. Melis I	22,75	22,62—22,75 »
Farine	18,75—21,75	18,75—21,75 »

(Deutsche Zucker-Industrie.)



ALLERLEI.

Berichtigung laut § 11. Aus Halle schreibt man uns:

An die Redaktion des Gordian
Hamburg.

Einige Worte in Ihrem Artikel »Unfug mit wissenschaftlichem Mantel« könnten den Böswilligen zu dem Glauben veranlassen, unser Cacao hätte einem Gerichtsbeschluss unterlegen. Wenn es sich nur um Richtigstellung von Erfindungen der Kolonialwaren-Zeitungs-Gruppe handelte, dann würden wir schweigen, denn Leute solcher Art ladet man höchstens vor Gericht, was in diesem Falle auch geschieht.

Wir wissen aber, dass Agenten und Reisende, um sich die Krämer gegenseitig abzujagen, der geflissentlichen Verbreitung solcher Dummheiten mindestens nicht entgegenwirken, deshalb müssen wir Sie auf Grund des § 11 des Pressgesetzes um eine Berichtigung bitten und erklären zu diesem Zwecke, dass bis jetzt noch kein Gericht über die Beschaffenheit unserer Cacaos Erhebungen angestellt, geschweige denn Beschlüsse darüber gefasst hat. Solche Notizen sind wissentlich falsche, der Wut und dem Neide entstammende Erfindungen. Die famose chemische Untersuchung kann demnach nur zum Privatvergnügen der Stettiner Krämer ins Werk gesetzt worden sein.

Hochachtungsvoll
Cacao-Kompagnie Theodor Reichardt
Gesellschaft mit beschränkter Haftung.
F. Neumann.

Aus Dresden wird uns geschrieben, dass der Fabrikdirektor Herr Curt Melzer am

1. April das Jubiläum seiner 25jährigen Thätigkeit in der Fabrik der Herren C. C. Petzold & Aulhorn feiert. Wir wünschen ihm weitere 25 dazu.

Mit Nummer 72 — die vorliegende ist Nummer 70 — läuft das Maiabonnement auf den dritten Jahrgang des Gordian ab. Wir legen der heutigen Nummer eine Einzahlungskarte bei und bitten höflichst die Erneuerung auf den vierten Jahrgang recht bald geschehen zu lassen.

Expedition des Gordian.

Hermann Bauermeister Maschinenfabrik und Mühlenbauanstalt

Altona-Ottensen (Deutschland).

Komplete Fabrikeinrichtungen für die Cacaopulverfabrikation

System Bauermeister.

Kuchenbrecher ✱ Zerkleinerungsmaschinen ✱ Planrundsichter ✱ Walzenstühle.

Inhaber deutscher Reichspatente.

Diplom
des
Vereins deutscher Ingenieure
für
hervorragende Leistungen im Mühlenfach
1889.

Prämiirt Altona 1881.
Goldene Medaille London 1884.
Zwei silberne Medaillen Paris 1885.
Silberne Medaille Königsberg i. P. 1885.
Silberne Medaille Hamburg 1889.
Goldene Medaille Antwerpen 1894.
Goldene Medaille Lübeck 1895.
Goldene Medaille Danzig 1896.

Meine Anlagen sind ganz bedeutend billiger als die bisher üblichen; in ihnen wird das Vermahlen und Absieben der entölten Cacao-Presskuchen fast automatisch ausgeführt; eine Anlage meines Systems, in der **pro Arbeitsstunde** 15 Zentner fertigen Cacaopulvers geliefert werden können, braucht für Vermahlen und Absieben nur 3 Mann Bedienung; meine Maschinen arbeiten fast staubfrei; bei 100 Zentner fertigen Cacaopulvers verstäuben nur wenige Gramm.

Ich bitte die Herren Cacaofabrikanten um Anfragen. Alte Anlagen können umgebaut oder ihre Leistungsfähigkeit kann durch Einschieben meiner Maschinen **bedeutend** erhöht werden.

Illustrierte Kataloge auf Anfrage gratis.



1898. III. Jahrgang. Hamburg, 1. April 1898.



Gordian

No. 71.

Hauptinhalt:

Haupt-Vertretungen für den „Gordian":
England: Aug. Siegle, London E. C. Holland: Seyffardt'sche Buchhandlung, Amsterdam. Dänemark: Georg Chr. Ursins Nachf., Kopenhagen. Norwegen: Jacob Dybwad, Universitätsbuchh., Christiania Russland: Carl Ricker, Petersburg. Newyork: The International News Company. Philadelphia: Schaefer & Koradi. Schweiz: O. Speidel, Zürich.

Deutschlands Verkehr mit dem Auslande im Januar 1898.

Einfuhren.

Im Monat Januar 1898 wurden in Deutschland laut amtlicher Statistik eingeführt

2 688 400 Kilo Cacaobohnen,

davon waren für Export-Fabriken bestimmt

18 800 Kilo.

Es kamen aus:

Ecuador	918 600 Kilo
Brasilien	518 800 »
Brit.-Westindien u. s. w.	359 600 »
Venezuela	227 600 »
Port.-Westafrika	189 700 »
Haiti	154 200 »
Portugal	133 400 »

Grossbritannien	75 300	Kilo
Frankreich	35 300	»
Britisch-Ostindien u. s. w.	14 000	»
Niederl. Amerika	11 200	»
Dominican. Republik	10 300	»
Niederlande	8 600	»
Dänisch-Westindien	6 700	»
Deutsch-Westafrika	3 100	»
Niederl.-Indien u. s. w.	3 100	»

Die Cacaobohneneinfuhr im Januar 1897 betrug **1 689 100 Kilo.**

Ausserdem wurden im Januar in Deutschland eingeführt:
6700 Kilo **Cacaobutter,**
die sämtlich aus Holland kamen.
Während derselben Zeit im Jahre 1897 gingen ein
1800 Kilo Cacaobutter.

An **Konditorwaren** gingen ein:
66 000 Kilo,

davon aus Frankreich	7 800	Kilo
aus England	11 000	»
aus der Schweiz	13 000	»

gegen 53 100 Kilo Konditorwaren im Jahre 1897 während des gleichen Zeitraums.

Ferner wurden im Januar eingeführt:
19 100 Kilo **Chocolade,**

davon aus Frankreich	12 300	Kilo,
aus der Schweiz	5 000	»

gegen 23 100 Kilo Chocolade im Januar 1897.

Ausserdem gingen ein:
51 300 Kilo **Cacaopulver,**
sämtlich aus Holland,
gegen 29 000 Kilo im Januar 1897.

An **Cacaomasse** kamen zur genannten Zeit an:
500 Kilo,
davon 400 » aus Holland
gegen 1000 Kilo im Januar 1897.

Honig kam in folgenden Mengen im Januar an:
220 500 Kilo,

davon aus Chile	120 200	Kilo,
» Mexiko	47 300	»
» Verein. Staaten	13 800	»

gegen 103 500 Kilo im Januar 1897.

Vanille ist mit folgenden Zahlen zu verzeichnen:

	22 100	Kilo
davon aus Frankreich	900	»
» Madagaskar	16 600	»
» franz. Australien	4 400	»

gegen 3800 Kilo im Januar 1897.

Gebrannte Cacaobohnen, ungeschält wurden nicht eingeführt.

Cacaoschalen gingen ebenfalls während der Zeit nicht ein.

Ausfuhren.

Aus Deutschland ausgeführt wurden im Januar 1898:
23 100 Kilo **Cacaoschalen.**
1897 hat keine Ausfuhr darin stattgefunden.

Ferner:
29 400 Kilo **Cacaobutter,**

davon aus Exportfabriken	29 100	Kilo,
und zwar		
nach den Niederlanden	10 100	»
» Oesterreich-Ungarn	5 000	»
» Verein. Staaten	9 200	»

gegen 36 200 Kilo im Januar 1897.

Ferner:
75 800 Kilo **Konditorwaren,**

davon nach Belgien	5 200	Kilo,
nach Grossbritannien	12 500	»
nach Brit.-Ostindien u. s. w.	8 000	»
nach Niederl.-Indien u. s. w.	7 400	»

gegen 59 200 Kilo im Januar 1897.

Ausserdem wurden ausgeführt:
85 400 Kilo **Chocolade,**
davon aus Exportfabriken 82 600 Kilo.
Von den 85 400 Kilo gingen

nach Grossbritannien	23 900	Kilo,
» Verein. Staaten	55 000	»

gegen 6 100 Kilo im Januar 1897.

Ferner gingen aus:
21 300 Kilo **Cacaopulver,**

davon aus Exportfabriken	19 800	Kilo
» nach Belgien	5 000	»

gegen 3 400 Kilo im Januar 1897.

Ausgeführt wurden ferner:
28 000 Kilo **Cacaomasse,**

davon aus Exportfabriken	16 100	Kilo.
» nach Oesterreich-Ungarn	3 200	»

gegen 1000 Kilo im Januar 1897.





Cacaofarmen und Cacaofabriken.

III.

Wie es mit dem Anbau von Cacao, Kaffee, Vanille, Gewürzen in Ostafrika, Südwestafrika, Togo, Neu-Guinea und den Marschall-Inseln steht, erfahren wir wieder aus dem schon öfters erwähnten Prachtband: »Deutschland und seine Kolonien«, 1896, Verlag von **Diedrich Reimer**, Berlin, Preis 12 Mark.

Darin heisst es im wirtschaftlichen Teil: Ueber Ostafrika.

Ostafrika. Obst- und sonstige als Nahrung verwertbare Früchte sind in Ostafrika in grosser Zahl vorhanden, sodass hier nur die allerwichtigsten angeführt werden können.

An der Küste, weniger im Innern, wird Ananas (Ananas sativus) viel kultiviert. Der Jackbaum, Kisuah ...nessi (Artocarpus integrifolia) findet sich ebenfalls in den Küstengegenden angepflanzt, seltener der Brotfruchtbaum (Artocarpus incisa). Die allgemein verbreiteten tropischen Fruchtbäume sind auch in Ostafrika eingeführt und werden jetzt bereits mehr oder weniger häufig als Obstbäume für Europäer und Eingeborene gepflanzt. So sind schon sehr verbreitet die Mangos, die Citrus-Arten, der Cachu- oder Elephantenlausbaum (Anarcadium occidentale), der Melonenbaum (Carica papaya), ferner auch die Tomaten (Solanum lycopersicum) und die Eierfrucht (Solanum esculentum), ...er Gurken-, Melonen- und Kürbissorten. Zahlreich sind auch besonders die von den Eingeborenen im Innern als Nahrungsmittel verwandten Früchte, die meist aber von mässigem Wohlgeschmack sind und daher auch nur lokale Bedeutung haben.

Von den Genussmitteln ist der Kaffee das wichtigste Produkt für Ostafrika. Es kommen hier nicht nur mehrere wilde Arten von Kaffee vor, sondern es war auch schon in früherer Zeit eine halbwilde Varietät des arabischen Kaffees aus der Gegend des Victoria Nyanza in Gebrauch, die aber ein ganz minderwertiges Produkt darstellte. Eine andere Kaffeesorte, der sogenannte Ibo-Kaffee, der aus dem südlichen Küstenlande des Schutzgebietes stammt und wahrscheinlich eine Mischung von mehreren Varietäten oder Arten der Gattung Coffea ist, kann ebenfalls wegen seiner schlechten Beschaffenheit für den Export nicht in Betracht kommen. Der auf einzelnen Missionsstationen gezogene Kaffee ist dagegen von recht guter Qualität und für europäische Bedürfnisse durchaus brauchbar gewesen. Sehr gute Aussichten sind für die Kaffeekultur in Usambara vorhanden. In dem ...deren Theile dieses Gebietes (Handeï) sind jetzt schon etwa 800 000 Bäume von arabischem Kaffee angepflanzt; davon entfallen auf die Pflanzungen der Deutsch-ostafrikanischen Gesellschaft (Demera, Nguelo, ...rne) gegen 700 000 Bäume, während die Usambara-Kaffee-Gesellschaft in Buloa etwa 100 000 Bäume besitzt. Die diesjährige Ernte (1896) in diesen Bezirken wird auf ungefähr 200 000 Mark an Wert geschätzt. Auch die Kultur des Liberia-Kaffees macht in Ostafrika bedeutende Fortschritte, und besonders ist das Klima und der Boden von Bondei dafür sehr geeignet. Auch bei Tanga und bei Lindi, im Süden des Schutzgebietes, hat man mit der Anlage von Plantagen begonnen, sodass jetzt schon sieben Pflanzungen vorhanden sind mit zusammen etwa 100 000 Bäumen, die aber im Laufe des letzten Jahres sich schon sehr erheblich vermehrt haben dürften.

Für Cacao besitzt das Klima in Ostafrika wohl nur in einzelnen Gegenden diejenige dauernde Feuchtigkeit, welche die Kultur dieses Gewächses erfordert. Man hat neuerdings den Anbau in Angriff genommen bei Tanga, Mpungamingi und bei Lindi.

Thee ist bisher nicht gebaut worden. Als Versuch hat die Deutsch-Ostafrikanische Geselllschaft eine kleine, noch nicht erntereife Theepflanzung in Usambara angelegt, und auch die Usambara-Gesellschaft will mit dem Anbau vorgehen.

Betelnüsse, die Früchte der Areca Catechu, werden nur bei Pangani gewonnen. Es werden aber viel mehr eingeführt, und zwar besonders von Sansibar, wo sehr viele Betelnusspalmen kultiviert werden.

Tabakbau wird fast überall von den Eingeborenen betrieben, und das Produkt bildet in manchen Gegenden sogar einen bedeutenden Ausfuhrartikel als Pfeifentabak, der in der Form von Rollen, Kuchen und Platten nach Sansibar geht; für den europäischen Bedarf wird Tabak nur auf der Plantage Lewa und Magila der deutsch-ostafrikanischen Plantagen-Gesellschaft gewonnen. Jedoch wird hier kein besonders gutes Produkt erzeugt und daher auch nicht beabsichtigt, die Anpflanzungen zu erweitern. Der Wert des im Jahre 1894 insgesamt exportierten Tabaks betrug ungefähr 100 000 Dollars.

Zuckerrohr wird besonders in den Flussniederungen des Pangani im Maviadistrikt gebaut. Es sind dort ungefähr 100 einzelne kleinere Pflanzungen (insgesamt etwa 700 ha) vorhanden, welche fast durchweg sich im Besitze von Arabern befinden, die auf sehr unrationelle Weise daraus Rohzucker und Melasse herstellen. Ein Export, der allerdings für 1895 auf 2 ½ Millionen englische Pfund taxiert wird, findet nur nach den anderen Plätzen Ostafrikas, nach Somaliland und nach Arabien, bisher aber noch nicht nach Europa statt. Es ist zu hoffen, dass die Bestrebungen des deutsch-ostafrikanischen Zuckersyndikats baldigst zur Errichtung einer grossen, gut eingerichteten Fabrik führen.

Von Gewürzen spielt in Ostafrika Vanille die erste Rolle. Ausser einer von St. Paul-Illaire bei Tanga und später bei Mkulumuzi angelegten Pflanzung hat sich besonders die von der Mrima Land- und Plantagen-Gesellschaft (L. & O. Hansing) bei Kitopeni begründete Pflanzung als sehr ertragreich erwiesen. 1894 standen bereits 24 000 Vanillepflanzen auf der Plantage, und die in diesem Jahre zu erwartende Ernte wird auf 100 Kilo geschätzt. Die bisher gewonnene Vanille wurde sehr gut taxiert und fand im Handel günstigen Absatz.

Die auf den Inseln Sansibar und Pemba in so grossem Maassstabe kultivierten Gewürznelken kommen für unser Gebiet vorläufig nicht in Betracht, da sie daselbst kaum gebaut werden.

Togo. Von grosser Wichtigkeit ist der Anbau einzelner Genussmittel.

Die Kaffee-Pflanzungen, welche erst neueren Datums sind, berechtigen zu den besten Hoffnungen. Auf den Plantagen, welche fortgesetzt erweitert werden, waren insgesamt im Jahre 1895 an Liberia-Kaffeebäumen (Coffeo liberica), welcher hier offenbar besser gedeiht als Coffea arabica, gegen 65 000 Stück vorhanden und eine gleiche Anzahl an Stecklingen. Bis jetzt ist nur ein kleines Quantum exportiert worden, welches den recht befriedigenden Preis von 1.68 Mk. per Kilo unverzollt erzielte.

Cacao (Theobroma cacao) ist auf dem harten und trockenen Boden der Küstenebene bisher nicht besonders gediehen. Die Mehrzahl der gepflanzten Bäume ist sogar wieder zu Grunde gegangen, sodass

hierfür wenig Aussichten vorhanden sind. Möglicherweise finden sich aber in den gebirgigen Teilen des Landes Oertlichkeiten, welche mehr für die Kultur dieses grosse Feuchtigkeit verlangenden Gewächses geeignet sind.

Kolanüsse sind innerhalb Togolands ein gesuchter Handelsartikel. Der Baum (Cola acuminata) kommt in den höheren Gebieten des Landes, sowohl bei Misahöhe als auch bei Bismarckburg, vor, wird aber von den Eingeborenen nicht angepflanzt. Viel zahlreicher ist er aber im Nordwesten des Schutzgebietes vorhanden, und dahin richten sich auch grosse Handelskarawanen aus dem Sudan, welche in ganz enormen Quantitäten dieses besonders in den Haussastaaten so beliebte Genussmittel umtauschen, sodass die Kolanuss schon seit langer Zeit einer der wichtigsten Handelsartikel für den westafrikanischen Binnenverkehr geworden ist.

In Europa hat man erst in neuerer Zeit grössere Aufmerksamkeit auf dieses anregende Genussmittel gerichtet, und es scheint, als ob der Gebrauch desselben sehr stark zunimmt. Bisher sind allerdings die Versuche, Kolanüsse in grösseren Quantitäten nach der Küste zu bringen und zu exportieren, von pekuniärem Misserfolg begleitet gewesen, doch ist wohl anzunehmen, dass später bei besseren Transportverhältnissen die Kolanuss auch für Togoland bei dem steigenden Bedarf ein wichtiger Ausfuhrartikel werden kann. Zu ähnlichen Zwecken ist bei den Negern in ganz Westafrika die sogenannte Bitterkola beliebt (auch unter dem Namen Aconuss nach Europa gebracht). Es sind das die stark bitter und aromatisch schmeckenden Samen der Garcinia cola, welche in den apfelgrossen Früchten des Baumes enthalten sind. Auch noch ein anderer, in Togo einheimischer Baum, Parkia africana, der sogenannte Netty- oder Nittabaum, liefert den Eingeborenen ein Genussmittel, nämlich in dem wie Kaffee gerösteten Samen den sogenannten Sudankaffee, der allerdings weder Coffeïn, noch überhaupt ein Alcaloid enthält. In den Haussastaaten bereitet man beliebte Saucen aus den Samen.

Süd-Westafrika. Bei einem Lande, in welchem infolge des trockenen Klimas der Ackerbau hauptsächlich auf den beschränkten Wasservorrat angewiesen ist, sind die Erzeugnisse des Bodens selbstverständlich von geringerer Bedeutung. In den sandigen Flussbetten, die einen beständigen Grundwasserspiegel in geringer Tiefe bergen, ist die Ernte stets der Gefahr eines vorzeitigen »Abkommens« des Flusses bei einem unerwartet hereinbrechenden Gewitter ausgesetzt. Sonst kann überall, abgesehen vom Norden des Gebirges, ein erfolgreicher Ackerbau nur mit Hilfe von künstlicher Bewässerung in der Umgebung der spärlich vorhandenen Quellen betrieben werden. So wird der Hauptwert des Landes immer in der Ausnutzung desselben für die Viehzucht beruhen, zumal ja auch eine nutzbringende Ausfuhr der pflanzlichen Erzeugnisse bei der weiten Entfernung der Kulturgegenden von der Küste, durch die erheblichen Kosten vorläufig sehr in Frage gestellt wird. In der That findet auch bisher, abgesehen von wenigen Produkten, gar kein Export pflanzlicher Erzeugnisse statt. Ein regelmässiger Ackerbau wird von den Eingeborenen nur im Norden des Gebietes, im Ambolande betrieben, und hier sind vielleicht auch Aussichten, mit dem Anbau von Kulturgewächsen wirtschaftliche Erfolge zu erreichen, und an einen Export solcher Produkte zu denken, in der Voraussetzung, dass von dort eine direkte Verbindung zur Küste hergestellt werden kann. Dass bei ausreichender Bewässerung das Klima den Anbau sehr vieler nutzbarer Gewächse gestattet, sehen wir in dem vortrefflichen Gedeihen der europäischen Getreidearten, Gemüse und Obstbäume in den wohlgepflegten und mit Wasser versehenen Gärten der Missionare, der übrigen europäischen Ansiedler und der Bastards.

Von Getreidearten werden vorzugsweise Weizen und Mais und ausserdem von den Eingeborenen Kafferkorn (Andropogon sorghum), letzteres besonders im Ambolande, gebaut. Dort findet sich auch Negerhirse (Pennisetum spicatum), und von Hülsenfrüchten neben einigen Bohnenarten auch Dolichos lablab und die Erderbse, Voandzeia subterranea. Sehr häufig ist Cyperus esculentus, dessen Knollen, Uientjes genannt, von den Hottentotten gern gegessen werden und sich in jedem Haushalt finden.

Da das Rauchen dem Bewohner Gross-Namalandes zum Lebensbedürfnis geworden ist, wird Taback dort überall gebaut, weniger häufig im Ambolande, wo der Tabacksbau vornehmlich auf die Uferlandschaften des Kunene beschränkt ist. Trotzdem ist aber auch hier das Rauchen allgemein üblich, nur verwenden die Eingeborenen meist Taback, welcher in der Form von Kuchen und in sehr schlechter Zubereitung von jenseits des Kunene kommt.

Als Surrogate für den von allen Bewohnern hochgeschätzten Kaffee werden vielfach die gerösteten Samen verschiedener Gewächse verwandt, so vom Kameldornbaum, Acacia giraffae, ferner der Parkinsonia aculeata, sowie der pulverisierten und ebenfalls gerösteten Wurzeln des sogenannten Witgat (Boscia Pechuelii), die von diesen Surrogaten hergestellten Aufgüsse haben natürlich nur die braune Farbe mit dem Kaffee gemein.

Bäume mit essbaren Früchten sind nur sehr wenige vorhanden. Hauptsächlich im Ambolande zu nennen sind der Omugongo (Sclerocarya Schweinfurthiana) mit pflaumengrossen Früchten, der Omuandi (Diospyros mespiliformis) mit kirschengrossen, gelben Früchten, der Omuje (Berchemia discolor), deren Beeren die Form unserer Kornelkirschen besitzen, die auch sonst im tropischen Afrika verbreitete Ximenia americana, Strychnos spinosa mit orangegrossen Früchten und schliesslich auch eine Palme, Hyphaene ventricosa, deren Früchte ein zähes, faseriges Mesocarp besitzen, welches im Geschmack Aehnlichkeit mit Johannisbrot besitzt.

Neu-Guinea. Genussmittel liefernde Gewächse sind bisher nur in ganz kleinem Umfange gebaut worden. Versuche mit der Kultur von Kaffee sind zwar sowohl auf Neu-Guinea, als auch im Bismarckarchipel (in Ralum auf der Gazellenhalbinsel) gemacht worden; in Neu-Guinea scheinen sie jedoch ganz eingestellt worden zu sein und in Ralum haben sie zwar ein recht gutes Produkt gegeben, aber genügen bis jetzt nur für den Lokalkonsum des Schutzgebietes.

Mit Kakao, dessen Anbau die klimatischen Verhältnisse ebenso gut wie Kaffee gestatten würden, hat man noch gar keine Versuche gemacht.

Dagegen ist der Erfolg der Tabakkultur bis jetzt ein ausgezeichneter gewesen. Dieselbe ist hauptsächlich konzentriert an der Astrolabebei, wo auf den Plantagen in Hatzfeldhafen, Stephansort, Erima, Yomba und Maraya von der Astrolabekompagnie ungefähr schon 1700 Arbeiter mit Tabakbau beschäftigt werden. Die Ernte ist stetig gestiegen und beträgt jetzt pro Jahr ungefähr 100000 Kilo, die auch recht befriedigende Preise erzielten. Es ist alle Aussicht vorhanden, dass für den Export von Neu-Guinea der Tabak eines der wichtigsten Produkte wird.

Zum Zwecke des Betelkauens wird überall von den Eingeborenen in der Nähe der Dörfer die Arecapalme gebaut, aber meistens wohl A. macrocalyx, welche auch wild vorkommt, und weniger die A. catechu, die sonst allgemein im malayischen Gebiet die Arecanüsse liefert. Der Betelpfeffer (Piper betle) findet sich wild, und seine Blätter werden zusammen mit der Arecanuss gekaut. Auch Piper methysticum kommt wild

vor; es ist aber noch nicht mit Sicherheit festgestellt, ob die Eingeborenen die Wurzeln der Pflanze, wie es auf den Südseeinseln der Fall ist, zur Bereitung des »Kawa« genannten Getränkes benutzen.

Zuckerrohr wird zwar gebaut, aber nicht exportiert.

Eine Ausfuhr von Gewürzen für den europäischen Handel findet in Deutsch-Neu-Guinea bisher noch nicht statt.

Das wichtigste Gewürz für Neu-Guinea ist unstreitig eine dort wild wachsende Muskatnuss (Myristica argentea), die als Papua-Muskat im malayischen Archipel im Handel ist und auch nach England als long nutmeg, und nach Deutschland als Pferde-Muskatnuss neuerdings kommt. Diese Art ist aber bisher nur aus dem holländischen Gebiete am Mac Cluers-Golfe bekannt geworden, und ihre Ausfuhr übertrifft an Wert alle übrigen Erzeugnisse von Holländisch-Neu-Guinea zusammengenommen. In unserem Schutzgebiete hat sich von den bisher dort aufgefundenen Muskatnussarten keine als zu Gewürz brauchbar erwiesen.

Die Massoi-Rinde, von einer Art Zimmtbaum, Massoia aromatica, herrührend, wird als Gewürz nach Java in ziemlich beträchtlicher Menge von Holländisch-Neu-Guinea ausgeführt, kommt aber auch in Kaiser-Wilhelmsland vor, wo sie von den Eingeborenen als Medizin verwendet wird.

Die Marshall-Inseln. Die Flora der Marshall-inseln ist bisher hauptsächlich durch eine Sammlung des Dr. Schwabe bekannt geworden. Wie es bei der Oberflächengestaltung der ganz gleichartig aufgebauten Korallenriffkränze nicht anders zu erwarten ist, stellt sich die Flora als eine ausserordentlich gleichförmige und dabei artenarme heraus. Unter diesen wenigen Arten sind es hauptsächlich drei Charakterpflanzen, welche hervortreten und zugleich die wichtigsten Nutzpflanzen der Eingeborenen darstellen.

Dies ist vor allem die Kokospalme, welche nicht nur von der auf einer Reihe von Inseln Faktoreien besitzenden Jaluit Gesellschaft, sondern auch von den Eingeborenen in ausgedehnten Pflanzungen gebaut wird. Die Kopra bildet fast den einzigen Gegenstand der Ausfuhr, und zwar betrug diese in den letzten Jahren nahe an 4 Millionen Pfund.

Ferner ist der Brotfruchtbaum (Artocarpus incisa) und der von den Eingeborenen in einer erstaunlichen Menge von Varietäten angepflanzte Pandang (Pandanus odoratissimus) vorhanden. Sonst wird auch die Banane, Taro und Tocca pinnatifida gebaut, von welchen letzteren beiden die Wurzelknollen in der bekannten Weise von den Eingeborenen als Nahrung verwandt werden. Die südwestlich von den eigentlichen Marshall-Inseln gelegene kleine Nauru-Insel, die aus einem bis 70 m hohen Korallenriff besteht, scheint in der Vegetation keine Abweichung von der der Atolle zu zeigen.



Cacaomarkt.

London.

London, 18. März:

Cacao. — Auktionen liefen mit festerem Ton ab. Gesunder guter Trinidad fand bis 76/ hinauf sämtlich Nehmer, während höhere Qualitäten nur zum Drittel begeben wurden. Ordinär bis courant Grenada und St. Lucia holten 1/ à 1/6 und die feinen Qualitäten 6 d Avanz. Dagegen war Ceylon, mit Ausnahme von feinster Qualität, 2/ billiger.

Verkauft wurde:

1100 Säcke Trinidad, mittel bis schön voll 74/ à 75/6, Plantation 76/ à 82/.
1450 » Grenada, fehlerhaft ordinär 70/ à 71/, gut ordinär bis courant 72/ à 74/6, schön reif bis fein 75/6 à 77/.
120 » St. Lucia 72/ à 74/6.
205 » Jamaica, ordinär 67/.
400 » Guayaquil, gut brauchbar Winter-Arriba 78/.
1400 » Ceylon, native 70/ à 72/6, gutmittel 73/ à 74/, fein 76/ à 80/.
1400 » Trinidad
200 » Guayaquil } zurückgezogen.
1800 » Ceylon

Ueber die allgemeine Lage ist zu bemerken, dass während im Monat Februar die englischen Vorräte etwas zunahmen, die französischen weiter abgenommen haben und auf weniger als die Hälfte von den vorjährigen geschätzt werden. Frankreich müsste daher in den nächsten acht Monaten von den europäischen Zufuhren 3000 Tons mehr als im vorigen Jahre an sich behalten, um den heutigen Zustand aufrecht zu erhalten.

Von Grenada dürften in den nächsten vierzehn Tagen zirka 3500 Säcke neuer Zufuhr in Auktion erscheinen, woraus gesunde courante Qualität zu zirka 73/ à 73/6 wohl abgehen wird.

Vorrat in London:
130 069 Säcke gegen 139 033 Säcke in 1897.

Vorrat in Liverpool:
717 Säcke gegen 3605 Säcke in 1897.

Zufuhren seit dem 11. März:

London:

435 Säcke Bahia
3400 » Grenada
139 » St. Vincent
945 » Ceylon
381 » Guayaquil
580 » Trinidad
149 » Dominica
496 » Jamaica
582 » Bahia Transitu.

London, 25. März 1898:

Auktionen umfassten 5600 Säcke, wovon 2400 Säcke zu letzten Preisen verkauft wurden, darunter

400 Säcke Trinidad, gut rot bis fein 75/ à 78/.
600 » Grenada, gut ordinär bis courant 72/ à 74/, schön 75/ à 76/6.

75 Säcke St. Vincent 72/ à 74/6.
100 » Jamaica 67/ à 68/6.
50 » Samana, courant 71/6 à 72/.
250 » Bahia, gut mittel 74/.
1200 » Ceylon, gut ordinär bis mittel 70/ à 73/.
500 » Trinidad
300 » Samana
165 » Haiti
480 » St. Thomé
1200 » Ceylon
} zurückgezogen.

Der Markt behält einen ruhigen, doch ziemlich festen Ton und nächste Woche vorkommende 3000 Säcke Grenada dürften zu letzten Preisen schon Nehmer finden.

Von Trinidad meldet man seit vierzehn Tagen sehr kleine Eingänge, welche zu hohen Preisen Nehmer finden. Grössere Eingänge wären erst im Mai zu erwarten.

Die Bahia-Ernte ist zu Ende.

Vorrat in London:
131 742 Säcke gegen 138 157 Säcke in 1897.

Vorrat in Liverpool:
745 Säcke gegen 3079 Säcke in 1897.

Zufuhren seit dem 18. März.

London:
254 Säcke African.
366 » Grenada
1700 » Trinidad
1838 » Ceylon
618 » Guayaquil
600 » Guayaquil transitu
480 » Dominica
160 » Jamaica.

Liverpool:
78 Säcke African.
150 » Para
100 » Para transitu.

Unverzollte Vorräte in Frankreich per Ende Februar betrugen 6 540 000 gegen zirka 13 200 000 Kilo vor einem Jahre.

Anmerkung der Redaktion des Gordian: Nun sind die Vorräte in London fast wieder so gross als im Jahre vorher, der Grund für hohe Preise ist also nun auch selbst für die Londoner Inhaber gefallen. Anscheinend aber müssen nun die Vorräte, die Frankreich jetzt kleiner in unverzollten Lägern hat, dafür herhalten, die Haussestimmung noch nicht sinken zu lassen. Nun, die flotten Zufuhren überall, werden ja endlich andere Preise diktieren!

London, 1. April 1898.

Auktionen boten 9700 Säcke, wofür sich wieder gute Frage zeigte und wovon zirka 6000 Säcke in und seit*) der Auktion zu letzten Preisen Nehmer fanden.

*) Zur Beachtung: »In und seit der am 29. März stattgefundenen Auktion.« R. d. G.

Verkauft wurden:
1300 Säcke Trinidad, rötlich gran 73/, gutmittel bis schön rot 74/ à 75/6, Plantation bis 82/.
2600 » Grenada, fehlerhaft 69/6 à 71/, gut ordinär bis courant 72/ à 74/, gut reif bis superfein 74/6 à 76/6.
200 » St. Lucia und St. Vincent 69/ à 74/.
60 » Jamaica 69/ à 74/.
30 » courant Samana 72/.
250 » Guayaquil, fehlerhaft Caraquez 74/ à 75/, gut rot 78.
1600 » Ceylon, dunkel 69/ à 70/, mittel bis gutmittel 71/ à 73/, gut hell 75/ à 78/.
1300 » Trinidad
200 » Samana
200 » Bahia
220 » St. Thomé
1000 » Ceylon
} zurückgezogen.

Unser Markt behält einen ruhigen, doch ziemlich festen Ton und courante Sorten bis 75/ à 76/ hinauf wurden von unseren Fabrikanten prompt absorbiert, so dass davon sehr wenig am Markt bleibt.**)

Vorrat in London:
130 616 Säcke gegen 133 792 Säcke in 1897.

Vorrat in Liverpool:
941 Säcke gegen 3093 Säcke in 1897.

Zufuhren seit dem 25. März:

London:
2892 Säcke Ceylon
288 » Guayaquil
50 » Guayaquil transitu.

Liverpool:
298 Säcke Para.

Havre.

Für die Woche vom 12. bis 19. März 1898 ist über den Cacaomarkt in Havre das Folgende zu sagen:

Für disponible Ware sind die Geschäfte noch immer sehr still und die Preise gehalten. Für 200 Sack gewöhnliche Jeremie wurden 79 Frs. bezahlt.

Für Ware auf Lieferung ist die Tendenz fester und die Notierungen schlossen mit 3 Frs. bis 2,50 Frs. höher als vor acht Tagen.

Die letzten Preise waren:

März	91,— Frs.	August	91,— Frs.
April	91,— »	September	91,— »
Mai	91,— »	Oktober	91,— »
Juni	91,— »	November	91,— »
Juli	91,— »	Dezember	91,— »

**) Der Vorrat von 130 616 Säcken zeigt, dass Auswahl genug vorhanden ist. Wenn die Inhaber nicht bald mit den Preisen langsam heruntergehen, dann werden sie später um so schwerer Abnehmer finden. Der Osterbedarf ist gedeckt; jetzt kommen sechs flaue Monate! R. d. G.

Für die einzelnen Sorten wurde notiert:

	Niedrigster Preis per 50 Kilo	Höchster Preis per 50 Kilo
Bahia, naturell	75 Frs.	— Frs.
präpariert	94 »	95 »
Caracas	140 »	172 »
Guayaquil	90 »	100 »
Guiria u. Carupano	95 »	105 »
Haiti	79 »	90 »
Maracaibo	115 »	120 »
Maranho u. Pará	95 »	100 »
Trinidad	95 »	100 »
Martinique	113 »	114 »
Guadeloupe	115 »	116 »

Für die Woche vom 19. bis 26. März 1898 wird aus Havre berichtet:

Jeremie-Cacaos haben in den letzten acht Tagen zu einigen Umsätzen geführt. Es wurden Preise bezahlt, die von der guten Lage des Artikels einen Beweis erbrachten. Für 400 Sack gewöhnliche Jeremie wurden 80 Frs., für 280 Sack Plantagen-Qualität der Marke Del Sol 88 Frs. bezahlt. Zu 84 Frs. wurde auch Marke Germain gehandelt.

Die Tendenz auf Lieferung ist fest. Zu Anfang der Woche wurden auf Lieferung 375 Sack zu alten Preisen gehandelt. Schliesslich gingen die Preise um 1 Frs. gegen die der Vorwoche in die Höhe.

Die letzten Notierungen waren:

März	92,— Frs.	August	92,— Frs.
April	92,— »	September	92,— »
Mai	92,— »	Oktober	92,— »
Juni	92,— »	November	92,— »
Juli	92,— »	Dezember	92,— »

Aus folgenden Ländern wurde als angebracht aufgeführt:

von Martinique	10	Sack
» Guadeloupe	254	»
» fremden Antillen	1358	»
» dem Festland	4561	»
» New-York	360	»
» Brasilien	2174	»
» Guayaquil	4193	»

Trinidad.

Unterm 3. März hören wir von Trinidad wie folgt:

Cacao. Während der letzten 14 Wochen hatten wir häufig Regen in reichlichen Mengen, sodass die grossen Früchte auf den Bäumen noch schneller reif werden. Wie schon gesagt wurde, wird die Ernte mit dem Ablauf dieses Monats beendet sein. Hinsichtlich der von uns gegebenen Schätzungen über den Termin einer neuen Ernte ist keine Veränderung eingetreten. Mit der Zunahme an Nachfragen gleich nach Abgang der letzten Post, ist auch eine Erhöhung im Preise festzustellen gewesen. Es wurden für gewöhnliche Ware $ 15,— bis $ 15,25 und für die schönen Sorten Plantagen-Qualität bis $ 15,75 bezahlt.

Unsere Abgänge während der letzten 14 Tage waren 4505 Sack nach Europa und 5648 Sack nach den Vereinigten Staaten, gegen 7147 Sack für Europa und die Vereinigten Staaten während derselben Zeit im Vorjahre.

Die Zahlen über die ab 1. Januar bis zum heutigen Tage ausgeführten Mengen Cacao stellen sich für die letzten fünf Jahre folgendermaassen:

			davon für die Verein. Staaten	
1898	42 401	Sack	14 486	Sack
1897	32 840	»	8 522	»
1896	34 351	»	4 189	»
1895	34 907	»	11 139	»
1894	30 019	»	6 791	»

Im Jahre 1897 betrugen die Ausfuhren für die Zeit von jetzt bis Ende Juni ca. 55 000 Sack, ein Quantum, das dieses Jahr nicht erreicht werden wird. Der augenblickliche Mehrbestand von 10 000 Sack wird sich bald in das Gegenteil verwandeln. Obgleich das Wetter günstig ist, lassen die Bäume von einer folgenden Ernte noch durchaus nichts merken.

Trinidad, 17. März 1898.

Wir hatten während der letzten vierzehn Tage für die Jahreszeit, in der wir uns jetzt befinden, ausserordentlich viele Regengüsse, zu mehreren malen selbst Gewitter, was im März-Monat als Seltenheit zu bezeichnen ist. Dieses Wetter flösst, weil es vollständig ausser der Jahreszeit liegt, unsern Pflanzern denn auch viele Befürchtungen ein, da sie der Ansicht sind, dass unsere nächste Cacao-Ernte darunter leiden wird. Angesichts dieser Lage können wir nur unsere frühere Ansicht über unsere nächste Ernte, die vor Oktober auf keinen Fall ihren Anfang nehmen wird, bestätigen.

Was die jetzige Ernte anbetrifft, so geht sie ihrem Ende entgegen und wir werden in einem Monat nichts mehr davon übrig behalten haben. Schon jetzt ist eine bedeutende Abnahme in den Ankünften aus dem Innern zu bemerken.

Die Nachfrage war während der letzten vierzehn Tage sehr lebhaft und die Preise schlossen mit einer Erhöhung. Der heutige Preis für gewöhnliche Ware, auf die sich die Nachfrage besonders richtet, und der

schon seit einiger Zeit bezahlt wird, ist $ 15,25 bis $ 15,50, für bessere Qualitäten bis $ 16,— per 110 lbs. englisch.

Unsere Abladungen haben während der beiden Wochen betragen

	9900	Sack nach	Europa
	977	» »	den Verein. Staaten
gegen	12950	» »	Europa
und	4411	» »	den Verein. Staaten

in der gleichen Zeit im Vorjahre.

Vom 1. Januar bis zum 17. März wurden in den letzten fünf Jahren verladen:

			davon nach den Verein. Staaten	
1898	54 056	Sack	15 465	Sack
1897	50 201	»	12 933	»
1896	40 794	»	5 603	»
1895	47 596	»	16 531	»
1894	36 023	»	7 645	»



Kamerun im Jahre 1897.

Aus dem Jahresbericht über die Entwickelung der deutschen Schutzgebiete im letzten Jahre ist verschiedenes für unsere Industrie von hohem Interesse, weshalb wir dieses herausgreifen. Es wird über die Pflanzungen folgendes berichtet:

In ein ganz neues Stadium der Entwickelung ist das Schutzgebiet im verflossenen Berichtsjahre durch den ausserordentlichen Aufschwung, den der Plantagenbau im letzten Jahre genommen hat, getreten. Die Abhänge des Kamerunberges nach der See und nach dem Mungo zu sind beinahe vollständig an grössere Unternehmungen vergeben, die mit Anbau von Cacao und Kaffee entweder bereits begonnen haben oder demnächst beginnen werden. Neben den alten, schon seit längerer Zeit thätigen Gesellschaften in Kriegsschiffshafen, Debundscha und Bibundi, von welchen letztere, früher Jantzen, Thormählen und Dollmann gehörig, in eine Aktiengesellschaft mit ganz bedeutendem Betriebskapital umgewandelt worden ist, haben zwei weitere grosse Unternehmungen, die Westafrikanische Pflanzungsgesellschaft Victoria und die Plantage Günther in Soppo bereits den Betrieb im grossen eröffnet. Die Pflanzungsgesellschaft Victoria baut im wesentlichen Cacao, während Günther der höheren Lage seines Terrains wegen sich nur dem Kaffeebau widmet. Dabei wurde von dem letzteren Unternehmen, das eine sehr rasche Entwickelung verspricht, der Versuch gemacht, die Kosten der Pflanzung in den ersten Jahren durch den Anbau von Zwischenkulturen, wie Mais, Kartoffeln, Sojabohnen und Gemüse teilweise zu decken.

Selbst wenn die sämtlichen bestehenden und noch in Entwickelung begriffenen Pflanzungen das ganze ihnen zugewiesene Land in Kultur genommen haben werden, wird das anbaufähige Land an den Abhängen des Kamerunberges noch lange nicht erschöpft sein, denn es ist durch sachkundige Untersuchungen festgestellt worden, dass auch weiter landeinwärts, besonders in den Bakossibergen, Land in Menge vorhanden ist, das sich zur Anlage von Plantagen eignet. Auch für diese Länder sind die Transportverhältnisse durch die Wasserverbindungen über den Mungo und Wuri, beziehungsweise Dibombe so günstig, dass etwaige Plantagenunternehmungen gute Aussichten auf Erfolg bieten würden.

Von wesentlicher Bedeutung für die Entwickelung der Plantagenwirtschaft ist die Arbeiterfrage. Sie ist gegenwärtig ihrer Lösung nahe geführt. Das Bestreben der Regierung musste von Anfang an darauf gerichtet sein, den Plantagen den notwendigen Arbeiterersatz aus dem Schutzgebiete selbst zu sichern. In diesem Sinne ist stets auf die im Plantagengebiet ansässigen Eingeborenen eingewirkt worden, und in der That beschäftigen sämtliche am Kamerungebirge liegende Plantagen dort ansässige Bakwiris; ja die Günther'sche Plantage arbeitet bis jetzt überhaupt nur mit etwa 300 Bakwiris. Aus gleichem Grunde wurden die Bemühungen der Herren Dr. Esser und des verstorbenen Dr. Zintgraff, für ihre Plantage sich den dauernden Zuzug von Balileuten zu sichern, seitens der Regierung in jeder Weise unterstützt. Auch diese Bemühungen haben insofern Erfolg gehabt, als ständig kleinere und grössere Trupps Baliarbeiter, die allerdings — der Sesshaftigkeit abgeneigt — häufig zu wechseln pflegen, auf der Plantage der Westafrikanischen Pflanzungsgesellschaft Victoria beschäftigt werden. Von grösster Bedeutung aber für die Lösung der Arbeiterfrage ist die nunmehr erfolgte Eröffnung eines massenhaften Zuzugs von Arbeitern aus dem Yaúnde-Gebiet. Den fortgesetzten Anstrengungen von der Yaúnde-Station aus ist es gelungen, die arbeitsfähigen Leute der dort ansässigen Stämme in grossen Mengen zur Küste zu bringen, so dass zur Zeit schon auf den Plantagen in Bibundi und Viktoria gegen 600 Yaúnde-Arbeiter beschäftigt sind. Bleibt dieser Zuzug von Yaúnde-Leuten den Plantagen dauernd erhalten, so ist die Arbeiterfrage im wesentlichen gelöst.

Dies hängt aber wesentlich wieder davon ab, ob es den verschiedenen Unternehmungen gelingt, für Leitung der Plantagen Persönlichkeiten zu gewinnen, welche die oft nicht leichte Behandlung dieser bisher fast jeder Arbeit fremden Naturkinder verstehen. Die Leute sind durch Vermittelung der Regierung selbst unter Gewährleistung für gute Verpflegung und den ihnen zugesicherten Lohn auf ein Jahr engagiert. Disziplinarstrafen und Lohnabzüge dürfen nur auf Grund einer Entscheidung des zuständigen Bezirksamtmannes verhängt werden. Darüber, ob die Leute richtig verpflegt und behandelt werden, wird sich die Regierung von Zeit zu Zeit durch Entsendung eines Beamten überzeugen. Nur bei guter Behandlung und richtiger Auszahlung des verdienten Lohnes kann der Zuzug von Arbeitern aus dem Innern gesichert bleiben, da diese Leute lediglich im Vertrauen auf das Wort des sie anwerbenden Beamten nach der Küste kommen.

Ausser der Heranziehung von Arbeitern aus den Schutzgebieten selbst wurde jedoch auch nicht versäumt, mit den Nachbarkolonien, in denen der Plantagenbau aussichtslos ist, wegen Stellung von Arbeitern in Verbindung zu treten. Verhandlungen mit der Regierung des Congo français in Libreville und der Firma Gütschow in Mayumba haben das Ergebnis gehabt, dass nunmehr unter günstigen Bedingungen auch Mayumbaleute als Arbeiter eingeführt werden können. Der erste Transport wird in nächster Zeit erwartet. Es wird sich zeigen, wie weit diese Leute, die als gute Träger an der Westküste bekannt sind, auch auf Plantagen Verwendung finden können.

Ein wesentliches Verdienst an der verhältnismässig raschen Entwickelung, insbesondere der neu angelegten Plantagen fällt dem botanischen Ga-

ten in Victoria zu, der Saatpflanzen in grosser Menge bereit hält und den Pflanzungen gegen geringes Entgelt zur Verfügung stellt.

Ueber seine Versuchspflanzungen liegen sehr günstige Berichte vor.

Der Stand des Cacaos ist ein recht befriedigender, Die Bäume der jüngeren Pflanzungen von nachstehend bezeichneten Arten: Saã Thomé, Venezuela, Caracas vom Januar 1894, Ceylon von 1895 und verschiedene Trinidadsorten vom Mai 1897 entwickeln sich vorzüglich. Die in den Jahren 1892 (Guayaquil) und 1893 (Trinidad) gepflanzten Bäume haben in den Monaten Oktober und November des letzten Jahres reiche Erträge geliefert und zeitigten auch die folgenden Monate hindurch reife Früchte. Jetzt sind sie überaus reich an Blüten und Früchten und tragen auch zu den allwöchentlichen Ernten ihren Teil bei. Auch die im Januar 1894 gepflanzten Varietäten von Saõ Thomé, Venezuela, Caracas liefern schon nicht geringe Ernten. Nicht wenige Bäume sind strotzend voll von Blüten und Früchten. Auf einem Baume der ersten Sorte (Saõ Thomé) wurden nicht weniger als 338 in guter Entwickelung begriffene Früchte gezählt. Sogar der vor zwei Jahren gepflanzte Cacao von Ceylon beginnt jetzt schon zu tragen. Auf einem zwei Meter hohen Bäumchen befinden sich z. B. fünf Blüten und vier Früchte in guter Entwickelung. Aus den älteren Pflanzungen (von 1892 und früher) sind die als Schattenspender für die jungen Cacaobäume gepflanzten Bananen vollständig entfernt worden, weil sie jetzt keinen Zweck mehr haben, eher das Wachstum der Cacaobäume behindern, in den jüngeren Pflanzungen sind sie jedoch noch gelassen, beziehungsweise neu gepflanzt worden.

Von dem Ertrage des Botanischen Gartens kamen zur Versendung nach Deutschland zum Verkauf in der Zeit vom 15. Oktober 1896 bis Sommer 1897:

Cacao 106 Säcke à ca. 58 kg.
Kaffee 22 » » » 45 »

Dabei wurden an Gesellschaften und einzelne Pflanzer, sowie an Eingeborene grosse Massen von Pflanzen und Saat, namentlich Kaffee- und Cacaobäumchen, abgegeben, so an die »Westafrikanische Pflanzungsgesellschaft Victoria«, dem Pflanzer Günther in Soppo, an die Firma Küderling & Co. in Bata, an »The Ambas-Bay-Trading-Cy.« Victoria, an die Firma Jantzen & Thormählen in Mundame, an die Baseler Mission in Lobethal und an die Amerik. Presbyter.-Mission in Gross-Batanga, sowie an verschiedene Eingeborene in Victoria. Auch an den Botanischen Garten in Fernando-Poó sind Saatfrüchte von den vier edleren Cacaosorten Soconusco, Guayaquil und von Trinidad die beiden Varietäten Kriollo und Forastero, ferner je ein Säckchen arabischer und liberischer Kaffee zu Anbauzwecken unentgeltlich geliefert.

Ueber die Bevölkerung des Schutzgebietes Kamerun, soweit es sich um Weisse handelt, lesen wir, dass sich im ganzen 253 Weisse dort aufhalten, darunter sind 181 aus Deutschland, 31 aus England, 12 aus Schweden, 19 aus Amerika, 7 aus der Schweiz, 2 aus Russland, 1 aus Norwegen. Das ganze Gebiet wird in die vier Bezirke

Kamerun mit 101 Europ., darunt. 68 Deutsche
Edea » 27 » » 23 »
Victoria » 70 » » 53 »
Kribi » 55 » » 37 »

eingeteilt. Frauen giebt's nur 14 in allen vier Bezirken, ausser den fünf Klosterfrauen und fünf Lehrerinnen.

28 Individuen sind Regierungsbeamte, 9 Soldaten, 81 Kaufleute, 54 Missionare, 24 Pflanzer, 2 Seeleute, 9 Maschinisten, 2 Elefantenjäger, 10 Zimmerer und Maurer, 3 Aerzte.

Chocoladenfabrikanten und Konditoren fehlen noch.

Von Handelsfirmen, die zum Teil Plantagenbau mit oder hauptsächlich treiben, giebt es acht deutsche und sieben englische.

Die deutschen heissen und wohnen:

1. Woermann & Comp., Kamerun;
2. Jantzen & Thormählen, Kamerun;
3. Karl Maas, Kribi;
4. Randad & Stein, Longii;
5. Lübcke, Plantation;
6. Küderling & Comp., Campo;
7. J. H. Westphal, Kamerun;
8. Deutsche-Westafrikanische Handelsgesellschaft, G. m. b. H., Kamerun.

Die englischen:

9. Ambas-Bay-Development Assoc. Lt., Victoria;
10. Rider Son & Andrew, Kamerun;
11. John Holt & Co., Kamerun;
12. A. Herschell, Kamerun;
13. David Jones & Co., Kamerun;
14. R. & W. King, Kamerun;
15. Hatton & Cookson, Batanga.

Ausgeführt wurde an Cacao

1895/1896 133 126 Kilo
1896/1897 169 683 »

Mitteilungen über Schulen, Postanstalten, Rechtspflege u. s. w. unterlassen wir. Wer sich über das Leben in den deutschen Kolonien näher unterrichten will, der bestelle sich in Berlin bei Ernst Siegfried Mittler & Sohn, Kochstrasse 68—71, den »Jahresbericht über die Entwickelung der Deutschen Schutzgebiete«; er kostet 2,50 Mark.



Cacaoindustrie und Cacaohandel in Portugal.

Wir geben hiermit einige Angaben über die Einfuhr und Ausfuhr, sowie den Verbrauch von Cacao und Chocolade in Portugal seit dem Jahre 1890, indem wir dabei bemerken, dass es sich fast ausschliesslich um Cacao aus den portugiesischen Kolonien in Afrika handelt, von dem nur

ein kleiner Teil, wie aus den Zahlen hervorgeht, in Portugal bleibt, während der weitaus grössere Teil, der unter Ausfuhr steht, wieder ausgeführt wird.

Von anderen Anbauländern werden jährlich etwa 1000 Kilo Guayaquil-Cacao **eingeführt.**

Einfuhr in Portugal.

	Cacaobohnen	Chocolade
1890	3 221 000 Kilo	40 000 Kilo
1891	3 606 000 »	40 000 »
1892	5 041 000 »	23 000 »
1893	3 439 000 »	21 000 »
1894	6 051 000 »	24 000 »
1895	7 218 000 »	24 000 »
1896	7 678 000 »	26 000 »
1897	6 804 000 »	26 000 »

Konsum in Portugal.

	Cacaobohnen	Chocolade
1890	167 000 Kilo	40 000 Kilo
1891	170 000 »	40 000 »
1892	389 000 »	23 000 »
1893	155 000 »	21 000 »
1894	103 000 »	24 000 »
1895	81 000 »	24 000 »
1896	93 000 »	26 000 »
1897	68 000 »	26 000 »

Ausfuhr aus Portugal.

1890	3 054 000 Kilo
1891	3 436 000 »
1892	4 652 000 »
1893	3 284 000 »
1894	5 948 000 »
1895	7 137 000 »
1896	7 585 000 »
1897	6 736 000 »



Aus dem Tagebuch eines Laboranten.

1. Die Zubereitung und Verarbeitung der Fondantmasse.

Man sollte meinen, dass es ein überflüssiges Beginnen sei, die Herstellung und Verwendung des Fondants zu Bonbons verschiedenster Art einer ausführlichen Beschreibung zu unterziehen. Zugegeben, dass wir nicht viel Neues bringen werden, was nicht namentlich den tüchtigen Arbeitern grosser Fabriken bekannt sein dürfte, so werden doch kleine und junge Fabriken, die nicht über ein geschultes Personal verfügen, manches finden, wofür sie dankbar sein werden.

Ohne besondere fachmännische Vorbildung zu haben, kann auch ein Laie es den Bonbons meist ansehen, ob sie aus der Hand eines »Spezialisten« kommen, oder ob sie von einem Mann gemacht worden sind, der in den zehn Arbeitsstunden seines Tages sein Fach fünfmal wechseln muss. Wer morgens Karamel kochen muss, nachmittags Fondant giessen, Crêmetafeln und Pralinés anfertigen soll, der kennt von allen Fächern etwas, aber keines recht. Es geht in unserer Branche nicht anders zu als bei anderen Thätigkeiten: persönliche Geschicklichkeit will durch lange Uebung erzielt werden.

Es ist klar, dass ein Bau-Schlosser oder Tischler nicht auch tüchtig in der Herstellung von kunstvollen Maschinen oder Möbeln sein kann, dass ein geschickter Herrenschneider kein Künstler für Damentoiletten sein wird. Das eben ist der Vorzug der Teilarbeit, dass sie den Arbeiter zum Virtuosen seiner Arbeit ausbildet, weil er durch die reiche Uebung, die ihm der enge Kreis seiner Thätigkeit bietet, sich Fertigkeiten und Kunstgriffe angeignet, wie sie der Begabteste, der seine Kräfte zerstückeln muss, niemals erreichen kann. Dann ist der Meister dem Fabrikanten gegenüber auch dadurch im Nachteil, als bei ihm kein reger Arbeiterwechsel stattfindet. Jeder neue Gehilfe bringt, so unvollkommen auch seine Leistungen im allgemeinen sein mögen, doch etwas neues mit, sei es ein Kunstgriff, die Anwendung eines neuen Werkzeuges oder sonst etwas. Diese Vorteile werden nun von dem Stamme alter zuverlässiger, konservativer Arbeiter, wie ihn jede Fabrik besitzt, festgehalten und zum Nutzen ihrer Erzeugnisse verwertet. Ein weiser, ehrgeiziger Fabrikant, der seinen Kunden neues bieten will, der sich nicht genügen lässt, jedes Jahr dasselbe Produkt auf den Markt zu bringen, müsste neben der ausgeworfenen Summe für Reklamezwecke, den viel berechtigteren Betrag in seinem Budget führen, der begabten, sprachkenntnisreichen Arbeitern Studienreisen ermöglicht. Er müsste jährlich für ein paar Monate einen Arbeiter in Fabriken nach Frankreich, Russland, Türkei u. s. w. schicken, damit derselbe dort Neues sehen und lernen kann, und nach Hause gekommen, es zum Vorteil seines Arbeitgebers verwendet. Es ist Thatsache, dass der Rumäne, der Türke, der Spanier u. s. w. seine Spezialität in Leckereien besitzt, die in einer Variation auch vom deutschen naschhaften Publikum gern gekauft und gut bezahlt würden. — Nach

dieser Abschweifung nun zum eigentlichen Thema.

Peinliche Reinlichkeit, pedantische Genauigkeit, sollen zu jeder Arbeit, die hier beschrieben werden soll, den leitenden Grundsatz bilden. Der kupferne Kessel, in welchem man den Zucker kochen soll, sei glänzend blank. Mit ein wenig Säure oder verdünnter Vitriollösung lässt sich das Kupfer in wenigen Sekunden blank scheuern. Wurde der Kessel sauber ausgespült, so giebt man, sagen wir, 30 Kilo klein gehackte Raffinade hinein, giesst langsam so viel Wasser darüber, dass aller Zucker gleichmässig angefeuchtet ist, also ungefähr vier Liter (es ist eine faule Bequemlichkeit, mehr Wasser als notwendig, darüber zu giessen, da dann der Zucker längere Zeit kochen muss und deshalb gelb wird), und lässt den Kessel eine Viertelstunde lang stehen, damit die Zuckerstücke sich mit Wasser tränken können und dann ein leichteres Auflösen ermöglichen. Nun setzt man den Kessel auf kräftiges Koksfeuer und lässt den Zucker bis zum Siedepunkt kommen. Ist derselbe erreicht, so setzt man den Kessel ab und zerdrückt mit einem Spatel sorgfältig alle noch nicht zergangenen Stücke, lässt nochmals aufkochen und passiert den Zucker durch ein feines Haarsieb, damit die Papierfetzchen und andere Unreinlichkeiten zurückbleiben. Mit einer Reisbürste und Wasser wäscht man den Kesselrand von allem daran haftenden Zucker sauber ab und dulde bis zur Erreichung des nötigen Hitzegrades nicht, dass sich an diesen Rand Zucker ansetze, weil sonst die Zuckerlösung, sobald sie sich auf der Platte befindet, Neigung zum Kristallisieren zeigt und der Fondant nicht glatt und schmalzig, sondern körnig wird. Zeigt der 100teilige Thermometer, den man in die kochende Zuckerlösung gehängt hat, 110 Grad, so setzt man derselben die zuvor in einer Blechbüchse erwärmten 5 Kilo Sirup zu, und kocht aufmerksam, unter stetem Zusammenwaschen des Kesselrandes die Masse bis auf 113 bis 114 Grad.

Die angegebene Gewichtsmenge Sirup ist nicht für alle Fälle maassgebend, da die verschiedenen Sirupe auch verschiedene Eigenschaften haben. Man darf mehr zusetzen, je säurefreier, und weniger, je säurehaltiger der Sirup ist. Nun giesst man die Zuckerlösung auf die zuvor sauber gereinigte und mit Wasser befeuchtete Marmorplatte, oder in die Tabliermaschine und lässt sie gut auskühlen. Das Befeuchten der Platte mit Wasser hat den Vorteil, dass die Zuckerlösung nicht so leicht kristallisiert und bei der Arbeit des Tablierens sich leichter von der Platte löst. Merkt man, dass die Zuckerschichte hier und da Kruste bekommt, welche Erscheinung durch unaufmerksames Kochen oder durch zu dicke Lage des Zuckers, respektive zu langsamer Kühlung, hervorgerufen wurde, so besprengt man diese Teile mit Wasser, welches die Kruste auflöst.

Ist die Masse vollkommen ausgekühlt, so beginnt die Arbeit des Tablierens. Mit zwei Kupferschaufeln, die von zwei sich gegenüberstehenden Männern geführt werden, wird die Masse so lange hin und her gezogen und gestossen, bis sie weiss und rahmartig wird. Je schneller die Arbeit des Tablierens vor sich geht, je fleissiger also die natürliche Kristallisation gestört und die künstliche herbeigeführt wird, um so schöner wird der Fondant. Er muss auf der Zunge rasch zerfliessen und darf nicht grisig oder zähe sein. Also kurz, je rascher der Zucker gekocht und je kühler und schneller er tabliert wurde, um so weisser, zarter und schmalzähnlicher ist der Fondant. Dort, wo eine Tabliermaschine sich befindet, geht der Prozess des Kühlens und Tablierens so vollkommen vor sich, dass darüber nichts zu sagen bleibt. Nun liegt die Masse schneeweiss, gleich einem Klumpen Schmalz auf der Platte. Wurde die Masse zu warm tabliert, so ist dieser Klumpen hart und muss erst mit den Händen zerdrückt werden. Eine Kiste, mit Zinkblech ausgeschlagen, eignet sich am besten zur Aufbewahrung des Fondants. In diese thun wir den unsrigen und decken ihn mit einem feuchten Lappen zu. Ein dicker Filz, welcher in Leinwand eingeschlagen und abgesteppt wurde, behält eine ganze Woche die Feuchtigkeit und bewährt sich deshalb vorzüglich.

(Forsetzung folgt.)



Plantagenverhältnisse in der holländischen Kolonie Surinam.

Weil die Cacaobohnen, nach europäischem Begriffe, nicht zu den Alltagsgemüsen oder Alltagsfrüchten gerechnet werden, da man sie ohne weiteres in ihrem wirtschaftlichen Werte höher stellt als Erbsen, Bohnen, Eicheln u. dgl., so ist man nur zu leicht geneigt, sich die Zustände in den Cacao bauenden Ländern anders vorzustellen, als sie sind und als sie bei uns zu lande sind. Das ist aber keineswegs richtig. Wie bei uns in Deutschland und überall in Europa

jeder Landwirt Roggen, Weizen, Erbsen, Bohnen, Kartoffeln, Kirschen, Pflaumen, Aepfel, Birnen u. s. w. für den Verkauf baut und dann damit zu Markte zieht, so bauen in den tropischen Ländern unzählige kleine Bauern ihren Cacao, und wie unsere Landwirte ihre Erbsen zur Stadt, zu Markt bringen, so bringen die Bauern dort ihren Cacao zu den Aufkäufern. Wenn sich hier und da ein Cacaofabrikant des Besitzes von Cacaoplantagen rühmt, so ist das, bei hellem Sonnenschein besehen, nichts besonderes und nichts anderes, als wenn eine Zuckerraffinerie mit hellem Tenor verkünden wollte, sie hätte eigne Rübenäcker. In den meisten Cacao ausführenden Ländern sind viele Cacaoproduzenten, die Cacaobauern, also die vielbeneideten »Cacaoplantagenbesitzer«, sogenannte »kleine Leute«.

Für die holländische Kolonie Surinam (Holländisch-Guayana) wollen wir einmal eine Anzahl solcher Cacaoplantagen namhaft machen und wollen dazu berichten, wieviel die einzelnen Bauern für den Export nach Paramaribo, der Hauptstadt, die nördlich vom Surinamflusse liegt, gebracht haben. Wir nehmen das Jahr 1896 vor. Es brachten an den Markt:

Plantage	Kilo
Accaribo	22467
Akkerbom	968
St. Barbara	23988½
Beekhuizen	178½
Belladrum	2400
Belwaarde	23121½
Berlijn	45521½
Botany Bay	11550
Boxel	6368½
Broederschap	17626½
Brouwerslust	56444
Caledonia	56430½
Catharina Sophia	726½
Clevia	49000
Concordia	60534
Constantia	41898
Crappahoek	33250
de Dankbaarheid	17038½
Dordrecht	39086
Elisabethshoop	33363
Fredericisgift	9917½
Frederiksdorp	72037
Friendship	4000
Geertruidenberg	45300
Geijersvlijt	45161
deGoedeHoop	3115½
GrootMarseille	800
Gouadeloupe	18865½
deGuineesche Vriendschap	7991½
Hamilton	1000
deHerstelling	20000
de Hulp	5285
Jagtlust	124925½
Johanna Cathartna	46165½
JohannaMaria	9149
Johannesburg	25858
Johannishoop	650
Katwijk	31311
Killenstein	39277
Kroonenburg	10900
Kwatta	22501
La Liberté	2150
LaPoule(Groot en Klein)	7726
La Ressource	1145
Leliëndaal	58000
Leonsberg	30827¾
Livorno	2390
't Lot No. 36	36265
Lust en Rust	41383½
Maagdenburg	3746½
deMaasstroom	30650
Ma Retraite	28884½
Margarethasgift	8257½
Margarethenburg	70000
Marienbosch	35574½
Marienburg en Zoelen	26025
Mariëndal	1650
Mary's hope	8398
Monitor	10676½
Mon Plaisir	14059½
Monsort	2170
Mon Souci	61219½
Mon Trésor	20535
deMorgenster	34375
de Morgenstond	60517
Nackarackibo	3800
Nieuw Clarenbeek	28801
de Nieuwe Grond	19600
Nieuw Meerzorg	92064
Novar	9060
Nijd en Spijt	32600
Onvergenoegd	3050
Peperpot	18318½
Perseverance	1350
Petersburg	11698
Peu et Content	2226
Pieterszorg	30126
Rachelshoop	500
Rainville	16000
Reijnsdorp	9293
Sans Souci	2500
Sarah & Leasowes	6801½
Sara Maria	2775
Schoonoord	15254½
Slootwijk	8175
Sorgvliet	62977
Spieringshoek	72044½
Susannasdaal	11080½
Tourtonne	31107½
Tout-lui-faut	39988½
Uitkijk	1700
Tyrol	2000
'tVertrouwen	39403½
Voorburg	30000
Vreeland	15927½
Vriendsbel.en Ouderzorg	90400
Waterland	28277½
Wederzorg	96056½
Weltevreden	2346½
Zorg en Hoop	32968



ALLERLEI.

Vorsicht! Wir bitten dringend die deutschen Leser des Gordian auf die zu billigen Preisen aus dem Auslande angebotenen Cacaopulver ein scharfes Auge zu haben; wir bitten uns Proben von solchen Pulvern einzusenden, die noch heute im Kleinhandel für 120—140 Pfg. verkauft werden. Wir haben gute Gründe für diese Warnung und Bitte.

Quittung erbeten! Eine Anzahl Postrimessen ist begleitet mit dem Ersuchen: Quittung erbeten. Es ist aber unmöglich, auf jeden Abonnementsbetrag hin Quittung von Hamburg aus zu erteilen. Als Quittung gilt ja die Zustellung der Nr. 73 und aller folgenden bis Nr. 96.

Verspätete Expedition. Wir bekommen noch immer dann, wenn die fällige Nummer

nicht gerade am 1. oder 15. versandt worden ist, dringliche Nachfragen, wo denn die fällige Nummer bliebe. Es ist aber schon einigemale von uns darauf aufmerksam gemacht worden, dass wir die erste Monatsnummer immer erst nach Ablauf der Amsterdamer Butterauktion hinausgeben; diese Nr. 71 z. B. konnte erst am 6. April gedruckt werden, da am 5. April erst die Auktion gewesen ist. Nun erscheint Nr. 72 natürlich auch um 3—5 Tage später. Der Gordian ist ja keine politische Zeitung, die über Krieg, Revolution u. dgl. zu berichten hat.

Neues Abonnement. Wir bitten das Abonnement für den vierten Jahrgang, der mit Nr. 73 am 1. Mai beginnt, recht bald anmelden zu wollen.

Der Waren-Einkaufs-Verein in Görlitz verkauft Ende März noch reinlösliches Cacaopulver zu 127 Mark den Zentner, zu 1,40 Mark das Pfund; Mohren-Cacao zu 1,50 Mark, Hafer-Cacao zu 80 Pfg. das Pfund, den Zentner zu 72 Mark.

Bei den Preisen sind die Lieferanten nicht zu beneiden.

C. G. Müller in Breslau verkaufte in seinen vier Geschäften Mitte März noch entöltes Cacaopulver zu 1,20 Mark das Pfund.

Handelskammer und Ausstellung.

Halberstadt, 7. März. Die hiesige Handelskammer hat auf Anfragen über die im nächsten Sommer von dem »Zentralverband internationaler Aussteller« beabsichtigte »erste allgemeine Industrie-Ausstellung (international) zu Halberstadt« erklärt, keinerlei Auskunft geben zu können, da sie über die Grundlagen dieser Ausstellung nicht unterrichtet sei und seitens der Ausstellungsleitung Einsicht in die Liste der bisher angemeldeten Aussteller verweigert werde.

Laut Anzeigen in süddeutschen Zeitungen verkaufte die Firma Kaiser in ihren 200 Detailgeschäften entölten Cacao Mitte März noch zu 1,30 Mark das Pfund.

Schweiz. In dem Bergdörfchen Broc bei Greyerz (Freiburg) wird eine Chocoladefabrik errichtet, die 150 Arbeitern beider Geschlechter Verdienst gewähren soll.

Oben im höchsten Osten Deutschlands verkaufte die Firma Gustav Westphal in Tilsit am 20. März noch entöltes Cacaopulver mit 1,40 Mark das Pfund.

G. W. Langerfeld, Georgstrasse 47 in Hannover, empfiehlt »Deutschen Cacao, ein deutsches Produkt aus den Kolonien für 1,60 Mark das Pfund«.

Chocoladefabrik Kohler. Man meldet uns aus Lausanne: Das gut bekannte Haus Kohler & Söhne, Chocoladefabrik, wird in eine Aktiengesellschaft umgewandelt, mit einem Kapital von 3 000 000 Frs. und zwar auf die Initiative einer Anzahl Kapitalisten von Genf, an deren Spitze die »Union Financière« steht. Die neue Gesellschaft beabsichtigt, der Fabrikation eine grössere Ausdehnung zu geben und neue Spezialitäten einzuführen.

Verbesserte Eisen-Chocolade. In der Zeitschrift des allgemeinen österr. Apotheker-Vereins finden wir folgende Vorschrift für eine »verbesserte« Eisen-Chocolade:

1000 g fertige Cacaomasse, 30 g Oleum Cacao recens bringe man in einem erwärmten, spiegelblanken eisernen Mörser zur flüssigen Masse; vereinige damit 800 g feinstes Zuckerpulver, und nach guter Konsistenzbildung setze man weiter hinzu 60 g Ferrum oxydulatum lacticum pulvis mit 60 g Sirupus simplex, fein zusammengerieben. Alsdann ist noch eine weitere Durcharbeitung nötig und findet zum Schlusse eine Aromatisierung mit 40 g Saccharum Vanillae statt. Von dieser Masse werden Tafeln von 125 g in die Formen ausgewogen. (»Südd. Ap.-Ztg.«)

In der neuen Stettiner Zeitung lesen wir folgende Anzeige:

»Cacao, verbürgt reingemahlene Bohnen, Nr. 000 per Pfd. 2,20, 00 per Pfd. 1,80, 0 per Pfd. 1,60, 1 per Pfd. 1,40 Mark, bei Entnahme von 5 Pfund Ermässigung. Kaffeerösterei »Pommerania« Wilhelm Beyer, Untere Schulzenstrasse 19.«

Was unter »verbürgt reingemahlenen Cacaobohnen« zu verstehen ist, wüssten wir gern.

In einer Braunschw. Zeitung empfiehlt C. H. Hahn, Münzstrasse 15, — leicht löslichen garantiert reinen Cacao unter Kontrolle ausgewogen zu 1,30 Mark das Pfund. — Sonst standen immer nur liederliche Frauenzimmer unter Kontrolle; nun ist der Cacaohandel auch schon dahin gekommen!

Das Berliner Tageblatt sekundiert dem Gordian in der Beurteilung der Halberstädter Ausstellung:

Der Kampf gegen die wilden „Ausstellungen“, den wir nun schon seit Jahren

mit Erfolg führen, hat es zuwege gebracht, dass über das wahre Wesen der Pseudo-Ausstellungen in immer weiteren Kreisen Licht verbreitet worden ist. Erheblich seltener und mit grösserer Vorsicht als früher setzen die Arrangeure dieser unreellen Unternehmungen ihr Werk in Szene, aber immerhin erheben sie noch hier und dort das Haupt, und nur aufmerksame Beobachtung und rasches Eingreifen können eine schwere Schädigung der Kaufleute und Industriellen in jedem einzelnen Falle verhindern. Die Gefahr dieser sogenannten Ausstellungen, die man nach der Entscheidung des Berliner Gerichts als »Schwindelausstellungen« bezeichnen darf, besteht darin, dass sie die seriösen und ernstgemeinten Ausstellungen entwerten. Bei den Pseudo-Ausstellungen kommt es den Unternehmern nur darauf an, Medaillen, Diplome und Auszeichnungen gegen gute Bezahlung an den Mann zu bringen, von einer wirklichen Ausstellung, von einer ernsthaften Prüfung und Vergleichung der Produkte ist keine Rede. Das haben zur Evidenz auch Prozesse erwiesen, welche, allerdings ohne Erfolg, von den Arrangeuren gegen das Berliner Tageblatt anhängig gemacht wurden.

Von diesen Gesichtspunkten geleitet, sehen wir uns veranlasst, warnend unsere Stimme gegen eine Ausstellung zu erheben, die unter dem hochklingenden Namen »Erste allgemeine Industrie-Ausstellung — international — zu Halberstadt« vom 1. Mai bis 14. August stattfinden soll. Als Arrangeur figuriert der »Zentralverband internationaler Aussteller«. Seine Mitglieder erhalten 50 Prozent Preisermässigung, und wer noch nicht Mitglied ist, kann es werden, wenn er 10 Mark »an den geschäftsführenden Ausschuss der ersten Allgemeinen Industrie-Ausstellung zu Händen seines Rendanten Herrn Direktor J. Merges« einsendet. Die Prämien bestehen wie üblich aus: Ehrenkreuzen (grand prix) mit goldenen Medaillen; Ehrendiplomen für Verdienste; Ehrendiplome mit der goldenen Medaille, Diplomen zur goldenen Medaille, Diplomen zur silbernen Medaille, Ehrenden Anerkennungen.« Weiterhin heisst es: »Die Medaillen selbst und Klischees sind vom Komitee billigst zu beziehen.«

Wie uns aus Halberstadt geschrieben wird, verhält man sich dort dem Projekt gegenüber sehr zurückhaltend; man glaubt, mit einem Konsortium von Brüsseler Unternehmern zu thun zu haben, aber letztere Ansicht ist sicherlich irrtümlich. Herr Merges ist da, und der Name des Ausstellungsspezialisten Bloch ist auch bereits genannt worden, obgleich Herr Bloch, mit dem wir uns schon so oft beschäftigt haben, aus erklärlichen Gründen im Hintertreffen zu bleiben wünschen muss. Aber vielleicht hat unser Warnruf den Erfolg, manchen Kaufmann und Industriellen, der über das Wesen derartiger Ausstellungen doch noch nicht genügend aufgeklärt war, vor Schaden zu bewahren.

Das war und ist bei unserem Kampfe gegen die »wilden Ausstellungen« stets lediglich unsere Absicht und wird es auch ferner sein.«

Vorschriften über die Ordnung in den Bäckereien werden in vielen deutschen Städten erlassen.

Die für Dresden lautet:

1. In den Geschäftsräumen der Bäcker und Konditoren hat beim Backen und allen damit zusammenhängenden Verrichtungen, die grösste Reinlichkeit zu herrschen. Insbesondere sollen Waschbecken und Spucknäpfe in ausreichender Anzahl vorhanden und die Handtücher stets sauber gehalten sein.

2. Die Backstuben und Räume zur Aufbewahrung von Backwaren, Mehl und dergleichen dürfen unter keinen Umständen zum Schlafen benutzt werden. Das tägliche Körperwaschen hat ausschliesslich in den Schlafstuben zu geschehen.

3. Die Backtröge und Tische in den Backstuben dürfen nicht zum Ausruhen oder zum Aufstellen von Essgeschirren benutzt werden.

4. Die Schlafstuben der Gesellen, Lehrlinge und Dienstboten sollen gesund sein und namentlich genügend Luft und Licht haben. Personen verschiedenen Geschlechts dürfen nicht dieselbe Schlafstube benutzen.

5. Die Bäcker und Konditoren haben auf den Gesundheitszustand ihrer Arbeiter genau acht zu geben. Kranke, insbesondere an Hautkrankheiten (Ausschlägen u. s. w.) Leidende, sind ohne weiteres von der Arbeit auszuschliessen.

6. Backwaren, Mehl und dergleichen sind jederzeit in luftigen und trocknen Räumen aufzubewahren, nicht aber an Orten, wo sie dem Einflusse schlechter Dünste, dumpfer Luft u. s. w. ausgesetzt sind.

7. Wer Bäcker- oder Konditorwaren aus verunreinigten oder verdorbenen Stoffen herstellt oder verkauft, macht sich eines Vergehens nach § 10 des Nahrungsmittel-Gesetzes schuldig und hat schwere Freiheits- und Geldstrafen zu gewärtigen.

* * *



Unsere Industrie muss sich § 7 auch mit einschärfen und sich des § 10 des Nahrungsmittel-Gesetzes erinnern. Es dürfen keine schimmeligen, sogenannten »beschädigten« Cacaobohnen zu »Konditorwaren« verarbeitet werden. Es haben uns in den letzten Wochen mehrfach Proben vorgelegen, die ohne weiteres Material zu Anklagen wegen Nahrungsmittelverfälschung abgeben würden, wenn es benutzt würde.

Also nicht bloss der, der Cacaoschalen oder Bolus oder Mehl in die Chocolade hineinarbeitet, wird angeklagt, sondern auch der, der verdorbenen Cacao verarbeitet.

Die Cacaozufuhren betrugen in Hamburg während der Zeit vom 28. Februar bis 30. März 1898:

Von Lissabon	5703	Sack
» Havre	1933	»
» Colon	1500	»
» Bahia und Lissabon (ohne nähere Bezeichnung)	1432	»
» Amsterdam	1352	»
» St. Domingo	1311	»
» der Westküste Zentral- und Süd-Amerikas	1225	»
» Haiti	611	»
» Bahia	593	»
» London	512	»
» Trinidad (Port of Spain)	463	»
» Westindien	410	»
» Southampton	400	»
» La Guayra u. Puerto Cabello	183	»
» der Westküste Afrikas	182	»
» New-York	69	»
» Bordeaux	59	»
» Jamaica (Kingston)	52	»
» Lagos	13	»
zusammen	18003	Sack.

N. Sie fragen, woraus Ross' Kraft-Chocolade, das Pfund zu 4,80 Mark, besteht? — Wir haben noch keine kennen gelernt; aber der Preis ist verdächtig. Wir werden uns von unserm Hausarzt ein viertel Pfund verschreiben lassen. Aerzte haben nämlich »ab Fabrik Engrospreise«. — Da kommen wir dann billiger dazu.

Der grösste Detailhändler der Welt in Thee und Nahrungsmitteln, Thomas J. Lipton in London, verkaufte sein Geschäft um 2½ Millionen Pfund an eine Aktiengesellschaft. Der Erfolg der Subskription auf Aktien dieser Gesellschaft übertraf alle ähnlichen Fälle. Das aufgelegte Papier wurde dreissigmal überzeichnet. 30 Millionen Pfund Sterling sind unter Baaranzahlung von vier Millionen Pfund Sterling gezeichnet worden. 300 Ertrabeamte waren Tag und Nacht mit der Registrierung der Aktienansuchen beschäftigt, die erste Post brachte der Gesellschaft jeden Morgen 20 000 Briefe. Soviel Korrespondenzen sind einer einzigen Partei auf einmal bisher noch nicht zugekommen.

Die Aktien werden bereits mit hundertprozentiger Prämie gehandelt. Lipton besitzt 250 Riesengeschäfte in England, 3000 Agenturen in 36 Staaten, eigene Ceyloner Theeplantagen und eine Transportflotte. Liptons Zollrechnung für Theeimport beträgt an manchen Wochen in England allein 50 000 Pfund. Lipton begann vor zwei Dezennien mit einem bescheidenen Detailgeschäft in einer schottischen Provinzstadt. Sein letztjähriger Reingewinn betrug gegen 177 000 Pfund. —

Was Lipton in England fertig gebracht hat, lässt sich doch auch wohl mit Cacao und Chocolade in Deutschland beginnen? Anscheinend hat sich die Firma A. L. Mohr das Lipton'sche System als Vorbild genommen. Ob Mohr dieselben Resultate erzielt, wird davon abhängen, wie tüchtig die Leute sind, die in den deutschen Städten die Spezialgeschäfte führen.

In Ratibor erfährt die Dampfchocoladenfabrik von Hermann Preiss, welche in den letzten Jahren einen grossen Aufschwung genommen hat, eine grossartige Ausdehnung. Das neue Etablissement der Firma, zu dem der Grundstein gelegt ist, erhält zum Betriebe eine Dampfmaschine von hundert Pferdekräften.

Auch die Chocoladen- und Zuckerwaarenfabrik von Mattke & Sydow in Görlitz errichtet ein neues Fabrikgebäude, ebenso Franz Sobtczick in Ratibor.

Pflanzungsgesellschaften.

Westafrikanische Pflanzungsgesellschaft Bibundi. Die Cacaopflanzungen dieser Gesellschaft bestanden im November 1897 schon aus 162 800 Bäumen, die auf 343 ha verteilt waren, und zwar hatte

Bibundi:	ältere Anpfl.	135 ha	m. 75 600 Bäumen
	neue »	80 »	» 32 000 »
Isongo:	ältere »	14 »	» 7 200 »
	neue »	33 »	» 13 200 »
Mokundange:	ält. »	12 »	» 7 200 »
	neue »	69 »	» 27 600 »

Die bis dahin eingebrachte Ernte bestand aus 500 Sack Cacao, etwa 100 Sack mehr als im Vorjahre, abgesehen von den etwa 50 Sack, die noch zu erwarten waren. Da als neu ertragbringend in diesem Jahre nur 12 ha hinzugekommen waren, so muss der Ernteausfall als ein günstigerer betrachtet werden als im Vorjahre. An Arbeitern

waren im Durchschnitt pro Tag 487 beschäftigt, nämlich 358 in Bibundi, 48 in Isongo und 81 in Mokundange.

Wird Thomé-Cacao knapp?

Die Leipziger Handelskammer äussert sich in ihrem Jahresberichte, Seite 85, über die Ursachen der Cacaohausse dahin, dass die portugiesische Insel St. Thomé Anfang und Mitte 1897 durch einen Ausfall der Ernte die Aufwärtsbewegung der Bohnenpreise verursacht habe.

Das ist ja möglich, dass die schon lange auf einen günstigen Augenblick wartenden Haussiers die etwas kleineren Juli-August-September-Zufuhren als **Vorwand** genommen haben. Aber wir kümmern uns nicht darum, woher ein »Vorwand« genommen wird, sondern wir fragen uns, ob reelle und wahre Gründe für die Hausse gegeben waren und ob dafür noch heute welche bestehen, dass die Preise um 80—100 Prozent in die Höhe geschoben wurden. Und da müssen wir, nach wie vor, feststellen, dass keine reellen Gründe vorgelegen haben.

Aber, apropos! Wenn **kleine** Zufuhren, und wenn schon die allein aus St. Thomé im stande gewesen sind, die ganzen sogenannten führenden Märkte aufzuregen und die Preise zu schrauben, dann umgekehrt müssen **enorm steigende** Zufuhren doch auch eine **enorme Baisse** herbeiführen! Auf dem Standpunkte stehen wir heute: St. Thomé hat in den drei ersten Monaten dieses Jahres schon 41467 Sack nach Europa geliefert, während im vorigen Jahre nur 17305 Sack angekommen waren. Ueberhaupt war die Zufuhr aus 1897 nicht etwa kleiner als in den Jahren vorher, sondern grösser. Es kamen nämlich an:

1894	114 872	Sack
1895	111 623	»
1896	125 159	»
1897	141 663	»

Wo ist denn da ein Ernte-Ausfall zu finden?

Cacaobutter - Auktion in Amsterdam.

Am 5. April standen in Amsterdam
70 000 Kilo Van Houtens Butter,
10 000 » andere holländische Butter,
12 000 » ausländische Butter
zum Verkauf in Auktion an.

Dabei erzielte Van Houtens Butter einen Durchschnittspreis von 50,75 c. Als höchster Preis kam 51 c vor, der niedrigste Satz war 50,50 c. Von Butter anderer Abstammung gingen 5000 Kilo zu 50 c ab.

Die Preise sind also etwas höher als in den letzten Auktionen.



Paul Franke & Co., Maschinen-Fabrik
Leipzig - Plagwitz.
Specialität:
Maschinen für sämmtliche Arten feiner Schweizerbonbons.
Maschinen für gewöhnliche Karamelbonbons.
Dragéemaschinen.
Gravierte Walzen in Rotguss und Stahl (Marke „Diamant“).
Wärmtische und Kühltische verschiedener Konstruktionen.
Bonbonausstecher, Küchelmaschinen etc.
Ganze maschinelle Einrichtungen für Bonbonfabriken.

1898. III. Jahrgang. Hamburg, 15. April 1898.





„Süssstoff Monnet“

Bei gleicher chemischer Natur 10 % reiner und süsser als Fahlberg's raffiniertes Saccharin.

Süssstoff ersten Ranges! — Bedeutender Konsum-Artikel!

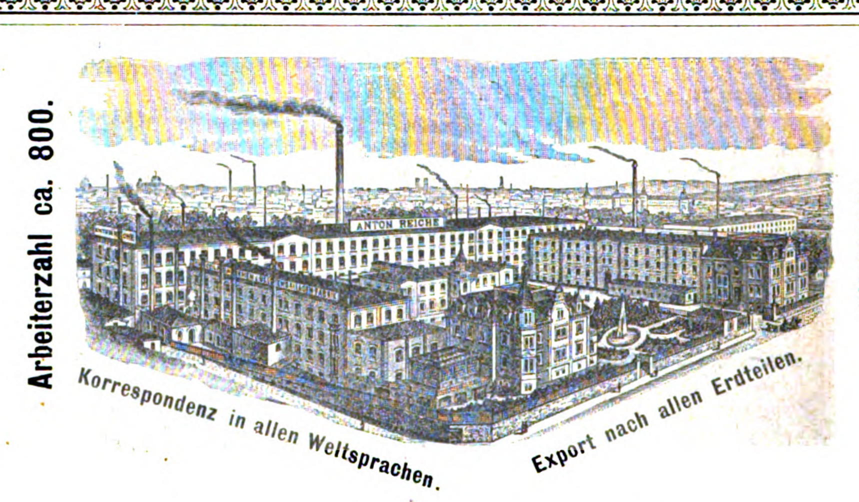
Fabrikanten und Konsumenten von Cacao-Präparaten, Chocolade, Biscuits, Zuckerwaren etc. werden auf die **völlige** chemische Reinheit und grosse Ersparnis bei Verwendung von **„Süssstoff Monnet“** aufmerksam gemacht.

Nach Untersuchungen von Dr. C. Schmitt und Dr. E. Crato (Hygien. Institut Wiesbaden), Dr. Hugo Eckenroth (Ludwigshafen), Berichten in Chemiker-Zeitung (11. Mai 1895), British Medical Journal (20. Mai 1895), engl. Chemikern pp. als **bestes Fabrikat des Handels** festgestellt.

Vorzugspreise, Gebrauchsanweisungen, Broschüren über Anwendung des Süssstoffes, Kataloge etc. erhältlich durch

Adolf Pertsch, Frankfurt a. M.
Generalvertreter der Rhone-Werke A.-G.

Gustav Ritter
Vertreter der nebenstehenden Firma für Hamburg.



Anton Reiche, Dresden-Plauen

Chocoladenformen- und Blechemballagen-Fabrik

liefert folgende Spezialitäten:

Chocoladen-Formen
anerkannt bestes Fabrikat.

Formen zu Schaustücken
für die Oster- und Weihnachtssaison.

Bisquit-Formen
grösstes Sortiment.

Marzipan-Formen
das Praktischste auf diesem Gebiete.

Massen-Artikel
zur Füllung mit Bonbons etc.
(nur für Fabrikanten)

Fortwährend der Saison angepasste Neuheiten.

Pastillen-Maschinen
von unübertroffener Leistungsfähigkeit.

Cacao-Standdosen
von der einfachsten bis zur elegantesten Dekoration.

Bonbon-Dosen
in allen Grössen und Ausstattungen.

Cakes- und Cacao-Dosen
aus Weissblech sowie in buntfarbiger Ausstattung.

Bonbon-Gläser und Verschlüsse.

Blech-Plakate
buntfarbig, in flacher wie auch hochgeprägter Ausführung.

Vom richtigen Kalkulieren.

Wie ist es möglich, dass in Zeiten, wo die billigsten gesunden Sorten Roh-Cacao 70 Mark ohne Zoll und Fracht kosten, von Cacaofabrikanten entöltes, leicht lösliches Cacaopulver zu 120—125 Mark und garantiert reine Chocolade in zehn Pfund-Kisten mit 60—64 Mark frei und inklusive geliefert werden können?

Wir gestehen ein, eine Antwort auf diese Frage nicht zu haben.

Mehr als einmal haben wir im Gordian Kalkulationen aufgestellt, bei denen wir stets zu wesentlich höheren Einkaufspreisen gekommen sind, trotzdem wir die nicht greifbaren Kosten, die im Handlungsunkosten-Konto verbucht werden, nicht vorführen konnten.

Um unsere eigenen Aufstellungen kontrollieren zu können und um aus der Praxis heraus Unterlagen zu haben, haben wir einige grössere deutsche Fabriken darum gebeten, uns solche zu geben. Wir haben aus dem uns gelieferten Material ersehen, dass **wir** uns nicht verrechnet haben, wenn wir behaupten, es wäre bei den heutigen Rohcacaopreisen nicht möglich, zu den oben genannten Preisen zu handeln. Das Verrechnen oder das Ueberhauptnichtrechnen muss dann doch wohl dort statthaben, wo man so niedrige Preise gelten lässt.

Wir wollen von drei grösseren mitteldeutschen Fabriken die uns gemachten Angaben, die als Abschriften aus deren Kalkulationsbüchern anzusehen sind, ohne Aenderungen weitergeben, da sie leicht verständlich abgefasst sind.

1. Kalkulation des Cacaopulvers. Fabrik D.

100 Kilo Cacaobohnen	Mk. 140,—
Steuer, Fracht, Spesen, Rollgeld und Manko	» 40,—
Verlüste:	Mk. 180,—
0,350 Kilo ausgelesenen Schmutz	
7 » Verlust durch Rösten	
6,250 » Schalen (wertlos)	
6 » Grus à 35 Pfg. Mk. 2,10 }	
39 » Cacaobutter à 200 Pfg. » 78,— }	» 80,10
58,600 Kilo	Mk. 99,90
41,400 Kilo kosten.	Mk. 99,90
100 Kilo demnach	Mk. 241,32
Arbeitslohn, Pressen, Sieben u.s.w. inkl. Chemikalien	» 6,50
Handlungsunkosten (ca. 5 %) (Kontor- u. Reisespesen, Steuern, Versicherungen)	» 12,39
Fässer, Kisten, Beutel	» 5,20
Provisionen 4 %	» 12,—
Fracht (Durchschnitt)	» 4,—
Reklame (ca. 1 %)	» 3,—
100 Kilo kosten	Mk. 284,41

2. Kalkulation der Cacaomasse zu Chocolade X. Fabrik D.

100 Kilo Cacaobohnen	Mk. 140,—
Steuer, Fracht, Spesen, Rollgeld, Manko, Taradifferenz	» 40,—
23 » Verlust durch Rösten, Schalen, Grus, Schmutz	
77 Kilo	Mk. 180,—
100 Kilo	Mk. 233,77
Arbeitslohn	» 2,—
100 Kilo Masse kosten	Mk. 235,77

3. Kalkulation der Chocolade in 1/1 Pfund-Blöcken. Fabrik D.

45 Kilo Cacaomasse à 235,75	Mk. 106,09
53 » Staubzucker v. Kristall à 48	» 25,44
2 » Vanillezucker II à 100	» 2.—
100 Kilo	Mk. 133,53
Arbeitslohn f. Herstellen d. Masse	» 2,—
» f. Abwiegen u. Formen der Tafeln	» 5,—
» für Einpacken	» 1,40
140 Bogen braunes Papier 1000 Bogen = Mk. 4.—	» —,60
Handlungsunkosten (ca. 5 %) Kontor- u. Reisespesen, Steuern, Arbeiterversicherung u. s. w.	» 7,25
Reklame (ca. 1 %)	» 2,—
Provision für Agenten (ca. 4 %)	» 7,50
Frachten (Durchschnitt)	» 4,—
Umkisten	» 2,50
	Mk. 165,78

4. Kalkulation von Crême-Pralinés mit 12 Geschmäcken. Fabrik D.

125 Kilo Einlagen*) à 92,20	Mk. 115,25
57 » Ueberziehmasse 0 à 174	» 99,18
182 Kilo	Mk. 214,43
100 Kilo	Mk. 117,80
Arbeitslohn für Ueberziehen	» 16.—
Verpackung**)	» 16,80
Handlungs-Unkosten 5 % (Kontor- u. Reisespesen, Steuern, Versicherungen)	» 7,55
Umkisten	» 4,—
Provision, durchschnittlich 4 % vom Verkaufspreis	» 10,—
Fracht (Durchschnitt)	» 4,—
Reklame	» 2,—
	Mk. 178,15

*) **Einlagen:**

100 Kilo Brod-Raffinade	Mk. 52,—
25 » Kapillair-Sirup à 28	» 7,—
125 Kilo	Mk. 59,—
100 Kilo kosten	Mk. 47,20
Geschmack-Zusätze	» 25,—
Arbeitslohn für Einlagen	» 20,—
	Mk. 92,20

) **Verpackung:

1 Kistchen No. 4	Mk. —,16
Bekleben u. Etikett	» —,08
50 Gramm Druckausschuss	» —,01$_1$
25 » Papierspähne à 11	» —,00$_3$
60 » Streifenpapier	» —,02
5 Bl. Wellpappe 330×152 à 0,51	» —,02$_6$
Arbeitslohn	» —,12
für 2½ Kilo	Mk. —,42
für 100 Kilo	Mk. 16,80

Von einer andern Fabrik, die wir M nennen wollen, wurden uns die folgenden Unterlagen gegeben.

5. Kalkulation der Chocolade,
die mit 80 Mark an die Detaillisten verkauft wird:

Kostet Rohcacao 72 Pfg., inkl. Fracht und Steuer also 92 Pfg., dann kostet nach Abzug von 20 % für Schalen, Grus und Verlust durch Eintrocknen, der fertige Cacao 115 Pfg.

38 Pfd.	Cacao à 115 Pfg.	Mk. 43,70
60 »	gem. Melis à 23 Pfg.	» 13,80
5 »	Cacaobutter à 105 Pfg.	» 5,25
	Vanille	» 1,80
103 Pfd.		Mk. 64,55

also 100 Pfd.
62,67 Mk.

2,—	»	Arbeitslohn für Rösten, Melangieren und Walzen
2,—	»	2 Pfd. Staniol bei Verpackung in ¹/₅ Tafeln
—,30	»	500 Marken
2,30	»	10 Kartons à 23 Pfg.
1,20	»	Umkiste
4,20	»	Durchschnittsfracht auf Brutto 140 Pfd. à 3 Pfg.
16,—	»	20 % Fabrikations- und Geschäftsunkosten vom Umsatz für Zinsen, Abschreibungen, — Reparaturen, Brennmaterial, Salair, Reisespesen, Beleuchtung, Verpackungsmaterial (Holzwolle u. s. w.), Provisionen, schwarze Schulden, Löhne für Heizer, Packer u. s. w., Fuhrwerk und allgemeine Geschäfts-Unkosten u. s. w.
90,67 Mk.		Einstand.

Die Unkosten haben wir mit 20 % alleräusserst angenommen, die meisten Fabriken kommen damit sicher nicht aus!

6. Kalkulation des Cacaopulvers.

Der billigste Cacao kostet heute, wie oben berechnet
115,— Mk. pr. Zentner. Hiervon werden abgepresst
31,50 » 30 Pfd. Butter à 105 Pfg., bleibt
83,50 Mk. für 70 Pfd. Pulver.

100 Pfd. kosten somit	Mk. 119,28
Arbeitslohn für Pressen, Melangieren, Rösten, Brechen, Sieben, Mahlen u. s. w.	» 5,—
¹/₄ Zentner-Fässer à 95 Pfg.	» 3,80
Durchschn.-Fracht auf Brutto 120 Pfd. à 3 Pfg.	» 3,60
20 % Unkosten von 170 Mk.	» 34,—
Einstand	Mk. 165,68

7. Kalkulation von ord. Chocoladen-Plätzchen mit Mehlzusatz.

25 Pfd.	Cacao à 115 Pfg.	Mk. 28,75
50 »	gem. Melis à 23 Pfg.	» 11,50
13 »	Mehl à 9 Pfg.	» 1,17
6 »	Cacaobutter à 105 Pfg.	» 6,30
	Gewürz	» —,75
94 Pfd.		Mk. 48,47

also 100 Pfd.
51,56 Mk.

2,—	»	Arbeitslohn für Melangieren, Walzen und Klappern
1,50	»	20 Papp-Cartons zu 5 Pfd. Inhalt à 7¹/₂ Pfg.
1,—	»	Umkiste
3,60	»	Fracht auf Brutto 120 Pfd. im Durchschnitt à 3 Pfg.
12,—	»	20 % Unkosten von 60 Mk.
71,66 Mk.		Einstand.

8. Kalkulation von billigen Kouvertüren.

38 Pfd.	Cacao à 115 Pfg.	Mk. 43,70
60 »	gem. Melis à 23 Pfg.	» 13,80
12 »	Cacaobutter à 105 Pfg.	» 12,60
	Vanille	» 1,80
110 Pfd.		Mk. 71,90

also 100 Pfd.
65,37 Mk.

2,—	»	Arbeitslohn f. Melangieren, Walzen, Einformen
—,50	»	20 Etiketten und Marken
—,20	»	Einschlagen
1,—	»	Umkiste
3,—	»	Durchschnittsfracht
16,—	»	20 % Unkosten von 80 Mk.
88,07 Mk.		Einstand.

9. Kalkulation von 5 Pfg.-Crême-Tafeln.

100 Pfd. Melis (Arbeitslohn und Verschleiss kompensiert mit der verbleibenden Feuchtigkeit)	Mk. 23,—
Geschmack	» 2,—
Giessen	» 1,75
100 Pfd. Kouvertüre	» 65,—
Ueberziehen 2 Ztr. à 1,50 Mk.	» 3,—
200 Pfd.	Mk. 94,75
also 100 Pfd.	Mk. 47,38

100 5 Pfg.-Tabletten wiegen 4 Pfd. à 47,50	Mk. 1,90
Karton	» —,20
Durchschnittsfracht a. Br. 7 Pfd. à 3 Pfg.	» —,21
Umkiste	» —,10
20 % Unkosten von 3,50 Mk.	» —,70
Einstand für 100 Stück	Mk. 3,11

Es mag auf den ersten Blick hoch erscheinen, wenn zum Preise des Rohmateriales und der Arbeitslöhne noch weitere 20 Prozent Generalkosten vom Gesamtumsatze treten. Mancher Fabrikant mag sich einbilden, er wäre besser daran, er brauchte nur mit 10 Prozent oder noch weniger zu rechnen. Aber wenn er alles das, was an nicht greifbaren Kosten bestritten sein will, ehe er sein ausgelegtes Geld wieder zurück hat, genau zusammenträgt, dann wird er wohl einsehen, dass er zu denselben Sätzen kommt, wie alle andern.

Von einer andern Seite, aber auch von einer Fabrik, die gegen 400 Arbeiter beschäftigt, sind uns diese nicht greifbaren Ausgaben wie folgt spezifiziert worden. Es heisst dazu:

»Die Nebenunkosten unseres nicht unbedeutenden Gesamt-Umsatzes, also: für Chocolade, Konfitüren, Marzipan, Weihnachts- und Osterartikel u. s. w. taxieren wir nach aufgestellten Berechnungen etwa wie folgt:

Abschreibungen	2 % vom Umsatz
Maschinen-Unkosten, Fabrik- », Handlungs- »	5,9 %
Reise-Unkosten	1,9 %
Provision	0,8 %
Gehalt (Kontor inkl. Beamte, ohne Lohn)	4 %
Krankenkasse	0,2 %
Unfall-Versicherung	0,2 %
Alters- »	0,1 %
Dekort	1,6 %
Verluste	0,6 %
Zinsen	2,9 %
Total	20,2 % v. Ges.-Ums.

Kisten nebst Papier und Spähnen, etwaige Frankaturen, welche ja leider vielfach üblich geworden sind, sind obenstehend nicht mit aufgeführt! Arbeitslohn liegt natürlich extra in den Kalkulationen!

Dies sind Materialien, wie oben gesagt, aus drei grossen mitteldeutschen Fabriken stammend, die sich im Endresultate nicht sehr von einander unterscheiden. Mit diesen überein stimmt noch eine ganze Reihe anderer, die von kleinen Fabriken stammen, und jede einzelne fragt sich und fragt uns, wie es möglich ist, dass heute noch reine Chocolade zu 60—65 Mark, reiner Cacao zu 120—125 Mark geliefert wird?

Vielleicht vergleicht man obige Kalkulationen mit den eigenen und hört dann auf, Preise zu finden, bei denen thatsächlich doch vorhandene, jeden Tag fällige Kosten vergessen sind, und vielleicht gewöhnt man sich, dann Preise zu fordern, die auf Grundlage einer richtigen Kalkulation gefunden sind. Die deutschen Chocoladefabrikanten sind doch nicht dazu da, das ganze Jahr umsonst zu arbeiten!



Deutschlands Verkehr mit dem Auslande im Februar 1898.

Einfuhren.

Im Monat Februar 1898 wurden laut amtlicher Statistik folgende Mengen Waren in Deutschland eingeführt und zwar:

1 114 600 Kilo Cacaobohnen,

davon waren für Export-Fabriken bestimmt

24 000 Kilo.

Es kamen aus:

Ecuador	338 100 Kilo
Brasilien	161 000 »
Port.-Westafrika	139 700 »
Portugal	97 900 »
Brit.-Westindien u. s. w.	80 100 »
Haiti	72 500 »
Venezuela	64 500 »
Frankreich	39 400 »
Dominican. Republik	30 700 »
Grossbritannien	18 900 »
Dänisch-Westindien	12 100 »
Deutsch-Westafrika	8 600 »
Niederlande	8 000 »
Britisch-Ostindien u. s. w.	8 000 »
Niederl.-Indien u. s. w.	4 200 »
Niederl. Amerika	1 300 »

Im Februar 1897 betrug die Cacaobohnenzufuhr

1 051 200 Kilo.

Ferner gingen ein:
6700 Kilo **Cacaobutter** aus Holland gegen 1000 Kilo im Februar 1897.

Ausserdem:
50 500 Kilo **Konditorwaren,**

davon aus Frankreich	4 700 Kilo
aus Grossbritannien	9 200 »
aus der Schweiz	24 600 »

gegen 53 600 Kilo im Februar 1897.

Sodann:
12 700 Kilo **Chocolade,**

davon aus Frankreich	4 000 Kilo,
aus der Schweiz	7 300 »

gegen 9 000 Kilo im Februar 1897.

Ferner:
1200 Kilo **Cacaomasse,**
davon 900 » aus Holland
gegen 700 Kilo im Februar 1897.

Ferner:
123 700 Kilo **Honig,**

davon aus Chile	49 700	Kilo,
» Mexiko	17 000	»
» Verein. Staaten	23 900	»

gegen 99 800 Kilo im Februar 1897.

Sodann:
1400 Kilo **Vanille,**
davon aus Frankreich 1300 Kilo,
gegen 1800 Kilo im Februar 1897.

Gebrannte Cacaobohnen und **Cacaoschalen** wurden nicht eingeführt.

Ausfuhren.

Aus Deutschland ausgeführt wurden im Februar 1898 folgende Waren, nämlich:
61 900 Kilo **Cacaoschalen,**
gegen kein Kilo im Februar 1897.

Ferner:
22 900 Kilo **Cacaobutter,**

davon nach Holland	7 200	Kilo,
nach Oesterreich	10 700	»

gegen 41 000 Kilo im Februar 1897.

Ferner:
51 300 Kilo **Konditorwaren,**

davon nach Belgien	3 000	Kilo,
nach Grossbritannien	6 900	»
nach Brit.-Ostindien u.s.w.	8 600	»
nach Niederl.-Indien u.s.w.	8 900	»

gegen 120 600 Kilo im Februar 1897.

Sodann:
79 600 Kilo **Chocolade,**

davon nach Grossbritannien	30 400	Kilo,
nach den Verein. Staaten	38 700	»

gegen 15 000 Kilo im Februar 1897.

Ausserdem:
10 500 Kilo **Cacaopulver,**
davon nach Belgien 5 000 Kilo,
gegen 3 400 Kilo im Februar 1897.

Ferner:
21 500 Kilo **Cacaomasse,**
davon nach Oesterreich 300 Kilo,
gegen 12 400 Kilo im Februar 1897.





Van Houten'sche Ess-Chocolade.

Van Houten ist vor einigen Wochen mit seinen neuen Chocoladefabrikaten auf den Markt gegangen. Wie es scheint, zuerst in England. In einer englischen Konditorzeitung finden wir einen Einführungssatz, der wie folgt lautet:

»Hinsichtlich der Herstellung von Chocolade scheint es, wie bei Büchern, kein Ende zu geben. Wenn aber jeder Schreiber ebenso viel Berechtigung hätte mit seinen Geistesprodukten vor das Publikum zu treten, wie van Houten mit seinen Erzeugnissen, würde er der besten Aufnahme und Anerkennung sicher sein.

Seit vielen Jahren hat sich van Houten mit seinem Cacao einen Namen gemacht. Die gleichen Eigenschaften, die dies vollbrachten, werden auch bei dem neuen Unternehmen, die Einführung der Chocolade angehend, zum Erfolg führen. — Das Aroma ist das erste, das bei Chocolade zu berücksichtigen ist, und das reiche, natürliche Aroma der verschiedenen Sachen, die uns von van Houten vorgelegt wurden, gewährleistet, dass die Qualität der Chocolade eine solche ist, wie sie sein soll.

Sehr klug scheint es uns zu sein, dass die Firma nur eine Qualität Chocolade hat, da dadurch der Käufer sicher sein kann, dass die Ware, die er kaufen will, das eine mal ebenso ist, wie das andere mal. Wenn es nur eine Qualität giebt und diese Qualität das Beste ist, dann kann kein Irrtum vorkommen. Einer der grössten Fehler wurde in den letzten Jahren darin gemacht, dass es eine übergrosse Auswahl von Qualitäten gab, die das Publikum mehr auf den Preis als auf die Güte der Ware sehen liess.

Diejenigen, die eine gute Chocolade auf ihre Güte zu beurteilen verstehen, werden finden, dass die van Houten'sche derartige Vorzüge besitzt, dass sie zufrieden stellen wird.

Die Verpackung ist auch in einer gefälligen Form vorgenommen worden. Van Houten's Croquettebüchsen sind ähnlich den Cacaobüchsen, die hier und auf dem Kontinent so wohl bekannt sind.

Die Dosen sind mit dünnen Platten Chocolade in Münzenform gefüllt, von der jedes Stück in Pergamentpapier eingeschlagen ist.

Die Dosen werden im Detailhandel mit $5^1/_2$ d = 50 Pfennigen verkauft.

Eine andere Art, in gleicher Weise aufgemacht und zum gleichen Preise erhältlich, stellen die Dosen mit Plätzchen dar. Diese Dosen sind in Holzkasten, von denen jeder 30 Dosen Plätzchen oder Croquettes enthält.

Tafeln in Quadratform, die im Detailverkauf $5^1/_2$ d kosten, werden in Zinnkästen mit Henkel, mit je 30 Tafeln Inhalt verpackt, während die Penny-Kuchen in kleinen Pappkasten von je 30 Stück, 6 Pappkasten in einem Holzkasten, verpackt werden. Die geschmackvolle Art, in der die Chocolade verpackt ist, und das volle Cacao-Aroma werden dieses Produkt van Houtens bei dem chocoladeliebenden Publikum recht bald zur Aufnahme bringen.«

Die im Anzeigenteile veröffentlichte Offerte für van Houten's Chocolade hat folgenden Wortlaut.

Van Houten's
Ess-Chocolade

ist die beste Sorte Chocolade und ist das unter Chocoladen, was van Houten's Cacao unter den Cacaos ist.

Sie lässt dem Engros- und dem Detail-Händler einen guten Gewinn.

Verpackung und Preise:

$5^1/_2$ d Dosen mit Plätzchen, 30 Dosen per Kiste, per Kiste 11/—

$5^1/_2$ d Dosen mit Croquettes, 30 Dosen per Kiste, per Kiste 11/—

1 d Tafeln, 30 Penny-Tafeln in einer Pappschachtel, 6 Pappschachteln in einer Kiste, per Kiste 11/—

$5^1/_2$ d Tafeln, 30 Stück in schöner Zinndose, per Kiste 11/—

Für Kassazahlung giebt es folgende Rabatte:

4% bei Aufträgen von mindestens £ 4. 8/—
7 » » » » » » 22.—/—
10 » » » » » » 44.—/—

bei Lieferung an eine Adresse auf einmal, ab Quai oder an jede Bahnstation.

Aufträge auf jedes Quantum werden zu obigen Bedingungen von den Grossisten ausgeführt.

Auch werden Aufträge von nicht unter £ 4. 8/— direkt von Holland verladen.





Likörbohnen in England.*)

Einige Zuckerwarenfabrikanten, die unser Vertreter zwecks Unterredung über die Lage des Geschäfts im allgemeinen besucht hatte, verwiesen auf den im Norden zu Tage getretenen Schrei gegen Likörbohnen aus Chocolade.

Unsere Leser werden ohne Zweifel mit der Thatsache vertraut sein, dass in den Yorkshire-Tageszeitungen vor einigen Wochen mehrere sensationelle Darstellungen erschienen, worin über die Wirkungen dieser Likörbohnen auf die Konsumenten, geschrieben wurde.

Auf der einen Seite sagte man uns, dass sie die Jugend des Landes dem Verfall entgegenführten, indem solche durch den Genuss sozusagen schon im frühen Lebensalter Liebhaber von berauschenden Getränken würden — während auf der anderen Seite behauptet wurde, dass erwachsene Leute langsam aber sicher durch den Genuss dieser gottlosen Leckereien von dem Wege der Mässigkeit geführt würden.

Der Name Gebr. Stollwerck, als die ursprünglichen Erzeuger dieser Ware, fiel in der Unterredung mit den Fabrikanten öfter, weshalb wir einen Berichterstatter beauftragten, den Leiter des hiesigen Depots der Firma Stollwerck aufzusuchen.

Herr E. Searle war bei Stollwercks lange genug, um die Bedürfnisse des englischen Marktes durch und durch zu kennen. Er hat Stollwercks Handel in diesem Lande aus kleinen Anfängen bis zu der jetzigen Grösse wachsen gesehen. Während er den Gegnern der Likörbohnen wegen ihrer guten Absichten Recht widerfahren lässt, ist er der Meinung, dass sie mit einer Windmühle fechten gehen. »Wir machen diese Ware jetzt über 30 Jahre« — meint er — »und es ist Thatsache, dass wir die ersten Leute waren, die sie in Gross-Britannien einführten. Es ist nicht das erste mal, dass sie wegen ihrer vermeintlich verderblichen Eigenschaften beschrieen wurden, doch hat die Frage nie solche Verhältnisse angenommen, um sie unsererseits in ernsthafte Berücksichtigung ziehen zu müssen.«

Auf die Frage, ob es wahr wäre, dass einige dieser Bohnen soviel wie 7 Prozent Alkohol enthielten, erwiderte der Vertreter:

»Ich weiss die Menge Alkohol natürlich nicht, die andere Fabrikanten bringen, doch kann ich versichern, dass Stollwercks niemals Waren mit einem derartigen Alkoholgehalt geliefert haben.

Als ich hörte, dass Sie mich in dieser Angelegenheit besuchen wollten, sandte ich einen Kasten voll Ware, wie ich ihn gerade von unserer Kölner Fabrik erhalten hatte, an Herrn W. Chattaway, F. J. C., Vorsteher der Apotheker-Vereinigung und öffentlicher Chemiker für Colchester und Hammersmith, damit dieser die genaue Menge Alkohol feststellte, die darin ist. Ich wusste natürlich im voraus, dass die Darlegungen in gewissen Zeitungen, die bei Versammlungen öffentlich im Norden Englands wiederholt vorgebracht waren, soweit unsere Ware in Betracht kommt, überaus unbestimmt und übertrieben waren.

Herr Chattaway teilte mir mit, dass er eine gewöhnliche Probe aus der Kiste genommen und sie vier ausserordentlich sorgfältigen Untersuchungen unterzogen habe. Er fand, dass die Bohnen nur 1,37 Prozent Alkohol enthielten! Das würde auf eine

*) Aus einer englischen Konditorzeitung.

jede Bohne 0,044 Alkohol ausmachen, was aber als unendlich kleines Quantum garnicht in Betracht kommt. Das kleinste Kind könnte ein Pfund davon auf einmal verzehren, ohne von alkoholischem Genuss auch nur die geringsten Wirkungen spüren zu können. Sie können es von mir entgegen nehmen, dass Gebr. Stollwerck die letzten wären, die, wie es verlautbart ist, Trunkenbolde züchten wollen. Diese Analyse beweist es zur Genüge, dass unsere Bohnen in keiner Weise schädlich sind.«

»Was sagt das Gesetz zu der Frage?« fragte der Berichterstatter dann.

»Dieser Punkt«, erwiderte der Befragte, »war der ernstlichere. Ich ging gestern zu dem Vorstand der Zolleinkünfte und trug die Sache den Herren vor. Meine Firma war entschlossen, den Verkauf der Ware hierzulande einzustellen, wenn es sich herausstellen sollte, dass sie das Gesetz übertreten würde. Nach einer von den Vorstandsmitgliedern vorgenommenen Beratung sagten sie mir jedoch, dass in den Süssigkeiten nichts enthalten wäre, was einen Grund zum Einschreiten abgeben könnte.

Deshalb sind wir, wie Sie sehen, weder durch moralische noch gesetzliche Gründe verhindert, den Verkauf nach wie vor zu betreiben.« —

Wir hoffen, dass nach diesen Erklärungen diejenigen Parteien, die Stollwercks Bohnen abfällig kritisiert haben, so rechtschaffen sind, ihren Irrtum einzugestehen und für ihre Entstellungen in der Tagespresse um Entschuldigung bitten.



ALLERLEI.

Koloniale Fixigkeit. Der Geschäftsführer des »Deutschen Kolonialhauses« in Berlin, Herr Bruno Antelmann, vertreibt bekanntlich die aus den deutschen Kolonien stammenden Produkte in ihrer Urform oder zu Fabrikaten umgewandelt. Das ist ein löbliches Beginnen. Aber wenig sympathisch hat es uns berührt, dass auf den neuesten Preislisten sogar schon »Kiautschau«-Zigaretten und »Kiautschau«-Rauchtabak angeboten werden. Da sollen sich die deutschen Glimmstengelfreunde nun wohl wieder vom afrikanischen Tabak abwenden und dem asiatischen deshalb den Vorzug geben, weil Deutschland in China einige Quadratkilometer Land gepachtet hat? Es soll uns garnicht wundern, wenn der »Chinesentabak« nun auf einmal, weil Deutsche ihre Hand auf die paar Hektare Tabaksland gelegt haben, als Ausbund aller Tabaksherrlichkeiten hingestellt würde. — Man kann sich mit dem Bestreben, für deutsche Tropenprodukte Stimmung zu machen, nicht bloss Freunde schaffen und Erfolge sichern, — man kann sich auch lächerlich machen, und dann ist's mit den Erfolgen, in geschäftlicher wie in sittlicher Beziehung, vorbei. Wir geben das Herrn Bruno Antelmann zu bedenken.

Unfug mit wissenschaftlichem Mantel. Wir haben schon oft, zuletzt in der Nummer 68, Seite 1157, über den Unfug gesprochen, der von solchen Leuten, die auf Schwindel ausgehen, mit Attesten getrieben wird, die von Chemikern gegen klingende Münze eingesammelt werden. Damals handelte es sich um einen Hafer-Cacao, der aus Cacaoschalen bestand. Da die hiesige Staatsanwaltschaft durch nähere Nachfragen bei uns ihr warmes Interesse dafür gezeigt hat, so nehmen wir an, dass dieser trotz seiner »wissenschaftlichen Gutachten« inzwischen von der Bildfläche verschwunden ist.

Am 4. April war im hiesigen Landgericht wieder einmal von »wissenschaftlichen Attesten« die Rede. Ein findiger Kaufmann betreibt in Visselhövede eine Honig- und eine Wachsfabrik. Seine Arbeiter sind aber nicht etwa sechsbeinige Bienen, sondern zweibeinige Menschen und das Fabrikat, der Honig, wird — gottseidank! — nicht etwa im Körper der Arbeiter erzeugt, sondern es wird, auf appetitlichere Weise, ein Fass Kartoffel-Sirup nach dem andern gekauft, entleert, gefärbt, parfümiert, vermischt — und der allerfeinste, aus den Nektarien der Lüneburger Haideblüten aufgesammelte Blüten-, Haide- und Bienenhonig steht in den Läden der Krämer feil. Im Jahre 1896 ist das Geschäft schlecht gegangen. Es sind nur 620 200 Pfund in Hamburg untergebracht worden. Möglich ist eine solche süsse Riesenschwindelei wiederum nur geworden, weil ein Dutzend beeidigte oder nicht beeidigte Chemiker dem Schwindelmajor Atteste ausgestellt haben, dass seine süsse Sirupschmiere »die Eigenschaften eines guten reinen Bienen-Honigs zeige«. Man hat den Visselhöveder Bienenvater und seinen Hamburger Helfeshelfer mit ein paar hundert Mark Geldstrafe bedacht. 600 Mark herzugeben, wird ihnen nicht schwer werden, denn an 600 Zentnern wird er, nur 20 Mark den Zentner gerechnet, zwanzig mal mehr erraffet haben.

Eines ist uns nicht klar: Warum nimmt man dem Patron nicht mindestens genau soviel ab, wie er durch seine Schwindeleien andern vorher abgenommen hat; und warum steckt man nicht jeden Chemiker auf ein paar Tage ins Loch; und warum nimmt man nicht allen Krämern ihren Honigsirup weg und versüsst damit die Elbe und andere Flüsse.

Man sieht nämlich noch heute überall in den Läden diese Sorte Honig herumstehen.

In **Bromberg** wird im April noch Cacaopulver mit 1,40 Mark das Pfund verkauft. Das Spezialgeschäft von A. Pfrenger muss noch soviel daran verdienen, dass Anzeigekosten darauf stehen können. Denn es annonciert ihn noch, ist ihn also gern los.

B. Sie schreiben uns, dass bei Ihnen entölter Cacao von Mohr vor Ostern noch zu 1,20 Mark das Pfund verkauft worden wäre. Das scheint uns ist nicht wahr. In sehr vielen Zeitungen finden wir den Preis von 1,80 Mark fürs Pfund. Z. B. empfehlen die Hannoverschen Geschäfte, 24 an der Zahl, am 5. April, Mohren-Cacao zu 1,80 Mark das Pfund. Und Hannover ist ja in Ihrer Nähe. Uebrigens findet man auf Bahnhöfen und an Litfasssäulen, hier und in andern deutschen Städten Plakate von A. L. Mohr, die alle den Preis von 1,80 Mark verkünden.

Wir haben überhaupt die Beobachtung gemacht, dass gerade die grossen und grössten Fabriken, die, vermöge ihrer neuen kraftersparenden Einrichtung und durch ihre direkten und grossen Bezüge von Bohnen im stande wären, billigere Preise zu stellen, nicht die Preise werfen. Geworfen werden sie da, wo ein Kalkulationsbuch ein unbekanntes und geheimnisvolles Etwas ist, wo man, wenn's Jahr herum ist, nichts weiter thut, als die Hände ballt and auf die schlimmen Zeiten schillt.

Und wir haben ferner beobachtet — den folgenden Satz schreiben wir dem Zentralverbande deutscher Kaufleute und seiner Presse ins Stammbuch! — dass nicht die grossen kaufmännischen Geschäfte, nicht die Konsum-Vereine, nicht die Beamten-Vereine, nicht die Warenhäuser, nicht die Versandgeschäfte in erster Reihe »schleudern«, sondern dass diese Methode vielmehr in den Reihen der polternden, futterneidischen Einzelkrämer, aus denen sich der Zentralverband zusammensetzt, gekannt und geübt wird. Ueberall, wenn wir bloss vom Cacao sprechen wollen, finden wir, mit nur kleinen Ausnahmen, dass sich die Verkaufspreise auf einer gesunden Grundlage befinden. Hier in Hamburg z. B. in dem vielbekämpften Tietz'schen Warenhause kostet der billigste Cacao (von Lobeck) 2,10 Mark das Pfund; dagegen sahen wir in Wandsbeck im Schaufenster eines Krämers Stollwerck'schen Adler-Cacao, der zu 2,40 Mark das Pfund verkauft werden soll, mit 1,85 Mark ausgestellt. Wenn die Warenhäuser, die Konsumvereine sich einzelne Artikel herausgreifen und diese fast ohne Gewinn als Lockspeise ins Fenster bringen, dann schreit die ganze Krämerschaar Zetermordio. Wenn dasselbe aber in ihren eigenen Reihen geschieht, dann — ist das weiter nichts.

H. Ganz gewiss ist der Bedarf in Cacaofabrikaten und Zuckerwaaren in der österreichisch-ungarischen Monarchie noch sehr steigerungsfähig. Aber von Deutschland aus ist das schwer; Sie müssen dann schon jenseits der Zollschranken eine Filialfabrik entstehen lassen, wie es auch andere deutsche Fabrikanten unserer Branche seit Jahren gethan haben. Zur Zeit sind leider die politischen Zustände in einigen Gegenden nicht viel besser, als sie in China sind. Die Deutschen sind sich ihres Lebens in den österreichischen Staaten nicht sicherer, als es die abgemurksten Missionare in China waren. Die Leipziger Firma Schimmel und Co. berichtet folgendes:

»Die unerquicklichen Verhältnisse in Oesterreich wirken selbstverständlich auf den Verkehr mit Deutschland höchst nachteilig.

Wir müssen hier leider Ereignisse berühren, durch die unsere Firma vor einigen Monaten betroffen worden ist, und die in der Parteipresse mehrfach in ganz entstellter Weise wiedergegeben worden sind.

Seit dem Jahre 1879 betreiben wir in Prag eine Filiale unserer hiesigen Firma. Dieselbe wurde 1883 in ein eigens dazu errichtetes Anwesen in der Vorstadt Zizkow verlegt und hat dort während dieses langen Zeitraums unbehelligt im besten Einvernehmen mit der czechischen Bewohnerschaft bestanden. Unter unseren Arbeitern befanden sich mehrere Czechen, die seit der Begründung unserer Filiale bei uns beschäftigt sind. Nichts liess uns eine Katastrophe auch nur ahnen. Da erschien plötzlich am Abend des 1. Dezember vorigen Jahres eine ca. 300 Köpfe zählende, brüllende und johlende Menschenrotte vor unserem Haus, in welchem Kontor, Expedition, Warenlager und einige Wohnungen untergebracht sind und dessen Thor und Fenster geschlossen waren, und begann das Haus mit Steinen, Eisenstücken, Glasflaschen u. s. w., teilweise aus Schleudern, zu bombardieren, bis sämtliche Fenster in Keller, Parterre und erster Etage, Fensterkreuze und auch die starken Fensterläden total zertrümmert waren. Die Rouleaux wurden heruntergerissen, angezündet und brennend in die Räume geworfen. Das grosse massive Hausthor wurde mit Aexten eingeschlagen. Als das barbarische Vernichtungswerk beendet war und alle Schutzvorrichtungen von innen sich nutzlos erwiesen hatten, musste das Personal, um das Leben zu retten,

durch den Hof über den Damm der Franz-Josephs-Bahn flüchten.

Die Fassade des Hauses bot ein Bild grauenhafter Verwüstung, das jeden Gebildeten mit Ekel und Abscheu erfüllen musste. Viele Leser werden sich kopfschüttelnd fragen, wie so etwas am Ende des 19. Jahrhunderts in einem europäischen Kulturstaat möglich ist.

Wir enthalten uns aller polemischen Zusätze, bemerken nur, dass wir für die Richtigkeit des vorstehend Gesagten volle Bürgschaft übernehmen. Es darf deshalb auch nicht unerwähnt bleiben, dass die k. k. österreichische Staatsregierung, auf Vermittelung der Deutschen Botschaft in Wien, uns bereits einen Teil des verursachten Schadens ersetzt hat.

Die direkte Folge dieses Zwischenfalles ist, dass wir unseren Geschäftsbetrieb von Prag nach Bodenbach a. E. verlegen, wo die nötigen Neubauten bereits in Angriff genommen sind. Die Uebersiedelung wird spätestens am 1. September d. J. stattfinden. Unsere österreichischen Freunde werden seiner Zeit durch Zirkular von dem erfolgten Umzug Kenntnis erhalten.« —

* * *

Es ist nur gut, dass Kaiser und Kanzler in Deutschland ängstlich den Frieden wahren wollen; wären beide Herren empfindliche Naturen, dann würde man trüben Blickes in die Zukunft unserer Waffenbrüderschaft sehen.

Wenn Sie aber durchaus den Oesterreichern das Leben versüssen wollen, dann folgen Sie dem Beispiel der oben berichtenden Leipziger Firma und bleiben Sie mit der Fabrikanlage in der Nähe der deutschen Grenze.

In einer Berliner Zeitung lesen wir folgendes:

Von der Bedeutung der Osterindustrie hat der Laie in der Regel kaum eine Ahnung. Ein hiesiges Fachblatt hat nach dieser Richtung hin interessante Erkundigungen eingezogen, die einen Einblick in das Leben und Treiben des Ostergeschäfts gewähren. Fünf unserer bekanntesten Konfituren-Fabriken haben ihren Umsatz in Osterartikeln insgesamt auf 9—10 000 Zentner geschätzt; hiervon bleibt etwa die Hälfte der Süssigkeiten in Berlin. Am meisten verarbeitet wird Chocolade, dann kommen die verschiedentlichen Zucker- und Marzipanfabrikate. Die Fabriken konstatieren einen offenbaren Rückgang in der Geschmacksrichtung des Publikums. Spezifische Osterartikel sollen sehr billig sein. Ostereier und Hasen stehen in hoher Gunst, sofern sie nicht zu teuer sind, dagegen sind Atrappen, Osterspielsachen u. s. w. mit Zuckerwerk aller Art gefüllt, weniger begehrt. Den Händlern kommt diese Anschauung nicht eben gelegen, da sich die besseren Artikel nicht jederzeit verkaufen lassen. Das Hauptgeschäft muss eben vor Ostern und nicht während des Festes selbst erfolgen.

Cacaomarkt. Offiziell wird noch immer von fester Lage geschrieben. Unter der Hand aber gesteht man heute schon an vielen Stellen zu, dass die Preise nun abwärts gehen müssen; man drängt die Käufer zu Abschlüssen. Unsere Industrie aber weiss, dass die Hauptkonsumzeit für das erste Halbjahr vorbei ist, und da wird man vorsichtig sein und nicht mehr Bohnen aus dem Markte nehmen, als zur Befriedigung des Bedarfes eben genommen werden muss. Wenn das Verhältnis, in dem Angebot und Nachfrage zu einander stehen, allein preisbestimmend wirken würde, dann müssten heute dieselben Preise schon wieder gelten, die vorm Jahr gefordert wurden.

Einfuhren von Vanille in Hamburg
und ihre Preisbestimmung in den Jahren 1887—1897.

In Hamburg kamen folgende Mengen Vanille an:

	Gewicht		Wert		Durchschnitts-Preis per Kilo	
1887	18 619	Kilo	596 560	Mk.	32,—	Mk.
1888	27 349	»	590 290	»	21,60	»
1889	22 061	»	854 380	»	38,70	»
1890	14 092	»	504 880	»	34,40	»
1891	27 101	»	672 490	»	24,80	»
1892	31 976	»	757 590	»	23,70	»
1893	19 298	»	588 630	»	30,50	»
1894	32 718	»	786 660	»	24,05	»
1895	36 480	»	1 030 690	»	28,30	»
1896	36 470	»	1 240 730	»	34,—	»

In der königl. bayer. Hoflebkuchen- und Chocoladenfabrik von F. G. Metzger zu Nürnberg beging am 1. März Herr Buchhalter Leonhard Ermann die Feier seines 25jährigen Dienstjubiläums. Vor dem festlich versammelten Kontorpersonal überreichte Herr Heinrich Metzger nach einer herzlichen Ansprache dem Jubilar als Ehrengeschenk eine prächtige Schreibmappe mit ansehnlichem Wertinhalt, während namens seiner Kollegen der nächstdienstälteste unter freundschaftlichen Worten einen kostbaren Ring als Angedenken übergab. Ausserdem wurde der Jubilar noch durch die Zustellung des Anerkennungsdiploms des Verbandes Deutscher Chocoladefabrikanten geehrt.

Die **Leipziger Handelskammer** berichtet über unsere Industrie für das Jahr 1897 folgendes:

»Für die Cacao- und Chocoladen-Industrie war das Jahr 1897 recht wechselvoll. Ende 1896 und Anfang 1897 gestaltete sich das Angebot fast aller Sorten Rohcacaos sehr gross, so dass die Preise niedrig waren. Bis April/Mai waren noch keine Anzeichen für eine Hausse vorhanden. Es wurde von grossen Anpflanzungen und grossen Erträgnissen dieser Anpflanzungen geschrieben. Da brachte die portugiesische Insel St. Thomé den Ausfall ihrer Ernte:

Während 1896 bis Mitte Mai 37000 Sack geerntet waren, belief sich diese Ziffer 1897 auf 38300 Sack. Dann brachte:

Juni	1896	18200 Sack,	1897	14000 Sack
Juli	»	13500 «	»	7200 »
August	»	5000 »	»	2500 »

Dieser Ausfall ist der Anfang der weit um sich greifenden Hausse geworden.*) Die Erklärung ist, wie man uns schreibt, darin zu finden, dass besonders die deutschen Fabrikanten in den letzten zehn Jahren des grossen Aufschwunges dieser Branche sich immer mehr auf den Konsum der halbedlen Cacaosorten St. Thomé, Bahia, Samana geworfen und dadurch einen grossen Begehr dieser Sorten herbeigeführt haben, während die edlen Cacaosorten, wie Guayaquils, Venezuelas, Trinidads u. s. w. vernachlässigt blieben. Es bedurfte deshalb bloss des Ausfalles von insgesamt etwa 20000 Sack der Thomé-Ernte, um die Preishochbewegung zu erzielen. Bald folgten in der Hausse Bahia, Samana und andere geringere Provenienzen, schliesslich wurden auch die Guayaquils, Trinidads und Venezuelas mit hineingezogen. Der höchste Preisstand für die halbedlen Sorten war Mitte Oktober 75 Pfg. für 1/2 Ko., während dieselben Qualitäten bezw. Provenienzen im Anfang des Jahres etwa 40 Pfg. kosteten. Ende 1897 zahlte man für die mehrgenannten halbedlen Sorten etwa 63 Pfg., während Guayaquil-, Venezuela- und Trinidad-Sorten geringerer Qualitäten mit etwa 70 Pfg. bezahlt wurden und feinste Qualitäten dieser Herkünfte mit 75/76 Pfg. Damit ist auch eine einigermaassen richtige Bewertung der Cacao-Sorten wieder erreicht worden. Ob sie von Dauer sein wird, lässt sich nicht sagen. Jedenfalls wird es sehr lange währen, bis wieder der Preistiefstand der letzten Jahre erreicht wird.

*) Wir haben schon in der letzten Nummer auf Seite 1214 gesagt, dass dann dieses Jahr uns eine furchtbare Cacaobaisse bringen muss, weil die Zufuhren aus St. Thomé seit Januar schon 41467 Sack betragen, gegen nur 17305 Sack im Jahre vorher.

Auch bezüglich des Artikels Chocolade wird dieselbe Klage geführt, wie bei Cacao, soweit es sich um billige Preise und geringe Qualitäten handelt. Gewünscht wird von einer Seite, das Gesetz möge Gewichtsmengen für die zur Herstellung von Chocolade notwendigen Rohprodukte vorschreiben und bestimmen, »Chocolade darf nur aus reinem, gemahlenem Cacao und Zucker bestehen, unter Ausschluss anderer Bestandteile, wie Cacaobutter, Gewürz u. s. w.« Damit würde erreicht, dass sehr fettreiche Cacaos verwendet würden, und da diese nur unter den besseren, edlen Sorten zu finden sind, so würde man deren Verbrauch ohne weiteres stark steigern. Auch das Würzen der Chocolade in dem heute üblichen Maasse solle nicht gestattet oder wenigstens dem Deklarationszwange unterworfen sein, weil dadurch eben die Verarbeitung ungesunder, geringer und dadurch ziemlich wertloser Cacao-Sorten, als Bestandteil selbst besser bezahlter Chocolade, gefördert werde. »Die Chocolade-Industrie hat, und das ist wesentlich, durch die Errichtung von unzähligen Spezialgeschäften einen grossen Aufschwung genommen, es wäre aber wünschenswerter gewesen, dass der Aufschwung sich mehr qualitativ als quantitativ gezeigt hätte«.

In Gewürzen war das Geschäft im Laufe des Jahres fortgesetzt recht gut; die Preise zeigten lebhaft steigende Tendenz, besonders bei Pfeffer, Piment und Nelken. Die Müllereien waren gut beschäftigt, besonders häuften sich im Herbst die Aufträge.

Für Vanille speziell haben die schon im letzten Jahresbericht erwähnten hohen Preise während des ganzen Jahres angehalten, erst Ende 1897 begann ein kleiner Preisrückgang sich bemerkbar zu machen. Vorherrschend fehlten das ganze Jahr die kleinen Schoten, ein Umstand, der sich bei geringem Ernte-Ergebnis immer zeigt, weil die Pflanzer dann die Schoten gross werden lassen, um wenigstens quantitativ befriedigende Resultate zu erzielen.

Man hatte früher angenommen, dass eine Hausse in Vanille nicht mehr möglich sein werde, weil das Vanillin diese nicht mehr zuliesse. Bei der letzten Preishochbewegung hat sich diese Annahme nicht bewahrheitet, im Gegenteil, das Vanillin ist billiger, die Vanille teurer geworden. Vanillin, dieser Ersatz für Vanille, wurde vor 4—5 Jahren mit 600 Mark das Kilo verkauft, während sich der Preis Ende 1897 zwischen 110 bis 125 Mk. bewegte. Nachdem die Patentrechte der Firma Dr. Haarmann & Reimers in Holzminden, die das Vanillin teuer im Preise hielt, erloschen waren, hat sich die franzö-

sische und amerikanische Konkurrenz diesem chemischen Produkt zugewandt und hat thatsächlich vermocht, den Preis auf die oben angeführte niedrige Stufe zu bringen.

Aus den Vereinigten Staaten berichtet man folgendes:

»Der Deutschamerikaner Brosius hat im Abgeordnetenhause eine Vorlage eingereicht, wonach das Ackerbauministerium ein besonderes Amt für Untersuchung von Nahrungsmitteln und Arzneien einrichten soll, damit den überhandnehmenden Verfälschungen vorgebeugt werde. Das Amt soll zunächst eine Vorschrift für die als Muster geltenden Nahrungsmittel und Arzneien feststellen, worauf alle Fabrikanten und Verkäufer gehalten sein sollen, ihre Erzeugnisse im Ackerbauministerium eintragen zu lassen. Der Ackerbauminister habe dann die geeignete Benennung, Form und Farbe der Verpackung vorzuschreiben. Die Vorlage enthält ferner einige Bestimmungen über die Behandlung gefälschter Nahrungsmittel und Arzneien. So sollen als »verfälscht« solche Arzneien betrachtet werden, die ihre medizinischen Bestandteile nicht in derjenigen Reinheit oder Stärke aufweisen, die sie nach der Angabe des Verkäufers oder Verfertigers angeblich enthalten. Als »verfälschte Nahrungsmittel« sollen diejenigen zu betrachten sein, denen minderwertige Ersatzstoffe beigemischt sind, oder denen ein wichtiger Bestandteil fehlt, oder deren geringerer Wert durch Färbungsprozesse verdeckt ist. Ferner sollen als »verfälschte Nahrungsmittel« alle Nachahmungen der anerkannten Artikel betrachtet werden, sowie solche, zu deren Herstellung Gifte, verendete Tiere oder verdorbene Pflanzenstoffe benutzt werden. In allen Staaten soll die Einfuhr verfälschter oder mit falscher Aufschrift versehener Nahrungsmittel und Arzneien unter Androhung schwerer Strafen verboten sein. Der gerade jetzt in Washington tagende »Nationale Kongress für reine Nahrung und Arznei«, zu dem sich gegen 160 Teilnehmer aus allen Staaten eingefunden hatten, befürwortet die Brosius'sche Vorlage sehr energisch, wünscht sie aber in einigen Punkten, besonders in den Strafbestimmungen, noch verschärft zu sehen«. Das ist ganz recht!

Die grösste Zuckerfabrik der Welt errichtet gegenwärtig der amerikanische »Zuckerkönig« Klaus Spreckels in Salinas (Californien). Das Hauptgebäude von 5 Stockwerken ist 582 Fuss lang, 102 Fuss breit und enthält rund 4 Millionen Ziegelsteine und 3500000 Kilo Stahl. Das Kesselhaus, 560 Fuss lang und 70 Fuss breit, sowie 22 Fuss hoch, enthält 1 Millon Ziegelsteine, 12 Kessel und 4 Economisers, ferner zwei Stahlschornsteine von je 216 Fuss Höhe und einem Durchmesser von 14 Fuss. Dazu kommen noch Maschinen und Handwerker-Haus, Oelhaus, sowie die Verkaufsräume. Täglich werden etwa 1200 Fass Oel oder eine entsprechende Menge Holz oder Kohlen verbraucht werden; an Rüben sollen täglich 3 Millionen Kilo verarbeitet und an Zucker täglich 450000 Kilo gewonnen werden. (?)

Die **Firma Küppers & Holthöfer** zu M.-Gladbach betreibt eine Chocoladen-Fabrik, in der u. a. auch ein sogenannter Klopftisch zum Eintafeln der Chocoladenmassen in Anwendung kommt. Die Nachbarn beschwerten sich bei der Polizei über das dadurch entstehende Geräusch, das sie gesundheitlich schwer schädige, und bewirkten eine polizeiliche Verfügung, in der der Betrieb aller Maschinen, die ein grösseres Geräusch verursachten, verboten wurde. Die Firma klagte dagegen im Verwaltungsstreitverfahren, wurde aber abgewiesen, trotzdem sie sich bereit erklärt hatte, den fraglichen Klopftisch auf Gummiplatten stellen und ihn mit einer doppelten Wand einzuschliessen. Das Kollegium stützt sich auf ein Gutachten des Gewerberats, rät aber den Parteien eine gütliche Einigung an.

Im Jahresbericht des Casseler Chemikers Dr. Wackenroeder lesen wir folgendes:

»Von 96 Cacaoproben, Cacaopräparaten und Chocoladen wurden 10 beanstandet. Infolge der enormen Preissteigerung, welche Cacao bei gesteigerter Nachfrage in letztem Jahre erfahren hat, wachsen neue Cacaopräparate, welche sämtlich Nachahmungen des zuerst hier in Cassel fabrizierten Hafercacaos sind, wie Pilze aus der Erde. Der Geldwert aller dieser Präparate wird bedingt durch den prozentualen Gehalt an Cacao, da dieser durch seinen hohen Gehalt an Nährstoffen ausgezeichnet ist. Es giebt aber Cacaopräparate, welche recht wenig Cacao, trotzdem — freilich nur scheinbar — viel Nährstoffe, mitunter noch mehr als im Cacao, enthalten. In dem jüngst hier aufgetauchten Cacaophën z. B. ist das Cacaoeiweiss reichlich durch Erbsenmehleiweiss ersetzt und die knochenbildende Substanz des fehlenden Cacaos durch Zusatz von phosphorsaurem Kalk bewirkt. Ob ein solches Präparat als »Ersatz der Muttermilch« gereicht werden darf, ist wohl zu bezweifeln und daher Aerzten, Müttern, Magenleidenden etc. Vorsicht bei dergleichen Präparaten

anzuraten. Uebrigens erscheint eine gesetzliche Vorschrift der Deklaration von Zusätzen zu Cacao ebenso geboten, wie sie bekanntlich bezüglich des Mehlzusatzes in Chocoladen vorgeschrieben ist.

Herr Dr. Hefelmann hat an die Dresdener Nachrichten folgendes geschrieben:

»In neuerer Zeit werden in der hiesigen Tagespresse häufiger nahrungsmittelchemische Mitteilungen veröffentlicht, welche nach Form und Inhalt den sachverständigen Kreisen als nicht unbedenklich erscheinen. Unbestreitbar ist nur das eine, dass im Jahre 1896 hier drei gröblich mit Rohrzuckersyrup verfälschte Honige entdeckt worden sind, eine Verfälschung, deren chemischer Nachweis auf überaus einfache Weise zu führen ist und bereits seit Jahrzehnten geführt wird. Kopfschütteln aber erregt in allen sachkundigen Kreisen das Zitat aus der »Revue scientifique«, demzufolge in Frankreich eine — selbstverständlich — schwunghafte Industrie für Erzeugung künstlich gepresster Waben bestehe, in die man honigartigen Sirup träufele, worauf man das ganze mit ein paar toten Bienchen und etwas Blütenstaub noch besonders garniere. Allen denen, welchen beim Lesen dieses Satzes ein Gruseln ankommt, sei zur Beruhigung gesagt, dass diese seit vielen Jahren umlaufende Behauptung von der wissenschaftlichen Nahrungsmittelchemie niemals ernst genommen worden ist. Eine Reihe sächsischer Chemiker (Dr. Elsner, Dr. Filsinger, Hofrat Dieterich, Dr. Hefelmann, Prof. Beckmann), die zum teil sehr wertvolle Beiträge zur Chemie des Honigs geliefert haben, erwähnen diese Art von Honigfälschung entweder überhaupt nicht, oder kennzeichnen dieselbe unwidersprochen als eine Fabel. Da es im grossen selbstverständlich unmöglich ist, durch blosses Einträufeln von Honig künstliche Waben so zu füllen, dass die Kunsthonigwabe die äussere Beschaffenheit natürlicher Honigwaben zeigt, so müssten Vacuumapparate, also eine kostspielige Apparatur zu Hilfe genommen werden, die sich für den Fälscher nicht bezahlt machen würde. Recht wenig sachkundig klingt auch der dem Publikum erteilte Rat, man möge sich in Zweifelsfällen lieber direkt dicken Rohrzuckersirup kaufen. Nicht nur der Nahrungsmittelchemiker, sondern auch der Händler weiss, dass gerade von zwei sächsischen Zuckerraffinerien in Leipzig und Meissen künstliche Zuckerhonige bereitet werden, die weit wohlfeiler wie Naturhonig und in chemischer Beziehung mit dem Naturhonig fast identisch sind.«

Mit dieser Nummer 72 schliesst der dritte Jahrgang des Gordian. Auf eine prompte Zustellung der neuen Nummern können nur die Abonnenten rechnen, die ihr Abonnement für den vierten Jahrgang bereits angemeldet haben und die, die dies postwendend thun.

Die Firma Daniel Schellhorn Söhne, Lauscha in Thüringen, bittet darum, dass wir an dieser Stelle darauf aufmerksam machen, dass sie Mustergläser für Bonbons, mit und ohne Verschluss, als Spezialität anfertigt.

Ebenso macht die Firma F. Marschner in Dresden auf ihre orientalischen Zuckerwaren, auf Rahat-Lakum, auf türkischen Honig aufmerksam, weil diese Spezialitäten sowohl in Deutschland als auch im Auslande von vielen Chocoladefabrikanten mitgeführt werden.

Einbanddecken für alle Jahrgänge des Gordian, also für

Nr. 1—24 = erster
» 25—48 = zweiter
» 49—72 = dritter
» 73—96 = vierter

sind zum Preise von 1 Mark das Stück von der Expedition des Gordian zu beziehen. Wir bitten möglichst in Marken vorauszubezahlen.

Die gebundenen Jahrgänge I und II, also
Nr. 1—24 und Nr. 25—48
sind zum ermässigten Preise von 10 Mark für den Band in Deutschland und 12 Mark im Auslande zu beziehen. Der III. Jahrgang hat vollen Preis.

Es ist eine nicht kleine Anzahl von Briefen im Märzmonat nicht so eingehend und so schnell beantwortet worden, als es sonst zu geschehen pflegt. Eine fast vierwöchige Reise des Herausgebers durch die Schweiz, Italien, Südfrankreich und Belgien ist schuld daran gewesen. Einige Reiseskizzen, soweit sie mit dem Cacao im Zusammenhange stehen, sollen demnächst im Gordian stehen.

Räder. Wie im vorigen Jahre haben wir mit dem Märzmonat die Vermittelung von Fahrrädern eingestellt. Das ist für Leute, die mit Fahrrädern »handeln« wollen, natürlich das dümmste, was sie thun können, denn zwischen dem März und dem Herbst liegt ja die »Hauptzeit«. Aber handeln wollen wir ja auch nicht mit Rädern, was wohl alle die vielen jungen Leute gespürt

haben, die wegen einzelner »Proberäder« geschrieben haben. Oft haben wir nicht einmal antworten können.

Im Herbst werden wir uns wieder darum kümmern — wenn es nötig sein sollte. Wir finden zwar jetzt schon an verschiedenen Stellen eben so billige Preise, wie wir sie haben erreichen können; und dann hat unsere Vermittelung keinen Wert mehr. Wir haben unsere Dienste angeboten zu einer Zeit, wo der Käufer für ein Rad dreimal so viel bezahlen musste, als nötig war. Stehen die Preise auf vernünftiger Basis, dann fehlt uns der Anlass, uns hineinzumischen. Wir haben heute nur noch 12—14 Musterräder stehen; jedes Rad aus einer anderen amerikanischen Fabrik. Darunter ist eins, das erst vor wenigen Tagen angekommen ist, das kostet 15 Dollars ab Chicago; umgerechnet 69.70 Mk. ohne Fracht, Zoll und Anfuhrspesen in Deutschland. Dieses Rad zu diesem Radpreis empfehlen wir allen denen, die im vorigen Jahre der Ansicht waren, wir schrieben blauen Dunst, als wir auf die in Deutschland »üblichen« hohen Räderpreise schalten. Dieses Rad soll als Kuriosität bei uns bleiben, wir wollen es den Sommer über fahren lassen und wenn wir sehen, dass es sein Geld wert ist, dann werden wir im Herbste davon einige Hundert herübernehmen.

Somit sind noch gegen 12 Räder einzeln abzugeben in der Preislage zwischen 90 bis 120 Mark. Irgend welche Garantie können wir nicht dafür übernehmen, da es einzelne Musterräder sind. Beamte und junge Leute müssen den Betrag vorher einschicken.

Syndikatsentscheidungen. Streitfall der Zuckerfabrik A. wider die Herren B. & B. in Magdeburg: Die Zuckerfabrik A. verkaufte laut Schlussschein vom 11. Jan. d. J. an die Herren B. & B. 1000 Zentner Nachprodukt nach Analyse der Herren Alberti & Hempel, Magdeburg. Lieferung prompt, Preis 8,27½ Mk. für 50 Kilo netto inkl. transit. Exportsäcke, Basis 75° Rendement, Exportfähigkeit garantiert. Verkäuferin behauptet, sie habe von den Käufern bezw. von deren Spediteur die Anweisung erhalten, den Zucker nach W. zu expedieren. Der Zucker sei am 13. Januar abgerollt. Am 18. Januar habe sie von dem Spediteur die Mitteilung erhalten, dass von den 500 Säcken 215 beschmutzt seien und dass die Emballage aus altem gebrauchten Material bestände und schlecht genäht sei. Diese Behauptungen habe sie bestritten, umsomehr, als sie die Verladung des Zuckers in mit Stroh ausgefüllten Wagen vorgenommen hätte und der Zucker in unverzollten Calcuttasäcken verpackt sei, welche vorher niemals zu Zucker verbraucht wurden. Den Käufern habe sie noch mitgeteilt, dass, wenn Ausstellungen zu machen gewesen wären, sie so zeitig hätte benachrichtigt werden müssen, dass sie sich beim Ausladen des Zuckers von der Begründung der Ausstellungen hätte überzeugen können. Sie habe aber erst am 18. Januar Nachricht erhalten, trotzdem der Zucker schon am 15. desselben Monats eingetroffen sein müsste. Die Abzüge der Käufer vom Fakturenbetrage für 215 Säcke à 25 Pfg. = 53,75 Mk. und für Nähkosten 5 Mk., im ganzen 58,75 Mk., könne sie nicht als gerechtfertigt ansehen. Zu dem zur Schlichtung dieses Streitfalles bereits am 23. d. M. abgehaltenen Syndikatstermine waren die Parteien ordnungsmässig eingeladen und erschienen. Das Syndikat beschloss, die Entscheidung zu vertagen und dem Verkäufer aufzugeben, zu dem neu anzuberaumenden Termine genaue Aufklärung über den Beginn und die Beendigung der Entladung der einzelnen Wagen beizubringen. In dem heutigen Termin bezog sich der Vertreter der Verkäuferin auf die von den Käufern vorgelegte Bescheinigung der Eisenbahngüter-Abfertigungsstelle vom 25. d. M., wonach vier Ladungen Zucker am 14. Januar, abends 8 Uhr, und am 15. dess. M., nachmittags 3,50, noch eine Ladung dort eingetroffen seien. Nachdem noch die Käufer ihren Anspruch auf Entschädigung von 5 Mk. für Nähkosten zurückgezogen hatten, beschloss das Syndikat wie folgt: Verkäuferin ist verpflichtet, den Käufern für 215 beschmutzte Säcke à 25 Pfg. = 53,75 Mk. zu erstatten. Gründe: Nach der Erklärung der Spediteure sind die bemängelten Säcke beschmutzt im Eisenbahnwagen vorgefunden. Die Verkäuferin ist von den Spediteuren rechtzeitig davon in Kenntnis gesetzt worden und wäre in der Lage gewesen, die Säcke vor dem Abschwimmen zu besichtigen. Da sie dies unterlassen hat, so musste wie oben erkannt werden.

Eine **bedeutende** deutsche Kunstanstalt, welche bisher auf Plakate nicht reisen ließ, hat von Künstlerhand

2 Entwürfe
für Nährmittel-Reklame

fertigen lassen, welche zur Ausführung von

Plakaten und Affichen
für Cacao u. s. w.

sich vorzüglich eignen.

Mächtige Fernwirkung bei einfachster Farbenhaltung, welche **billige** Herstellung ermöglicht.

Interessenten, welche die Entwürfe zu sehen wünschen, werden um gefällige **baldige** Nachricht gebeten unter

C. W. 1862

an die Expedition dieses Blattes.

Brause „Scherbet" Limonaden-Bonbons
stark schäumend
bestes Fabrikat der Jetztzeit.

Ein wichtiger Export-Artikel für die Vereinigten Staaten in Amerika und England.

Sultanbrod (Rahat-Lakum)
und
Türkischen Honig
(Packung gesetzl. geschützt.)

Specialitäten ersten Ranges

liefert prompt und billigst

Orientalische Zuckerwaaren-Fabrik
F. Marschner, Dresden.

Künstlerisch ausgeführte Plakate gratis.

Grossisten hohen Rabatt. Man verlange Muster und Preise.

Massenfabrikation.

Marzipan-Cigarren

1-, 2-, 3-, 5- und 10-Pfennig-Detailverkauf lose und gebündelt, jede Packung.

Billigste Preise bei franco Lieferung. Muster zu Diensten.

Gebrüder Jentzsch, Niedersedlitz i. Sa.

Mit und ohne Verschluss

Bonbon-Muster-Gläser, doppelt stark.

in allen Grössen

flache oder runde Böden aus reinstem Hartcristall in unerreicht bester Qualität fertigt prompt, ins Ausland nur gegen Vorauszahlung oder guter Accreditive die **Specialfabrik Daniel Schellhorn Söhne, Lauscha, Thüringen.**

Baumgärtner's Buchhandlung, Leipzig.

Für jeden Interessenten wichtiges Werk:

Die Zuckerwaaren- und Chocoladen-Fabriken

Von **L. Klasen.**

Mit 61 Textfig. u. 2 Tafeln. Geb. 3 Mark.

Dies ebenso interessante wie nützliche Werkchen giebt zunächst eine gedrängte aber erschöpfende Darstellung der Fabrikation selbst, sowie der dabei zur Verwendung kommenden Maschinen und Apparate, sodann aber, was ganz besonders wichtig ist, in Wort und Bild eine Anzahl ausgeführter Anlagen als Muster. So z. B. die berühmten Fabriken von Gebr. Stollwerck, Köln a. Rh., Hartwig & Vogel, Dresden, Menier in Noisel, Ph. Suchard in Neuchatel u. s. w.

---

20 Stück zur Probe gegen Einsendung von 80 Pfg. in Briefmarken.

Fabrikanten u. Grossisten hoher Rabatt.

Seit 10 Jahren mit steigendem Erfolg eingeführt, jahrelang haltbar, werden nicht nass.

Die beste und schmackhafteste Brauselimonade ergeben die ges. geschützt.

Brausebrocken

von Ernst Walz, Tübingen
Conditoreiwaaren-Special-Geschäft.

Nicht mit Saccharinpräparaten zu verwechseln.

Ein gut eingeführter **Agent sucht** noch für Schlesien die **Allein-Vertretung** einer leistungsfähigen

Cacao-Fabrik

in billigen und mittleren Preislagen. Offerten unter **B. M. 1626** an **Rudolf Mosse, Breslau.**

Hermann Franken, Schalke i. Westf. Eisen- und Blechwarenfabrik

300 Arbeiter.



empfiehlt den Herren Chocoladen- und Zuckerwarenfabrikanten folgende Geräte:

Fabrik-Karre No. 1000 G.

aus Schmiedeeisen, ganz verzinkt, Inhalt 50 Liter. Leicht und doch haltbar.

Stück **13** Mark.



Arbeitskübel No. 502,

sehr stark, verzinkt für alle möglichen Zwecke: Als Zuckerkübel, Karamelkübel, für Krümel-Chocolade, Cacaopulver, Suppenpulver etc. etc. Leicht zu füllen, leicht zu entleeren.

	Weite oben	Höhe	Inhalt	Stück verzinkt
No. 1	600 mm.	380 mm.	70 Ltr.	6.00
No. 2	600 mm.	420 mm.	90 Ltr.	7.20



Cacao-Eimer mit Schnauze No. 537.

Zum Füllen der hydraulischen Pressen, zum Auffangen der flüssigen Cacaomasse aus den Cacaomühlen, als Kandiereimer etc. Sehr handlich, stark und praktisch.

Klein, verzinkt, obere Weite 280 mm. = 1,85 ℳ.
Gross, » » » 300 » = 2,55 ℳ.

Mit eisernem Fuss 20 ₰ teurer.



Lager-Eimer mit Deckel und Henkel, lackiert.

Für Cacaopulver, Puder-Chocoladen, Karamels, Cacaokerne etc. in 4 Grössen:

No.	5	Inhalt	30	Liter	Preis pr.	Stück	1,75
»	7	»	45	»	» »	»	2,40
»	9	»	60	»	» »	»	2,90
»	10	»	90	»	» »	»	3,30

Preise gelten ab Fabrik, netto Cassa.

Chocolade-Gewichts-Teilmaschine.

Ich erlaube mir wiederholt, die Herren Chocoladefabrikanten, die meine Teilmaschine noch nicht in Gebrauch haben, darauf aufmerksam zu machen, dass diese Maschine das wichtigste Hülfsmittel beim Einformen von Chocolade-täfelchen und figurierten Gegenständen ist. Wo sie einmal im Gebrauch genommen worden ist, da wird man sie nie wieder missen mögen. Wenn die Fabrikanten z. B. die aus einem Kilo Masse geformten 20 Täfelchen à 50 Gramm in ihrem Gewicht stets kontrollieren würden, so würden sie finden, dass nur wenige Täfelchen 25 Gramm genau wiegen. Einige sind leichter, andere sind schwerer, und wenn die abwiegende Person nicht durchaus zuverlässig wiegt, dann kann sie sich bei jedem Zentner Chocolade zum Schaden des Fabrikanten um einige Pfund an Masse verwogen haben. Bei Benutzung meiner Teilmaschine ist das gar nicht möglich. Sie teilt von 25 Gramm bis 125 Gramm mit absoluter Genauigkeit; sie leistet ganz bedeutend mehr als je durch Abwiegen der kleinen Teile und Abteilen mit dem Messer erreicht werden kann. Ein Arbeiter kann in **einer** Stunde mindestens

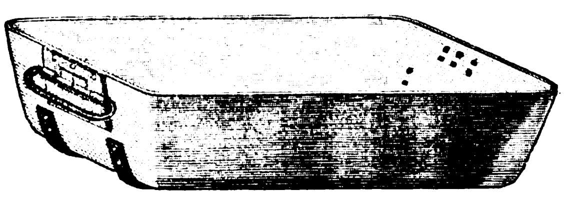
ca. 160 Pfd. 125 Gramm-Tafeln
ca. 150 » 100 »
ca. 140 » 50 »
ca. 125 » 25 »

abteilen und in Formen legen. Im übrigen beziehe ich mich auf die in einem Aufsatze des Gordian auf Seite 847/849 abgedruckten Gutachten von deutschen Fabrikanten, die seit Jahren mit meiner Teilmaschine arbeiten.

Giebichenstein bei Halle. **Ludwig Henkel, Maschinenfabrik.**

Chocolade-Kästen für Kouvertüre, Cacaomasse und Chocolademassen.

Aus einem Stück Siemens-Martin Stahlblech gepresst. ✳ Eiserner Bestand! ✳ Fast unverwüstlich!

Arbeitskästen  in 4 Grössen.

				unverzinnt	verzinnt
No. 1.	500 mm lang	320 mm breit	110 mm tief	3,40 Mk.	5,30 Mk.
No. 2.	550 „ „	340 „ „	110 „ „	3,60 „	5,70 „
No. 3.	600 mm lang	360 mm breit	110 mm tief	3,80 Mk.	6,15 Mk.
No. 4.	650 „ „	380 „ „	110 „ „	4,— „	6,60 „

Ferner **Walzen-Kästen** passend unter die Walzwerke.

No. 5. 700 mm lang 400 mm breit 180 mm tief unverzinnt 6,80 Mk. verzinnt 10,— Mk.

Bei Abnahme von 50, 100, 200, 500 Stück finden kleine Ermässigungen statt.
Mit Gleitschienen sind die Kästen 20 Pfg. teurer.

Sämmtliche Kästen sind aus einem Stück Siemens-Martin Stahlblech gepresst, sie sind fast unverwüstlich, daher im Fabrikgebrauch ganz bedeutend billiger als gefalzte Kästen aus Eisenblech. Sie werden nie undicht und formen sich gut und leicht aus. Referenzen stehen gerne von den grössten Fabriken zur Verfügung.

Stanz- u. Presswerk A.-G., vormals Castanien & Comp.

Brackwede bei Bielefeld (Deutschland).

Bezugsquellen
für die Cacao- und Chocoladen-Fabrikation.

1 Feld kostet	Mk. 1.50
2 Felder kosten	,, 2.50
3 ,, ,,	,, 3.60
4 ,, ,,	,, 4.40
5 ,, ,,	,, 5.—
10 ,, ,,	,, 9.—

pro Ausgabe.

GORDIAN
HAMBURG.

Anzeigen in diese Listen werden nur für ein ganzes Jahr angenommen zu den nebenstehenden Preisen. Also bei 24 Ausgaben pro Jahr sind zu zahlen für:

1	2	3	4	5	10 Fld.
36.—	60.—	86.40	105.60	120.—	216.— Mk.

vorausbezahlt.

Reinigen u. Sortieren der rohen Cacaobohnen	**J. M. Lehmann,** Dresden-Löbtau.	**Herm. Bauermeister,** Ottensen. Neues System. Grosse Leistungen.	**G. Hermann** A. Savy & Cie. Succrs. Paris.	
Cacao-Röster	**J. M. Lehmann,** Dresden-Löbtau.	**Herm. Bauermeister** Ottensen. Röster neuesten Systems.	**G. Hermann** A. Savy & Cie. Succrs. Paris.	**Emmericher Ma- schinenfabrik u Eisengiesserei,** Emmerich, Rhe
Cacao-Brech- und Reinigungsmaschinen	**J. M. Lehmann,** Dresden-Löbtau.	**Herm. Bauermeister,** Ottensen. Neues System. Grosse Leistungen.	**G. Hermann** A. Savy & Cie. Succrs. Paris.	**Eisenwerk vorm Nagel & Kaem** (A.- Hamburg.
Cacao-Mühlen	**J. M. Lehmann,** Dresden-Löbtau.	**G. Hermann** A. Savy & Cie. Succrs. Paris.	**Samuel Carey,** Newyork, 17 Broadway. Twin Cocoa mill.	
Zerkleinerungs-Maschinen verschied. Art	**J. M. Lehmann,** Dresden-Löbtau.	**Desintegratoren. Herm. Bauermeister,** Ottensen. D. zerkleinern jedes Gut.		**Dismembrat** Eisenwerk vorm. & Kaemp (A.- Hamburg. Zerkleinern Cacaoke zur Masse, Zucker Pressblöcke zu Pulv
Melangeure, Koller-gänge	**J. M. Lehmann,** Dresden-Löbtau.	**Werner & Pfleiderer,** Cannstatt, Württbg. Universal-Knet- und Mischmaschinen, heiz- und kühlbar.	**G. Hermann** A. Savy & Cie. Succrs. Paris.	
Walzwerke	**J. M. Lehmann,** Dresden-Löbtau.	**Herm. Bauermeister,** Ottensen. Walzwerke mit porösen Porzellan-Walzen.	**G. Hermann** A. Savy & Cie. Succrs. Paris.	
Sichtmaschinen für Cacaopulver	**J. M. Lehmann,** Dresden-Löbtau.	**Herm. Bauermeister,** Ottensen.	**Mühlenbauanstalt vorm. Gebr. Seck,** Dresden. 9000 Sichtmaschinen geliefert.	**Eisenwerk vor Nagel & Kae** (A. Hamburg.
Mischmaschinen für Kouvertüre (auch zum Präpariren der Cacaomassen)	**J. M. Lehmann,** Dresden-Löbtau.		**G. Hermann** A. Savy & Cie. Succrs. Paris.	**Werner & Pfleid** Cannstatt, Würt Universal-Knet- Mischmaschinen, und kühlbar.
Marzipan-Maschinen	**J. M. Lehmann,** Dresden-Löbtau.	**Herm. Bauermeister,** Ottensen. Walzwerke mit porösen Porzellan-Walzen.	**Werner & Pfleiderer,** Cannstatt (Württembg.) Universal-Knet- u. Misch-Maschinen in Eisen od. Bronze für Riemen- o. Handbetrieb.	**G. Herma** A. Savy & Cie. Paris.

1898. IV. Jahrgang. **No. 73.** Hamburg, 1. Mai 1898.



Hauptinhalt:

Haupt-Vertretungen für den „Gordian“:
England: Aug. Siegle, London E. C. Holland: Seyffardt'sche Buchhandlung, Amsterdam. Dänemark: Georg Chr. Ursins Nachf., Kopenhagen. Norwegen: Jacob Dybwad, Universitätsbuchh., Christiania. Russland: Carl Ricker, Petersburg. Newyork: The International News Company. Philadelphia: Schaefer & Koradi. Schweiz: O. Speidel, Zürich.

Spanische Chocoladen.

Weil Spanien jetzt »Mode« ist, könnte es kommen, dass spanische Chocoladen auch in Deutschland »Mode« würden. Denn alles was Mode ist und alles, was von weit her kommt, findet überall Freunde. Damit die deutschen Fabrikanten wissen, wie man in Spanien Chocolade macht, wollen wir einige aus Spanien stammende Leitsätze niederschreiben.

Der Gordian hat in Madrid seinen Bruder in Apoll: Luis Godos, Profesor Perito Mercantil y Exfabrikante, der im vorigen Jahre ein »Manual de Fabricación industrial de Chocolate« (Su Elaboración en la gran Industria) herausgegeben hat und das er dem Gordian

»A el Sr. D. Adolfo Gordian tiene el

»honor de dedicar este ejemplar como »pruebra de agradecimiento y amistad« zugeeignet hat.

In diesem netten Büchlein, das alles enthält, was ein spanischer Chocoladenmann zu wissen nötig hat, stehen recht viele Rezepte — und nach Rezepten macht man ja bekanntlich Chocolade. So wollen wir denn einmal spanische Rezepte bringen. Kommt dann einmal spanische Chocolade in Mode, dann können wir doch in Deutschland auch spanische Chocolade machen.

Wir können — die Reihe der Rezepte ist endlos — nur einen ganz kleinen Teil abdrucken, aber es soll nicht der schlechteste Teil sein. Was wir aber an den einzelnen Sorten auszusetzen haben, wollen wir am Schlusse sagen.

Rezept No. 1 lautet:

Guayaquil-Cacao	16	Pfund
Erdpistazie	5	»
Pulver von Cacaohülsen	5	»
Geringerer Cacao	2	»
Farinzucker	38	»
Reismehl	11	»
Feigen	3	»
Zimmt	1/2	»
Ceylon-Zimmt	1/2	»

1 Spanisches Pfund hat 460 Gramm.

Rezept No. 2.

Guayaquil-Cacao	8	Pfund
Geringerer Cacao	15	»
Erdpistazie	7	»
Pulver von Cacaohülsen	10	»
Feigen	1	»
Haselnüsse	1	»
Farinzucker	32	»
Reismehl	7	»
China-Zimmt	12	Unzen.

1 spanisches Pfund hat 16 Unzen.

Rezept No. 11.

Guayaquil-Cacao	12	Pfund
Cuba-Cacao	4	»
Erdpistazien	4	»
Haselnüsse	1	»
Farinzucker	36	»
Reismehl	10	»
Feigen	3/4	»
China-Zimmt	1/2	»
Ceylon-Zimmt	1/2	»

Rezept No. 17.

Guayaquil-Cacao	12	Pfund
Cuba-Cacao	6	»
Erdpistazien	6	»
Pinien	2	»
Geringerer Cacao	2	»
Feigen	3	»
Pulver von Cacaohülsen	5	»
Farinzucker	38	»
Reismehl	12	»
China-Zimmt	1	»

Rezept No. 18.

Guayaquil-Cacao	17	Pfund
Cuba-Cacao	6	»
Erdpistazien	5	»
Haselnüsse	1	»
Feigen	2 1/2	»
Farinzucker	40	»
Reismehl	7	Pfund
Zwieback	1	»
Ceylon-Zimmt	12	Unzen.

Rezept No. 27.

Cacaoteig	6	Pfund
Cacaohülsen-Pulver	15	»
Cacaobutter	10	»
Schweinefett	4	»
Puerto Rico-Zucker	26	»
Reismehl	12	»
Zimmt	12	Unzen.

Rezept No. 29.

Geringerer Cacao	10	Pfund
Cacaobutter	6	»
Schweinefett	2	»
Cacaohülsen-Pulver	5	»
Farinzucker	34	»
Reismehl	11	»
Zimmt	10	Unzen.

Rezept No. 35.

Cacao	6	Kilo
Pinien	6	»
Cacaoteig	4	»
Schweinefett	2	»
Farinzucker	18	»
Reismehl	6	»
Mandeln	0,200	»
Zimmt	0,200	»
Hausenblase	0,028	»

Rezept No. 36.

Cacao	7,500	Kilo
Cacaoteig	2,500	»
Pinien	3,500	»
Mandeln	1	»
Schweinefett	1,500	»
Farinzucker	16	»
Reismehl	5	»
Zimmt	0,250	»
Ocker	0,020	»
Hausenblase	0,030	»

Rezept No. 40.

Cacao	3	Kilo
Cacaoteig	2,500	»
Pinien	2	»
Cacaohülsen-Pulver	3	»
Reismehl	3	»
Schweinefett	1,500	»
Zucker	9	»
Zimmt	0,250	»
Ocker	0,030	»
Hausenblase	0,030	»

Rezept No. 42.

Geringerer Cacao	16	Kilo
Cacaoteig	8	»
Cacaohülsen-Pulver	2	»
Farinzucker	24	»
Weizenmehl	16	»
Traubenzucker	4	»
Erdpistazien	4	»
Manilla-Zimmt	0,400	»
Ocker	0,050	»

Rezept No. 43.

Guayaquil-Cacao	5	Kilo
Bahia-Cacao	8	»
Geringerer Cacao	2	»
Erdpistazien	6	»
Farinzucker	36	»
Reismehl	12	»
Weizenmehl	4	»
Cacaohülsen-Pulver	5	»
Schweinefett	0,400	»

Manilla-Zimmt	0,400	Kilo
Ocker	0,050	»
Traubenzucker	2	»
Johannisbrot (Pulver)	2	»

Rezept No. 44.

Guayaquil-Cacao	10	Kilo
Bahia-Cacao	10	»
Erdpistazien	4	»
Farinzucker	38	»
Weizenmehl	7	»
Schweinefett	7	»
Reismehl	1,200	»
Geringerer Zimmt	0,460	»
Ocker	0,060	»
Feigen	0,300	»
Traubenzucker	2	»
Johannisbrot (Pulver)	2	»

Rezept No. 49.

Bahia-Cacao	10	Kilo
Cacaoteig	10	»
Erdpistazien	4	»
Farinzucker	30	»
Weizenmehl	18	»
Traubenzucker	2	»
Ocker	0,050	»
Cacaohülsen-Pulver	2	»
Schweinefett	1	»
geringerer Zimmt	0,460	»

Rezept No. 71.

Guayaquil-Cacao	17	Pfund
Erdpistazien	4	»
Geringerer Cacao	6	»
Farinzucker	38	»
Reismehl	9	»
Zichorie (geröstet)	1½	»
China-Zimmt	½	»
Ceylon-Zimmt	½	»

Rezept No. 85.

Guayaquil-Cacao	14,500	Kilo
Farinzucker	22,500	»
Reismehl	10	»
Geröstete Haselnuss	2	»
Geröstete Mandeln	2	»
Marzipan	3,500	»
Zimmt	0,500	»

Rezept No. 90.

Guayaquil-Cacao	2	Kilo
Bahia-Cacao	2	»
Schweinefett	1	»
Cacaobutter	0,750	»
Cocosnussbutter	0,750	»
Geringerer Cacao	3,500	»
Haselnüsse	2,500	»
Farinzucker	13	»
Reismehl	9	»
Zimmt	0,250	»
Traubenzucker	1	»
Geröstete Zichorie	1	»
Feigen	0,500	»

Das neunzigste Rezept haben wir abgedruckt, um zu zeigen, dass man mindestens 90 Rezepte in Spanien kennt, um das an sich einfache Gemisch, das man Chocolade nennt und das nur aus Cacao und Zucker bestehen soll, anzufertigen. Wie machen die Menschen sich doch das Leben schwer und was wird in der Welt doch oft für ein Schmierkram zusammengepanscht, um den Menschen Sand in die Augen zu streuen! Rezept 90 hat 13 Positionen; zwei wären nur nötig, denn **Cacao** und **Zucker** geben eben **Chocolade. Feiner** Cacao und **feiner** Zucker geben **feine** Chocolade; **geringer** Cacao und **geringer** Zucker geben eben **geringe** Chocolade — und damit ist das Liedlein aus. Aber nein, in den »Rezepten« — da stecken die Fabrikgeheimnisse!

Nun, wir denken anders! Alle Anfragen und Wünsche, wir sollten doch im Gordian hin und wieder Rezepte für Tafel-Chocoladen und für Cacaopulver veröffentlichen, haben wir mit dem Hinweise beantwortet, dass eben guter Cacao und guter Zucker, ein guter Melangeur, ein gutes Walzwerk und ein vernünftiger Mann alleweile eine gute Chocolade gäben und dass wir andere Rezepte nicht wüssten. Auch den spanischen Kollegen möchten wir raten: werft alle Ocker, Zichorien, Lupinen, Erdpistazien, Mandeln, Haselnüsse, Reis- und Weizenmehle, Cocosnuss, Schiffszwieback, Johannisbrot, Marzipan und Schweinefett aus den Fabriken hinaus und haltet nur Cacao und Zucker im Hause! Gegen alle diese Dinge, einzeln und an sich, haben wir nichts einzuwenden: Ocker ist ganz vortrefflich, wenn man sich seinen Stall damit anstreichen will und die Lupinen sind ein gutes Hammelfutter; Reismehl ist wunderschön zum Hemdenstärken und Johannisbrot mögen die Affen gern; wenn Schweinefett nett mit Aepfeln, Thymian und Majoran ausgebraten wird, schmeckt es auf Schwarzbrot ganz vortrefflich — aber alle diese Dinge zusammen, vom Ocker bis zum Schweinefett, geben in einer Chocoladenfabrik doch nur eine kleine Schweinerei ab, aber niemals eine Chocolade.

Wir wollen aber nicht ungerecht sein und nicht nur die Rezepte abdrucken, die nach deutschen Begriffen unter aller Kanone sind. Wir wollen auch einige von der Art bringen, die man ohne Schüttelfrost lesen kann. Eigen ist fast allen spanischen Chocoladen der hohe Zimmtgehalt und das Fehlen der Vanille.

Rezept No. 7.

Guayaquil-Cacao	22	Pfund
Cuba-Cacao	8	»
Erdpistazien	1	»
Feigen	1	»
Reismehl	6	»
Zucker	40	»
Ceylon-Zimmt	14	Unzen.

Rezept No. 8.

Guayaquil-Cacao	20	Pfund
Cuba-Cacao	6	»
Guiria-Cacao	6	»
Mandeln	1	»
Zwieback	1	»
Feigen	1	»
Zucker	38	»
Reismehl	4	»
Ceylon-Zimmt	14	Unzen.

Rezept No. 9.

Guayaquil-Cacao	20	Pfund
Cuba-Cacao	3	»
Guiria-Cacao	8	»
Raffinade	28	»
Reismehl	$2^1/_2$	»
Zimmt	12	Unzen.

Rezept No. 10.

Guayaquil-Cacao	17	Pfund
Cuba-Cacao	3	»
Guiria-Cacao	12	»
Raffinade	26	»
Reismehl	$2^1/_2$	»
Ceylon-Zimmt	$^3/_4$	»

Rezept No. 16.

Caracas-Cacao	20	Pfund
Guayaquil-Cacao	6	»
Guiria-Cacao	6	»
Raffinade	24	»
Reismehl	$1^1/_2$	»
Ceylon-Zimmt	1	»

Rezept No. 21.

Cacao	36	Pfund
Raffinade	24	»
Mandeln	2	»
Ceylon-Zimmt	$^1/_2$	»

Rezept No. 24.

Guayaquil-Cacao	18	Pfund
Cuba-Cacao	5	»
Caracas-Cacao	6	»
Zucker	34	»
Reismehl	3	»
Vanille	80	Gramm.

Rezept No. 47.

Guayaquil-Cacao	16	Kilo
Caracas-Cacao	6	»
Bahia-Cacao	6	»
Haselnüsse	2	»
Raffinade	28	»
Reismehl	6	»
Zimmt	0,460	»

Rezept No. 51.

Bahia-Cacao	20	Kilo
Raffinade	30	»
Ceylon-Zimmt	0,600	»

Rezept No. 54.

Guayaquil-Cacao	20	Pfund
Caracas-Cacao	20	»
Zucker	38	»
Reismehl	4	»
Zimmt	1	»

Rezept No. 56.

Caracas-Cacao	40	Pfund
Zucker	32	»
Reismehl	2	»
Zimmt	1	»

Rezept No. 57.

Guayaquil-Cacao	4	Pfund
Caracas-Cacao	16	»
Zucker	$16^1/_2$	»
Reismehl	1	»
Zimmt	$^1/_2$	»



Industrie in der Schweiz.

Statistische Arbeiten sind trockne Arbeiten. — Wir bringen heute eine Uebersicht über den Umfang der schweizerischen Cacaoindustrie; ohne Schwierigkeit wird man aus den nachfolgenden Zahlenreihen erkennen, dass auch in der Schweiz der Verbrauch von Cacaobohnen langsam und stetig zunimmt, dass aber von einer **rapiden** Steigerung des Bedarfs auch hier keine Rede sein kann.

Die Schweiz ist seit Jahrzehnten auf die Ausfuhr von Chocoladen angewiesen, da sie erheblich mehr Chocolade fabriziert, als sie im Lande aufzehren kann. Aber darum hört man auch in jedem Jahre die neuen Klagen, dass sich andere Länder, und immer eins nach dem andern, gegen die Einfuhr von Schweizer Chocoladen sträuben. So klagen schweizerische Fabrikanten, dass Brasilien seine Eingangszölle erhöht habe, dass die Einfuhr in Spanien zu leiden hätte, unter willkürlicher Auslegung von Handelsvertragsbestimmungen, dass die russischen Zölle so hoch sind, dass die Einfuhr dorthin fast nicht mehr möglich ist; ebenso sei es in Oesterreich. Der Absatz nach England und den Vereinigten Staaten nimmt zwar zu, aber von einem Nutzen kann hierbei kaum die Rede sein. Frankreich ist ein guter Abnehmer schweizerischer Chocoladen, seit sich beide Länder handelspolitisch verständigt haben. Italien ist zwar guter Abnehmer, aber die wirtschaftlichen Zustände Italiens, der hohe Zoll und dazu das Goldagio erschweren den Verkehr mit diesem Lande sehr.

Sehr bedauert man in der Schweiz, dass Cacaobohnen in Havre an der Terminbörse*) gehandelt werden, dass Cacao also auch schon ein Spekulationsobjekt für Jobber und Spieler geworden ist, dass also seine Preise nicht von dem Ernteausfall und der Nachfrage abhängen, sondern dass sie beeinflusst werden von den Jobbern und Fixern, die in ihrem Leben meist noch keine Cacaobohne gesehen haben, sie auch nie sehen wollen.

---

*) Wir bringen eine Uebersetzung des Reglements auf Seite 1252.

A. Einfuhren.

1. Cacaobohnen und Schalen.

		im Werte von
1891	15 500 Meter-Zentner	3 087 904 Frs.
1892	13 076 »	2 089 660 »
1893	18 280 »	3 321 110 »
1894	21 159 »	3 587 020 »
1895	22 056 »	3 728 000 »
1896	26 942 »	4 204 000 »
1897	26 381 »	4 387 736 »

2. Cacaopulver und Chocoladeteig.

		im Werte von
1891	182 Meter-Zentner	69 160 Frs.
1892	172 »	55 040 »
1893	171 »	69 565 »
1894	172 »	75 400 »
1895	213 »	96 000 »
1896	379 »	171 000 »
1897	fehlt noch.	

3. Chocolade.

		im Werte von
1891	125 Meter-Zentner	35 000 Frs.
1892	102 »	26 520 »
1893	55 »	14 850 »
1894	33 »	8 910 »
1895	47 »	13 000 »
1896	56 »	15 000 »
1897	59 »	16 000 »

Der Einfuhrzoll beträgt:

		pr. 100 Kilo
a.	auf Cacaobohnen und Cacaoschalen	3 Frs.
b.	» Cacao, gemahlen, offen, in Fässern, Kisten u. s. w.	7 »
c.	» Chocolade, Chocoladeteig und Cacaopulver in Packeten	16 »

B. Ausfuhren.

1. Cacaobohnen und Schalen.

		im Werte von
1891	301 Meter-Zentner	6 214 Frs.
1892	198 »	3 600 »
1893	— »	— »
1894	3 »	66 »
1895	— »	— »
1896	— »	— »
1897	— »	— »

2. Cacaopulver und Chocoladeteig.

		im Werte von
1891	389 Meter-Zentner	175 470 Frs.
1892	477 »	181 014 »
1893	878 »	298 918 »
1894	747 »	306 780 »
1895	1314 »	— »
1896	823 »	308 000 »
1897	fehlt noch.	

3. Chocolade.

		im Werte von
1891	7 376 Meter-Zentner	2 348 086 Frs.
1892	7 445 »	2 450 968 »
1893	7 576 »	2 528 388 »
1894	8 474 »	2 819 842 »
1895	9 747 »	3 249 000 »
1896	11 194 »	3 720 000 »
1897	13 609 »	4 653 449 »

Für das letzte Jahr, also für 1897, können wir auch die Länder nennen, die die Schweiz mit Bohnen versorgt haben und auch die, die Käufer von Schweizer Chocoladen sind: Die Schweiz empfing im Jahre 1897

Cacaobohnen aus:

Deutschland	1750 Meterzentner
Niederlande	454 »
Westafrika	1495 »
Britisch-Indien	346 »
Central-Amerika	3825 »
Brasilien	12904 »
Columbia	5577 »
Uebrige Länder	30 »
	26381 Meterzentner.

[Wert (prov., derselbe Mittelwert wie 1896 = 4 387 736 Frs.]

Sie führte Chocolade aus:

	Meter-zentner	Deklarierte, also definitive Werte Frs.
nach Frankreich	3708	1 205 194
Italien	2322	843 579
Belgien	2128	651 458
Grossbritannien	1875	696 462
Donauländer	1244	326 682
Deutschland	847	386 257
Skandinavien	364	131 098
Verein. Staaten	200	91 588
Holland	166	67 944
Dänemark	164	61 331
Algier, Tunis	78	17 610
Asiat. Türkei	54	14 758
Spanien	41	16 610
La Platastaaten	39	14 365
Aegypten	37	9 806
Oesterreich	37	17 436
Portugal	36	12 406
Uebrige Länder	269	88 865
	13609	4 653 449

Eingeführt wurden im ganzen Jahre 1897 nur 59 Meterzentner Chocolade, davon 23 aus Frankreich und 26 aus Deutschland.

* * *

Was wir mit allen bisher veröffentlichten statistischen Uebersichten und was wir auch mit der heutigen nachweisen wollen, ist uns

ja bisher vollständig gelungen: es ist nicht wahr, dass die im Sommer 1897 ins Werk gesetzte Cacaohausse ehrliche Gründe hatte; es ist nicht wahr, dass der Verbrauch von Cacaobohnen im Jahre 1897 in den sogenannten »Hauptkonsumländern« **enorm** gestiegen ist und dass die Inhaber von Bohnen und Bohnenplantagen ein gutes Recht hatten, für ihre Ware das doppelte von dem zu fordern, was als ein guter Mittelpreis angesehen werden kann.

Der Bedarf in Cacaobohnen steigt von Jahr zu Jahr, wenn die Industrie aller Länder in Ruhe weiter arbeiten kann. Das stimmt. Aber er steigt nie und nirgends so plötzlich, dass die geernteten Bohnenmengen nicht ausreichten. Die Fabrikanten vieler Bedarfsländer — nicht zum wenigsten die deutschen — haben im Jahre 1897 hunderttausende verloren. Wann sollen die wieder hereinkommen? Fallen jetzt auch die Bohnenpreise und sinken sie nun auch bis auf 40 Pfg. herab, so ist damit nichts mehr auszubessern. Die Konkurrenz ist überall so gross, dass jede Mark im Rohpreise einen Preisfall von zwei Mark im Fabrikat zur Folge hat. Es ist somit garnicht daran zu denken, dass der 1897er Geschäftsausfall wieder einzuholen ist.

Die Herren Haussiers aber, die den Gordian studieren, werden gut thun, sich das nächste mal nicht wieder hinter falschen Berichten von **ungeheuren** Bedarfssteigerungen zu verschanzen! Diese finden auf Grund unserer anderslautenden **Beweise** in Zukunft ebensowenig Gläubige als die ewig wiederkehrenden Wetterbulletins aus den Produktionsländern. Auch diese haben ihren Wert verloren: weil Cacao nicht in einem Lande und nicht mehr ausschliesslich in Mittelamerika produziert wird, giebt es eben für den Weltbedarf auch keine Missernten mehr.



Koloniale Fixigkeit.

Zu unserer Anmerkung in Nr. 72 schreibt uns Herr Bruno Antelmann in Berlin folgendes:

Verehrliche Redaktion!

In Ihrer Nummer 72 sprachen Sie über koloniale Fixigkeit, und suchten allerdings etwas voreilig die Einführung von Kiautschau-Zigarretten unsererseits ins lächerliche ziehen zu wollen.

Unsere Schutzgebiete in Afrika und Neu-Guinea liefern allerdings einen ausgezeichneten Tabak, der sich aber nur zur Zigarren-Fabrikation eignet. Die Besitzergreifung in Ostasien kam uns daher sehr gelegen, und als im Herbste vorigen Jahres die deutsche Reichsflagge über Kiautschau entfaltet wurde, befand sich gerade ein Schiff mit Tabak aus dem Hinterlande Shantung auf dem Wege nach hier. Wir haben es uns angelegen sein lassen, denselben sofort zu verarbeiten und bieten nun hiermit, getreu unserm traditionellen, national-ökonomischen Ziele, dem deutschen Volke als erste Einfuhr unserer neuesten deutschen Besitzung diese ausgezeichnete Zigarrette.

Schliesslich wollen wir noch erwähnen, dass wir unter der Kontrolle hervorragender Mitglieder der Deutschen Kolonial-Gesellschaft stehen, die sicherlich darüber wachen, dass im deutschen Kolonialhause Lächerlichkeiten ausgeschlossen sind.

Wir hoffen und wünschen, dass Sie der Oeffentlichkeit, an die Sie sich ja gewandt haben, diese Mitteilung als Berichtigung übergeben werden und zeichnen, unseren besten Dank im voraus aussprechend,

Hochachtungsvoll
Deutsches Kolonialhaus
Bruno Antelmann.

Wir antworten: Herr Antelmann, wir haben nichts ernstes ins lächerliche »gezogen«, sondern etwas, was an sich lächerlich ist, haben wir »Fixigkeit« genannt und haben Sie gewarnt, sich und die Sie kontrollierenden »hervorragenden Mitglieder« — wie Sie schreiben — lächerlich zu machen. — Wenn Sie dies nun »voreilig« nennen, dann wollen wir Ihnen noch einmal sagen, dass wir Ihre »Fixigkeit« eben so, nämlich voreilig genannt hatten und wir wollen Ihnen das näher auseinandersetzen.

Sie haben ein Spezialgeschäft für den Vertrieb von Erzeugnissen aus deutschen Kolonien errichtet und Sie haben, weil ein Handel damit augenblicklich »Mode« ist, die Unterstützung von Leuten gefunden, die, wie wir, sich darüber freuen, dass deutsche Arbeit, wenn sie unter schwierigen Verhältnissen in fremden Erdteilen verrichtet wird, im Mutterlande ihren Lohn findet. Diese Unterstützung und den guten Willen sollten Sie aber warm halten. Wenn einmal ein Schock ausgewanderter Pommern oder Mecklenburger im Hinterlande von Kiautschau auf Urland Tabakplantagen angelegt haben und darauf gebaute und gut gerottete Blätter zum Verkauf ausstellen, dann, Herr Antelmann, können Sie, weniger voreilig, weniger fix, aber mit kolonial-gutem Gewissen Ihren Sie

kontrollierenden »hervorragenden« Mitgliedern den Vorschlag machen, ins Zeug zu gehen. Wenn aber aus einem xbeliebigen Schiffe, das schon, nach Ihren eignen Angaben, mit Tabak unterwegs gewesen ist, als in Kiautschau die Pachtung abgeschlossen wurde, eine Partie Tabak gekauft wird, und wenn diese dann von Ihnen als die neuesten Errungenschaften aus der deutschen kolonialen Politik angeboten werden, so ist das fix, aber nicht — ernsthaft. — Was kümmert es uns, wenn wir Chinesentabak rauchen? Der Tabak ist doch von Chinesen gebaut und zurechtgemacht und von Chinesen auf den Markt gebracht. Machen Sie nun einen Glorienschein um diesen Chinesentabak, dann fordert der Chinese, wenn er davon etwas erfährt, das nächste mal den doppelten Preis. Und der doppelte Preis, den wir Deutschen bezahlen, fliesst in die chinesischen Taschen. Was hat — denken Sie doch einmal, wenn Sie »getreu Ihrem traditionellen nationalökonomischen Ziele« zustreben wollen, darüber nach, der Chinese oder der Deutsche von Ihrer Reklame für Vorteil! — Ausserdem geben in kaufmännischen wie in volkswirtschaftlichen Erörterungen phrasenhafte Sätze wie »Entfaltung der deutschen Reichsflagge über Kiautschau« einen gar zu süsslichen Beigeschmack; auch von »Besitzergreifung« in Ostasien kann wohl keine Rede sein; wir haben ja nur einen Miet- oder Pachtvertrag mit China geschlossen.

Deshalb weisen wir Ihre Kritik, dass wir »etwas voreilig« Ihre »Kiautschau-Zigarrette« kritisiert haben, zurück. Wie wir oben schon etwas ausführlicher gesagt haben, sehen wir das Andenmarktbringen dieses Produktes als eine koloniale Fixigkeit an und warnen noch einmal davor, das an sich löbliche Bestreben, deutsch-koloniale Produkte im deutschen Lande bekannt und beliebt zu machen, ins Lächerliche zu ziehen.

Hochachtungsvoll
Redaktion des Gordian.



Die Cacao- und Chocolade-Industrie in Frankreich.

Die nachstehende Uebersicht über den Stand der Cacao- und Chocoladenindustrie in Frankreich ist ohne weiteres verständlich und beweist wie alle andern bereits gebrachten Berichte, dass der Bedarf in Cacaofabrikaten langsam steigt und dass das verflossene Jahr 1897 durchaus keine Ausnahme macht. Der Bohnenbedarf hat von 1892 an in jedem Jahre nur um $2^1/_2$ Prozent zugenommen, und so ist es auch im Jahre 1897 geblieben, in dem 16214000 Kilo gegen 15820000 Kilo im Lande verbraucht worden sind. Und die Ausfuhr französischer Chocoladen hat sogar, obgleich sie von 1892 bis 1896 alljährlich gestiegen war, um 130 000 Kilo abgenommen.

Sehr gross ist die Einfuhr von Cacaobutter im Jahre 1897 gewesen; allein für den französischen Bedarf sind 66 000 Kilo mehr im Auslande gekauft worden, als im Jahre 1896.

Das weitere ist aus untenstehenden Zahlen zu lernen:

A. Einfuhren und Konsum.

1. Cacaobohnen.

	Einfuhren Kilo netto	davon für den Konsum im Lande Kilo netto
1897	24 967 000	16 214 000
1896	28 304 428	15 820 289
1895	32 814 724	15 243 163
1894	28 006 252	14 874 910
1893	28 662 849	14 250 930
1892	24 484 894	14 544 855

2. Gemahlener Cacao.

	Einfuhren Kilo netto	davon für den Konsum im Lande Kilo netto
1897	84 200	80 500
1896	87 837	82 311
1895	105 881	90 022
1894	104 818	84 269
1893	110 041	99 265
1892	142 465	118 451

3. Cacaobutter.

	Einfuhren Kilo netto	davon für den Konsum im Lande Kilo netto
1897	345 800	269 500
1896	237 299	203 631
1895	212 790	173 499
1894	170 147	138 849
1893	146 367	146 595
1892	151 984	154 580

Die kleinen Differenzen zwischen den Zahlen der Einfuhren und dem Konsum liegen in der Anschreibung.

4. Chocolade.

	Einfuhren Kilo netto	davon für den Konsum im Lande Kilo netto
1897	551 600	206 200
1896	450 162	155 421
1895	451 308	126 258
1894	353 531	105 732
1893	162 047	91 730
1892	170 817	97 004

5. Konfituren.

	Einfuhren Kilo netto	davon für den Konsum im Lande Kilo netto
1896	448 931	125 047
1895	537 131	216 885
1894	380 091	286 212
1893	586 444	270 313
1892	385 345	187 996

Die Einfuhrzölle sind:

	per 100 Kilo
auf Cacao in Bohnen und Schalen	104 Frs.
» Cacao, gemahlen, als Teig, Tafeln oder Pulver	150 »
» Cacaobutter	150 »
» Chocolade von mehr als 55 Prozent Cacaogehalt	150 »
» Chocolade von 55 Prozent Cacaogehalt und darunter	130 »

(für Staaten mit Minimaltarif 100 Frs. pr. 100 Kilo).

B. Ausfuhren.

1. Cacaobohnen.

1897	12 723 100	Kilo netto
1896	12 817 457	»
1895	12 698 232	»
1894	12 408 519	»
1893	10 991 991	»
1892	9 422 056	»

2. Gemahlener Cacao.

1897	18 900	Kilo netto
1896	23 097	»
1895	54 934	»
1894	47 664	»
1893	45 941	»
1892	72 258	»

3. Cacaobutter.

1897	66 900	Kilo netto
1896	31 407	»
1895	52 561	»
1894	23 662	»
1893	11 545	»
1892	2 078	»

4. Chocolade.

1897	1 134 700	Kilo netto
1896	1 262 592	»
1895	1 068 660	»
1894	915 081	»
1893	964 352	»
1892	821 803	»

5. Konfituren.

1896	1 034 893	Kilo netto
1895	790 994	»
1894	555 692	»
1893	621 993	»
1892	459 771	»

6. Cacaoschalen.

1897	608 800	Kilo netto
1896	453 417	»
1895	425 607	»
1894	496 420	»
1893	433 195	»
1892	973 107	»

Sehr klein waren Ende Dezember die Lagerbestände von Cacaobohnen in Frankreich. Das ist erklärlich. Bei normalem Preisstande kaufen und lagern die Fabrikanten grössere Posten; bei hoch getriebenen Preisen, besonders wenn die Preistreiberei grundlos sich vollzogen hat, kauft und lagert kein Mensch mehr als er gerade nötig hat.

C. Lagerbestand.

Ende Dezember lagerten folgende Mengen Cacao in den einzelnen Jahren in Frankreich:

1897	8 048 000	Kilo
1896	15 293 745	»
1895	16 751 231	»
1894	14 065 377	»
1893	13 320 466	»



ALLERLEI.

Z. Nein, wir haben »Sieberts Kakaophën« noch nicht getrunken und noch nicht probiert. Es soll, wie tausend andere Gemische, Blutarme und Magenkranke reich an Blut und gesund am Magen machen. Reis- und Erbsen- oder Bohnenmehl und Cacao werden wohl die Bestandteile sein. Was »Kakaophën« eigentlich heisst? Das wissen wir nicht, weil es garnichts heisst, d. h. weil nur der Schöpfer dieses Namens sagen kann, was andere sich darunter vorstellen sollen. Es ist ein Phantasiename. Wir haben eine ganze Reihe von »Phën-en«: Phenolen, Phenylsäuren u. s. w. Mit Cacao, mit Reis oder mit gemahlenen Hülsenfrüchten haben diese Dinge aber nichts zu thun. Schicken Sie uns eine Probe ein, dann werden wir Ihnen das nächste mal sagen können, was Kakaophën ist.

Aus **Tirol** wird uns eine **Probiertafel** »Trisottis Milch-Chocolade« eingeschickt, die mit 2 Gulden österr. Währung das Kilo im Handel ist. Auf der Verpackung ist zu

lesen, dass diese »Milch-Chocolade mit bester Tiroler Milch und reinem Cacao hergestellt und daher fünfmal nahrhafter sei als jede andere Chocolade«. — Wir haben die Chocolade probiert: Zucker und Milchpulver (jedenfalls doch wohl ziemlich vom Butterfett befreites, im Vakuum aus Magermilch durch Verdampfung der wässerigen Bestandteile gewonnenes Milchpulver) treten am meisten hervor; der Cacaogehalt ist nicht sehr hoch. Wir halten eine aus Cacao und Zucker hergestellte Tafel-Chocolade, die halb soviel kostet, für ein besseres und billigeres Fabrikat, als diese »Cioccolato al Latte Trisotti«.

Brausebrocken. Die Firma Ernst Walz in Tübingen schreibt an uns:

Tübingen, den 24. April 1898.

Geehrter Herr!

Gestatten Sie mir, einige Zeilen an Sie zu schreiben. Seit mehr denn zehn Jahren fabriziere ich mit steigendem Erfolg eine Spezialität, genannt »Brausebrocken«, nach eigenem Verfahren. 1890 wurden sie in der Konditorei Ausstellung prämiiert; da ich nun nicht reisen lasse und ich mein Fabrikat ohne meine Firma hauptsächlich nur durch Fabrikanten und Grossisten in den Handel bringe — die grösseren süddeutschen Fabrikanten sind in der Mehrzahl meine Abnehmer — so möchte ich Sie höflichst bitten, eine kleine Besprechung über mein Fabrikat in Ihrer Zeitung zu bringen. In jüngster Zeit tauchen überall die billigen Saccharinpräparate auf, durch welche jedoch der Konsum überhaupt notleidet, da die Ware eben minderwertig ist, durch ein chemisches Mittel wird ein starkes Schäumen erzielt, welches das Gehaltlose des Fabrikats überdecken muss, übrigens soll das Mittel gesundheitsschädlich sein.

Ich erlaube mir, Ihnen Muster meines Fabrikates zuzuschicken, damit Sie die Qualität desselben kennen lernen.

Ebenfalls möchte ich noch anfragen, ob ich durch Ihre Vermittelung einige Engros-Abnehmer im Norden, wo ich noch weniger eingeführt bin, bekommen könnte. Ich gebe auf meine Originalpreise bei Abnahme von mindestens 100 Kistchen 28 Prozent Rabatt, franco, Emballage frei.

In der angenehmen Hoffnung, dass Sie meine Bitte berücksichtigen, zeichne

mit Hochachtung

E. Walz.

Wir stellen anheim, sich Proben und Offerten aus Tübingen kommen zu lassen.

Die Zuckerwarenfabrik von Schlosser in Elberfeld, Tannenstrasse, ist am 20. April, mittags, ganz ausgebrannt.

Ersatz für Kaffee. Obgleich die Kaffeebohnen augenblicklich — und angesichts der ungeheuren Vorräte überall auch wohl später — sehr billig sind, haben hier und da immer noch Leute den Mut, Fabriken zu errichten, in denen »Ersatzmittel für Kaffee« fabriziert werden sollen. Ersatzmittel, Surrogate haben nur dann einen volks- und einen privatwirtschaftlichen Wert, wenn diese Ersatzmittel annähernd denselben wirtschaftlichen Effekt erzielen, aber billiger sind als das, was sie nachahmen sollen. Sind sie weder billiger noch besser, sind sie sogar teurer, dann hätten wir den lebhaften Wunsch, dass sie durch wirtschaftspolizeiliche Mittel aus dem Wege geräumt würden.

Eine Kaffeeersatzfabrik zu Saargemünd, A. Stern & Cie., will nach patentiertem Verfahren ein neues Surrogat verkaufen, das »ohne jeden Zusatz von Zichorien oder anderen Kaffeeessenzen zu verwenden ist und das auch jede Beimischung von Bohnenkaffee unnötig macht«. — Das glauben wir schon. Man kann braun aussehende und verbrannt und nach gerösteten Zuckerstoffen riechende Getränke auf hunderterlei verschiedene Arten brauen. Aber den Kaffee ersetzen kann keins.

Die Fabrikanten heissen Stern & Cie., der Vertreter für Süddeutschland heisst Oppenheimer; beide Namen klingen sowenig deutsch wie es das »Cie.« thut. Die fabrizierende Firma wird also wohl in jüdischen Händen sein.

Kuba. In verschiedenen Zeitungen und Berichten wird auf die Schwierigkeiten hingewiesen, die vielleicht durch den Krieg der Vereinigten Staaten und Spanien in den Zufuhren von Rohprodukten aus den Tropenländern erwachsen könnten. Wir haben aber gar keinen Grund, uns bange machen zu lassen. In den Vereinigten Staaten wächst kein Cacao und auf der Insel Kuba herzlich wenig. Die für uns in Betracht kommenden Länder aber werden schon nicht so dumm sein, für die Verladung ihrer Landesprodukte spanische Schiffe oder Schiffe der Vereinigten Staaten zu chartern. Sie werden, wie seit Jahren, solche Schiffe befrachten, die die englische, deutsche, holländische oder andere neutrale Flaggen tragen.

Den Cacaohaussiers könnte dieser »Zwischenfall« allerdings wohl wieder passen, um sich aufs neue ins Geschirr zu legen.

Bei Leonhard & Comp. in Düsseldorf kann man Ende April noch immer garantiert reines entöltes Cacaopulver zu 1,30 Mark das Pfund kaufen.

Im **Haag** (Holland) soll vom 4. Juli bis 2. August eine »internationale Ausstellung für Müllerei, Bäckerei, Kochkunst und Chocolade-Industrie« stattfinden. Die Königin-Regentin von Holland ist Protektorin. Die deutsche Industrie wird wohl kein Interesse an dieser Ausstellung haben.

Halberstädter Ausstellung. Nachdem der geschäftsführende Ausschuss der »Ersten Allgemeinen Industrie-Ausstellung in Halberstadt« am 15. März noch eine letzte sehr eindringliche Einladung zur Beteiligung erlassen hatte, in der hohe Prämiierungen zugesagt waren, ist inzwischen dort das Licht erloschen: Die Seele des Unternehmens, der schon öfters im Gordian genannte Herr Direktor Merges ist ausgerückt. Die Staatsanwaltschaft sucht nach ihm. Nun werden wir in Deutschland wohl endlich einmal vor ihm und seinem Verein Ruhe haben.

Herr Eugen Winter in Stuttgart, der sich auf einer Ausstellung gleichen Ranges in Bordeaux eine »Prämie« geholt hat, schreibt uns einen bitterbösen Brief, weil wir im Gordian gesagt hätten, dass derartige Prämien am besten im dunkelsten Kämmerchen des Hauses aufgehängt würden. Wir nehmen an, dass Herr Winter den Charakter dieser Art von Ausstellungen garnicht erfasst hat, sonst würde er sein Geld wohl in Stuttgart gelassen haben. Wie jetzt die Halberstädter, so war auch die in Bordeaux für solche Aussteller berechnet, die mehr als leichtgläubig sind.

Aus **Herford** wird gemeldet:

Herford, 13. April. Durch ein bedeutendes Schadenfeuer wurde in der vergangenen Nacht die Zuckerwarenfabrik von Franz Dresing hierselbst total zerstört. Zwar gelang es unserer freiwilligen Feuerwehr, das Feuer mit Erfolg zu bekämpfen und auf seinen Herd zu beschränken, doch ist der Schaden dennoch gross, denn die inneren Einrichtungen, die Maschinen und viele Vorräte wurden ein Raub der Flammen. Die Entstehungsursache des Feuers ist noch nicht aufgeklärt. In den Brandschaden haben sich die Berliner und die Gothaer Feuerversicherungsgesellschaft zu teilen.

In letzter Zeit haben russische Konfitürenfabriken aus England ziemlich bedeutende Aufträge auf russische Süssigkeiten, besonders Karamellen, erhalten. Die englischen Auftraggeber exportieren dann die russische Ware nach verschiedenen Kolonien, natürlich unter englischer Verpackung. Für besondere Arten von Konfitüren oder Dessertbonbons finden rührige Fabrikanten in England, besonders in London, immer einen Markt. Amerikanische Fabriken haben einen sehr grossen Absatz in England; von deutschen Fabriken sind es nur einige, die sich um England kümmern.

Zuckeraussichten. Uns wird folgendes mitgeteilt:

»New-York, 9. April. Dem Kongress ist unterm 4. April ein Bericht des Ackerbausekretärs Wilson über die Rübenzucker-Produktion der Vereinigten Staaten zugegangen. Der Sekretär sagt darin, dass die Vereinigten Staaten ausländischen Produzenten während der letzten fünf Jahre mehr als fünfhundert Millionen Dollars für importierten Zucker bezahlt haben. Im letzten Jahre habe sich die inländische Produktion auf 335 656 Tonnen, die Einfuhr von Zucker-Raffinade auf 1760607 Tonnen beziffert, im ganzen sind also 2 096 263 Tonnen konsumiert worden. 45 Prozent davon sind auf Rübenzucker entfallen. Der Sekretär schliesst aus den in dem voluminösen Dokument enthaltenen statistischen Daten, dass der Industrie Zeit, Geld und Talent zu widmen sich wohl verlohne, zumal der ganze jetzt importierte Zucker auf 1 000 000 Acres Rübenland gewonnen werden könnte.«

Wer wollte es den Amerikanern verdenken, wenn sie den Zucker, den sie brauchen, nicht selbst bauen und fabrizieren wollten? Land genug und Muskeln genug haben sie. Wir kommen, mögen wir Kriegsschiffe über Kriegsschiffe bauen und Soldaten über Soldaten einstellen, doch in wenigen Jahren dahin, wohin die wirtschaftliche Vernunft mit der Zeit die Völker führt: Alle Güter, die im Lande unter gleichen Bedingungen erzeugt werden können, dürfen nicht vom Auslande gekauft werden. Weder Mangel noch Ueberfluss an Kriegsschiffen werden irgendwelchen Einfluss auf den Gang wirtschaftlicher Entwickelung der Kulturländer hüben oder drüben haben. Siegen wird die Vernunft über die Unvernunft, nicht aber das graue Schiff über das weisse.

Cacaobutter-Auktion. Am 3. Mai standen in Amsterdam zur Auktion:

60 000	Kilo	Van Houtens Butter,
15 000	»	andere holländische Butter,
3 000	»	deutsche Butter »Mignon«.

Die Auktion verlief wie folgt:

Die 60 000 Kilo Van Houten Butter wurden sämtlich zu Preisen von 49¾ bis 52 Cents verkauft. Durchschnittlich wurden 51 Cents bezahlt.

Von den 15 000 Kilo anderer holländischer Butter wurden 8000 Kilo zu 51½ Cents, von den 3000 Kilo deutscher Butter »Mignon« 1000 Kilo zum Preise von 51½ Cents verkauft.

Der Maschinenfabrikant **Ludwig Henkel** in Halle-Giebichenstein teilt uns mit, dass er, um zu beweisen, dass seine Chocolade-Teilmaschine dem Chocoladenfabrikanten grosse Ersparnisse an Zeit und Geld — an Arbeitslohn und Chocoladenmassen — verschafft, bereit ist, diese auf acht Tage zur Probe zu geben. Er versendet mit der heutigen Nummer des Gordian einen Prospekt, aus dem alles nähere zu entnehmen ist.

Achtung: Es setzt eine grosse Preissteigerung in Getreide ein. Weizen-, Roggen-, Haferpreise steigen seit einigen Wochen. Man sehe sich vor und kaufe schnell Hafermehl, so lange es noch Zeit ist.

Wo ist der Verband deutscher Chocoladefabrikanten? Haben wir noch in Deutschland einen Verband deutscher Chocoladefabrikanten? Wo ist er? — Es laufen seit einiger Zeit in deutschen Zeitungen Anzeigen von der holländischen Cacaofabrik van Houten um, die die Grenze erlaubter Anpreisung ihrer Fabrikate nach unserem Gefühl überschreiten, die die deutschen Cacaofabrikate in Bausch und Bogen als minderwertig hinstellen und nur die der Firma van Houten als vollwertig anpreisen. — Wo ist der Verband? Will er nicht die Interessen der deutschen Industrie gegen diese Angriffe vertreten? — Es wäre wohl an der Zeit!

Einstweilen suchen sich die Fabrikanten, auch die Verbandsmitglieder, selber zu helfen. Von der Hallischen Firma Fr. David Söhne finden wir in der Saale-Zeitung folgende abwehrende Anzeige:

»Verlornen Absatz in Deutschland wieder zu gewinnen versucht jetzt eine bekannte holländische Cacao-Firma durch riesige Reklame, in der deutsches Fabrikat indirekt als minderwertig verdächtigt wird. Trotzdem das holländische Fabrikat gegen gute deutsche Fabrikate weiter nichts voraus hat, als dass es ⅓ teurer ist, bezahlt das deutsche Publikum immer noch gutmütig die dafür verlangten hohen Preise und setzt dadurch den Ausländer in den Stand, die deutschen Fabrikate zu bekämpfen. Jedermann überzeuge sich selbst, dass die Behauptung in den Annoncen, der holländische Cacao sei trotz der teuern Preise besser und billiger, als jedes andere Fabrikat, ein Humbug erster Klasse ist.

Die Chocoladenfabrik von Fr. David Söhne z. B. bezieht ihr Rohmaterial direkt aus denselben Produktionsländern wie Holland. Unser Cacaopulver wird nach eigenem, ganz vorzüglichem Verfahren hergestellt. Unsere Fabrik ist technisch auf das vollkommenste eingerichtet. Eigenartige Maschinen besorgen eine solch vollkommene Reinigung der Bohnen und des gerösteten Cacaos, wie es bislang nicht erzielt wurde.

Ohne Ueberhebung können wir sagen, ein vollkommeneres Fabrikat als das unserige giebt es nicht. Den Beweis dafür bringt unser enorm gesteigerter Absatz. Wir verarbeiteten im Jahre 1897 ca. 15000 Zentner Cacaobohnen und zahlten dafür ca. 260000 Mark Zoll. Man prüfe unser bei gleicher Güte erheblich billigeres Cacaopulver gegen ausländische Fabrikate. Wir empfehlen als Konkurrenzmarke unseren Hallenser Cacao Nr. 0 ½ Kilo 2,40 Mark. Fr. David Söhne, Halle a. S.« —

* * *

Hoffentlich kommt der Stein nun ins Rollen. Aber man scheint im Verbande wenig Lust zu haben, energisch einzugreifen, sonst würden die einzelnen Mitglieder es nicht nötig haben, allein vorzugehen.

Eine **Van Houten'sche Cacao - Anzeige** lautet wörtlich:

Die Meinung eines Arbeiters ist für alle diejenigen von grosser Wichtigkeit, welche mit Glücksgütern nicht gesegnet sind — und wie wenig Leute giebt es, die nicht nötig haben, zu sparen! Er sagt: Wenn ich früh zur Arbeit gehe, so fühle ich mich erfrischt und gekräftigt genug, um widerstandsfähig zu sein. Ich nehme stets ein warmes, nahrhaftes Frühstück zu mir, und vor allem sind die Kosten dafür nicht der Rede wert. So geht es mir nun seit acht Jahren, d. h. mit dem Tage, an dem ich angefangen habe, den vorzüglichen Cacao van Houten zu trinken, dem ich so viel danke. — Wer Cacao van Houten trinkt, geht nicht mehr davon ab. Ich weiss davon zu reden, denn ich versuchte mit vielen Marken, weil ich glaubte, billiger auszukommen. Aber van Houtens Cacao ist wohlschmeckender, stets bekömmlich und der billigste im Gebrauch.

Na, na!! Darf man fragen, wo das Prachtexemplar von Arbeiter wohnt, das so gehorsam Cacao van Houten anpreist?

Cacaomarkt. Die Preise weichen, wenn auch langsam, denn langsam füllen sich überall die Speicher in den europäischen Lagerplätzen. London hat Ende April rund 131 000 Sack lagern, das ist mehr, als jemals auf einer Stelle gelegen hat. Die Hamburger Zufuhren läppern sich; im April sind hier gegen 18000 Sack neu eingegangen; in London fast ebensoviel. In Havre ist das sichtbare Lager wohl kleiner als im letzten Jahr, doch sicherlich nicht, weil es an Bohnen fehlt.

Die Londoner Auktion vom 23. April sollte für 7000 Sack Käufer schaffen; aber nur 600 Sack gingen zu ermässigten Preisen ab. Am 29. April sollten 1100 Sack in der Auktion verkauft werden. Auch das ist nicht gelungen. Erst nach der Auktion ging hiervon die Hälfte ungefähr weg.

Die Inhaber wollen natürlich nicht so schnell die Preise gleiten lassen; sie sind in den letzten neun Monaten verwöhnt worden; man hat ihnen so viel schönes von der Steigerung des Konsums erzählt, dass sie natürlich die sich einstellenden Abschwächungen immer für vorübergehend halten. Sie werden — man fühlt es schon heute — diese Schüchternheit über kurz oder lang schwer büssen müssen. Die jetzigen hohen Cacaobohnenpreise können die deutsche Industrie ganz gewiss nicht zu grösseren Bezügen hinüberleiten. Die Fabrikanten verdienen dabei nicht das Salz auf dem Brot und viele Firmen haben sich schon mit aufs Kaffeerösten gelegt. Dabei wird mehr Geld verdient als beim Cacao, wenn dieser 70 Pfg. kosten soll. So geht die deutsche Cacaobohneneinfuhr gegen früher zurück, denn im März schon ist die Einfuhr nicht bloss nicht gestiegen, sondern sie ist um 51100 Kilo kleiner geworden gegen das vorige Jahr. Das ist in Deutschland lange nicht vorgekommen. Und der April — von dem heute die Zahlen noch nicht vorliegen — wird kaum ein anderes Bild zeigen.

Stoppt aber die deutsche Industrie, die die einzige ist, die wirklich kräftig von Jahr zu Jahr gewachsen ist, im Bohnenbedarf, dann wird die Verkaufsnot in die Cacaospeicher einziehen — aber wohl zu spät.

Zuckermarkt.

29. April. Die in voriger Woche zum Durchbruch gelangte, zunächst jedoch sich in bescheidenen Grenzen bewegende Besserung des Zuckermarktes, hat sich in dieser Berichtsperiode zu einem so kräftigen Aufschwung gestaltet, wie er leider schon seit geraumer Zeit zu den Seltenheiten gehört. Bedarf und Spekulation haben gewetteifert, das an den Markt gelangende Angebot aufzunehmen, und nur wenn letzteres zeitweilig etwas zu umfangreich wurde, traten vorübergehend Pausen in der Bewegung ein, die indessen erst am Anfang ihrer Entwickelung stehen sollte. Ihren Ursprung verdankt dieselbe der jedenfalls gerechtfertigten Erwartung, dass Amerika, nachdem der Krieg mit Spanien ausgebrochen, eher und stärker auf europäischen Rübenzucker wird reflektieren müssen, als dies unter anderen Umständen der Fall gewesen sein würde. Nun hat aber bis jetzt, ausser den neulich, d. h. vor Ausbruch des Krieges, geschlossenen Posten, soweit bekannt, ein weiterer Verkauf nach Amerika noch nicht stattgefunden, und es hat daher einstweilen die Bewegung noch teilweise einen spekulativen Charakter, wobei das thatsächliche Eingreifen Amerikas die Probe auf das Exempel zu bilden hat. Findet ein solches in absehbarer Zeit statt, so wird der Hausse neue Kraft verliehen werden, was ja auch nötig sein würde, wenn die Spekulation die erhofften Gewinne einheimsen will. Besonders Frankreich und England, die in dieser Woche viel Ware an sich gebracht haben, scheinen dem Trust nichts schenken zu wollen, der freilich seinerseits nichts unversucht lassen wird, um so billig wie möglich anzukommen, was sich schon daraus ergiebt, dass in dieser Woche Amerika noch starke Kolonialzuckersendungen empfangen hat. Einstweilen ist der Spekulation schon der Weg dadurch geebnet, dass infolge der Besserung am Markt die Mailiquidation unter günstigen Verhältnissen stattfinden kann und zum Teil schon glatt erledigt ist. Das spekulative Interesse an dem Artikel wird auch dadurch erhöht, dass, besonders in Deutschland, die Rübensaaten durch ungünstiges Wetter aufgehalten worden sind, und eine Verspätung darin eingetreten ist, die kaum oder nur unter ganz günstigen Witterungsverhältnissen während der Wachstumsperiode der Rübe wieder eingeholt werden könnte. Auch die Nachrichten über die in diesem Jahre mit Rüben zu bebauende Fläche, welche auf eine Abnahme gegen das Vorjahr deuten, lassen die Zukunft des Artikels in günstigem Lichte erscheinen.

Der vorstehend skizzierten allgemeinen Stimmung entsprechend, entwickelte sich auf dem deutschen Markte ein äusserst lebhaftes Geschäft. Raffineure sowohl als Ausfuhrhäuser waren Käufer für alte und neue Ernte, und unter dem Einfluss anregender Auslandsnachrichten legten dieselben successive für Kornzucker um 30 Pfg., für Nachprodukte um 50 Pfg. höhere Preise an. Raffinierte waren ebenfalls lebhafter gehandelt und auch höher bezahlt.

Preise waren für	Kristallzucker	23,00—23,37	Mk.
	Brodraffinade I	23,25—23,37	»
	» II	23,00—23,25	»
	Gem. Raffinade I	25,25—25,50	»
	» II	23,00—23,75	»
	Gem. Melis I	22,62—23,00	»

(Deutsche Zuckerindustrie.)

Neue Cacaozufuhren in Hamburg.

Vom 1. bis 29. April 1898 kamen folgende Mengen Cacao auf dem Seewege in Hamburg an:

Von	Havre	4146	Sack
»	Domingo	3194	»
»	La Guayra u. Pto. Cabello	2196	»
»	Lissabon	2016	»
»	Colon	1271	»
»	Bahia	1264	»
»	Southampton	1003	»
»	Amsterdam	760	»
»	New York	585	»
»	Haiti	465	»
»	Westindien	419	»
»	London	223	»
»	Bremen	94	»
»	Colombo (Ceylon)	80	»
»	der Westküste Afrikas	66	»
»	Liverpool	34	»
»	Kingston (Jamaica)	25	»
»	Rotterdam	17	»
»	Harwich	6	»
	zusammen	17864	Sack

Ferner kamen per Schleppschiff:
von der Oberelbe 24 Sack

Bisher wurden in diesem Jahre in Hamburg an Cacaobohnen eingeführt

im	Januar	19252	Sack
»	Februar	9645	»
»	März	18003	»
»	April	17864	»

Ferner auf dem Land- und Flusswege:
zusammen 677 Sack.

Ein Cacaobrief aus Surinam.

Aus einem acht Seiten langen Brief aus Surinam wollen wir abdrucken, was unsere Industrie interessieren kann und was wir, ohne die Interessen des Herrn Berichterstatters zu verletzen, vor diesem verantworten können. Wir hatten gebeten, uns einmal die Plantagen-Verhältnisse sowohl als auch die Absatzverhältnisse zu beschreiben, und das hat unser surinamsche Freund denn auch so ausführlich gethan, dass wir keine Erläuterungen dazu zu geben brauchen. Der Brief ist am 14. März aus Surinam gegangen und am 1. April in Hamburg gewesen. Wir ändern die Schreibweise nicht, weil sie verständlich genug ist.

›Hier in Suriname haben wir kein Zeitung welcher Marktenberichten regelmässig bekannt machen, weil die Agenten von Amerikansche, Engelsche und Holländische Maklers auf die Zeitungen und Telegraphberichten viel einfluss haben, um so viel möglich die Europesche marktenpreisen für die plantages Eigenthümers geheim zu halten, ob das sie unse Cacao billiger können bekommen. Darum kost es sehr viele mühe um die wirkeliche preisen zu wissen.

Weil ich auch $^1/_4$ Eigenthümer und Administrateur (auch anpflanzer von der gansche Pflanzung) von unse Cacaoplantage bin, verkauf ich selbst unse Cacao und dar ich die beste kwaliteit Cacao produciere, bekomme ich immer die höchste bekannte preis, welche ich Ihnen bekannt machen werde bei jeder Abnahme.

In der letzten Zeit haben wir ein Planterverein zusammengesteld um auch die wirkeliche Cacaopreisen per Telegramm zu können wissen, doch die Telegraphkontor (unter Einfluss der Agenten) Fragt sehr viel, wodurch die sache nicht aufgelöst ist.

Hier halten die Agenten und Plantages-Eigenthümer immer rechnung mit freemde Markten Preisen, der misernte hat hier kein wirkung auf höher oder niederige preisen, so wie Sie und viele vielleicht meinen (in Europa).

Ich kaufte früher selbst Cacao für ein Amerikansch Haus, doch dar der Abnehmer gestorben ist, habe ich die Sache liegen lassen, denn seine Erben sind reich geworden.

Wollen Deutsche Fabrikanten direkt von hier Cacao einkaufen, will ich gern ihrer Vertreter sein, wenn Sie sorgen für ein Crediet auf der Surinaamsche Bank, mir Ihrer Bedingungen bekannt machen, ob Sie es über Engeland nach Hamburg, oder mit Derectlijn nach Haver oder Amsterdam, oder mit de Französische mail über St. Nazaire; jedenfalls können Sie sicher sein das ich alles so billig und stipt möglichst werde nachkommen.

Hier hielten de cacao planters sich immer an die slechte bereitung ihrer Cacao, weil der arbeidlohn und bearbeiten der Culture mit Engelsche Immigranten sehr Theuer ist. — Auf wunsch vom Herrn . . . . . habe ich infolge seiner munstern, usne Cacao gepreapriert und bekame sehr hochen Preis (in Amerika angeschrieben unter No. F. 1e kwaliteit Surinaamsche Cacao); wie die andere eigenthümer das bemerkten, haben die meisten meine behandlung gevolgt.

Ich weiss, das Surinaamsche Cacao mit richtige gute bearbeitung, die höchste Marktpreis auf der Weltmarkt erzielen kan, und für die Europesche Cacaofabriken sehr fortheilig ist wegen sein Aroma. Hier bleibt man immer bei das alte und ich allein kann nicht viel ausführen auf der Weltmarkt, dar die Agenten unse Herrn sind und nie das werth bezahlen für ein kleine kwantum von beste kwaliteiten was mehr arbeit kost uns.

Wir producieren hier ungefähr drei kwaliteiten. 1e Cacao von kleine Cacao Züchter (arbeitersgarten von 2 H. A. grösse); die ihre Cacao reif vom Baum Pflucken, unregelmässig 1—3 tagen gären auf haufen und nicht genug trockneneinrichtungen haben und auch nicht genug trocknen, so dass die aufkäufer sie wieder trocknen müssen und die Bohnen sehen inwendig violett aus, und von aussen alle sorten farben. Diese Cacao kaufen die Agenten auch für 3 bis 12 cent per Kilogr. billiger wie unse gewönliche No. 2 Cacao, aber machen in Amerika noch gute preisen für. Diese Cacao ist auch wegen zu wenig gären sauer, und oft werden diese auch auf das Feuer getrocknet in der regenzeit wo wir hier wenig sonne haben. Oft verdirbt der Cacao und dan kaufen die Agenten es für $^1/_3$ bis $^1/_4$ von die Marktpreisen und wissen wo sie es zu gelde machen können in andere Länderen. Wenn ich früher ungenügend ungegärte Cacao kaufte (wegen billigen einkauf, aber gezunde), dann gärte ich es von neuen mit frisch gepfluckte, bekame dann mit eine kleine kosten gute sorten und trocknette sie in der Sonne oder in geheitzte Luft. Hierdurch hat man Verlust in gewicht aber bekame gute preisen und gute sorten. Was einmal verdorben war, kan man nicht mehr gut machen, allein kann man es mit gute mischen und billige grosse chocoladekuchen von machen für kleinhandel hier in Suriname.

2e soort Cacao von grosse Cacao plantages mit sonnetrocknen allein oder mit sonne trocknen und trocknen in heitzmachine (Amerika Fruit Evaporator, welche ich in Suriname eingeführt habe); Baumreif Pflucken, die Bohnen ins Feld ausnehmen und reinmachen von Fasern, etwas das Fluchtwasser lassen ablaufen (wovon man essig und getränke für die arbeiter macht), dann in 5—8 tagen gären in abgeschlossen 6—8 kasten, wo man alle tagen die Cacao ein oder zwei malen umkehrt und jedesmal in der folgende kasten bringt; nach 5 oder 8 tagen ist die Cacao in der 8e kasten und beinahe ganz frei vom sauertheilen, bis in das Innere braun und die meisten fettheilen als auch bittertheilen weggenommen; jetzt geht der Cacao auf trocknen wagen von brättern oder auf steinen bodem in der sonne; hat man keine genügde sonne, dann sucht man das kleben der Cacao durch luft trocknen weg zu bekommen und thue sie dann in die heitztmachine um weiter zu trocknen. In der Sonne allein hat man 5 bis 6 tage goede sonne nöthig, doch in der machine zwei tagen jeder tag ungefähr 6 bis 8 stunden und die überig zeit abkühlen lassen. — Nach abkühlen werden de cacao in säcken von p. m. 100 K. gr. gethan und verkauft an die Cacao Agenten oder verschift. Hiervor bekommen wir hier die höchste preis per kilo. In das vorige jahr haben wir einmal nur 48 c per Kilogr. gemacht, dann von 51 c bis 83 c per Kilogram gestiegen.

Jetzt dieses jahr is der Cacao geblieben von 78 bis 84 centen, nach der kwaliteit.

No. 3 wird ebenso wie No. 2 behandelt, allein dass die Cacao in ein drehende draht Cylinder Machine in geheitzte Luft ebenso wie No. 2 getrocknet wird. Diese machine ist durch ein Surinamer Salomons ausgefunden, und hier sind schon 8 plantages mit diese machine; diese machine ist sehr theuer kost f. 6000.—; ein grosser Evaporator wie die grösster meiner (ich habe zwei) kostet nur f. 1300.— und ich kann jeder hiervor gebrauchen, weil bei die vom Herrn Salomons ein machinist nötig ist. Der Cacao in der machine vom Herrn Salomons, wird glat glänzend und sehr schöne runde Bohnen, ist schwerer wie No. 2 aber hier bezahlt man nichts mehr für als No. 2, allein in Europa bekommt man etwas mehr.

4) sorten werden gut gesortiert, aber meisten nach Holland oder Engelland geschickt, weil hier auch nichts mehr bezahlt wird.

Ich habe früher verschiedene sorten gemacht, aber obschon der Cacao munsters 4 bis 8 centen per Kilo mehr aufbrachten, habe ich toch kein anfrage bekommen. Ich habe eine und die beste sort als auch sehr billiger bearbeiten gemacht, wodurch wir mehr gewicht und besser Farbe und Aroma bekommen; die Chocolade-Fabriken also für weniger Geld mehr und besser Substantie bekamen; das ist durch chemisch proces um das 5 bis 8 tagen gären in 12 stunden zu bewirken, dann abwaschen, und gewin noch ¹/₂ kosten von trocknen durch sneller trocknen. Mit viele mühe konnte ich die ander Cacao planters nicht zu bekommen, weil sie hier mit das altes zufrieden sind und bang sind, was neues zu probieren.

Ich muss jetzt abschliessen, weil die mail fort geht.

Nächstes mal werde ich Ihnen weiteres bekannt machen.

Nehmen Sie hier aus einen Auszug was Sie gebrauchen können, und verzeihen Sie mein schlechtes schreiben; ich schreibe Ihnen lieber ins Deutsch weil ich mich wieder mit das Deutsch schreiben wil üben, aber hoffe das sie mich wohl verstehen werden.

Die Holländer fürchten alles was Deutsch ist, halten deshalb die Deutschers soviel möglich fern von der Kolonie ebenso Deutsche Zeitungen und so weiter.

Ich bin grade das gegentheil, weil mein Father Deutscher war und ich viele jahren auf der Polytechnische Schule war; auch ist meine Frau von halb Deutscher Eltern.

Mit aller Hochachtung verbleibe ich

Ihrer ergebenster Diener.‹

Termin- oder Spekulationsgeschäfte in Cacaobohnen.

Die Bestimmungen in Havre.

Artikel I. Die Termingeschäfte wickeln sich in dem Monat ab, der für den Abschluss festgesetzt war und zwar in Posten von ungefähr 125 Sack, deren Gewicht nicht unter 9950 Kilo und nicht über 10000 Kilo sein darf. Die Lieferung wird als geschehen angesehen, wenn ein von der Anzahl der Säcke unabhängiges Quantum von 10000 Kilo angedient ist. Die Säcke haben sich im ursprünglichen für die direkte Einfuhr bestimmten Zustand zu befinden, wobei es gleichgültig ist, ob die Umladung ausserhalb Europas stattfindet, mit Ausnahme jedoch der hiernach vorgesehenen Fälle.

Jeder Posten muss mit den Marken und den Nummern der Säcke serienweise, sowie mit dem Namen der Schiffe und den Deklarationsnummern der zur Lieferung angemeldeten Cacaos versehen sein.

Die Marken und Quanten der einzelnen Posten können infolge sich herausstellender Irrtümer bei der Stauung, Markierung oder infolge havarierter Säcke zu erlaubten Aenderungen Anlass geben. Dabei werden die fehlenden Säcke oder Serien ohne Verzögerung seitens des Verkäufers ersetzt; der Empfänger hat ein Recht zu keiner anderen Entschädigung, als die Kosten des Ersatzes. Diese erlaubten Aenderungen betragen im Maximum 25 Sack per Posten.

Artikel 2. Die Lieferung geschieht in den Docks; die verschiedenen Höfe und/oder Läger der Dock-Entrepots werden als ein einziges Lager angesehen. Die Zuwiegung hat ohne Unterbrechung zu geschehen.

Artikel 3. Der zu liefernde Posten muss durch den zu Liefernden, wenigstens 48 Stunden und höchstens 5 Tage vor dem für die Lieferung angegebenen Augenblick angedient werden; dabei sind die ganzen und halben Festtage ausgeschlossen. Gewöhnliche Sonnabende werden nicht als halbe Festtage angesehen. Die Lieferung muss spätestens am letzten offenen Tage beendet sein. Force majeure-Fälle sind davon ausgeschlossen.

Die am letzten Tage des Monats angefangene Verwiegung darf den oder die folgenden offenen Tage fortgesetzt werden, wenn der Cacao zum Wiegen bereit war und die Bestimmungen ordnungsmässig gegeben wurden.

Infolge von Zurückweisung nachzuliefernde Cacaos mussen spätestens innerhalb 48 Stunden nach der Uebergabe des Schiedsspruches an den Lieferanten nachgeliefert werden. Speziell dann, wenn die Ersatzlieferungen nach Ablauf des Verkaufmonats gemacht werden, sollen sie durch solchen Cacao bewerkstelligt werden, der im besagten Monat zur Lieferung bereit gewesen sein würde. Auf alle Fälle hat der Lieferant, der den ganzen Posten oder einen Teil zu ersetzen hat, dem Empfänger die dadurch entstandenen Spesen zu vergüten.

Niemand ist genötigt, einen Posten zur Lieferung am folgenden Morgen nach 3 Uhr Nachmittags anzunehmen, noch nach 10 Uhr einen Posten zur Abnahme am Nachmittage desselben Tages.

Derjenige, der einen Posten über die zur Leistung des Indossements moralisch erforderliche Zeit hinaus zurückhält, kann für die Folgen der Verzögerung, die er verursacht hat, verantwortlich gemacht werden.

Artikel 4. Der zu Liefernde giebt dem Empfänger Aufgabe über den Tageskurs und die genaue Summe, die ihm von dem Empfänger vor der Abnahme der Ware, aber gegen Zustellung der in Ordnung befindlichen Uebertragungsurkunden, der Zollpapiere und der Lagerhausscheine überwiesen werden soll.

Bei von schiedsgerichtlichen Bescheinigungen begleiteten Posten ist die Vergütung oder der Abzug für Qualitätsunterschiede, wenn solche bestehen, entweder der zu vergütenden Summe zuzuschlagen oder abzuziehen. Diese Zahlung hat 48 Stunden nach erfolgter Lieferung zu geschehen. Der Betrag wird auf Grund eines Gewichts von 10000 Kilo netto gefunden, indem der festgesetzte Preis kalkuliert wird. Für Skonto werden 2¹/₄ Prozent abgezogen. Die Zahlung eines nicht mit den Typen übereinstimmenden Postens ist erst nach endgültigem Schiedsspruch obligatorisch; 6 Prozent Zinsen fangen jedoch von dem Tage an zu laufen, an dem die Wiegung beendet ist und dem Empfänger steht es frei, von der zu zahlenden Summe den ihm zuerkannten Abzug einzubehalten.

Artikel 5. Die Indossenten eines Postens basieren ihre Fakturen auf Grund eines Gewichtes von netto 10 000 Kilo. Der Empfänger und der Lieferant gleichen zwischen sich und ohne Verantwortung für die Indossenten des Postens alle Vergütungen oder Abzüge aus, die als bestehend festgestellt wurden, wie auch die grössere oder geringere Differenz zwischen dem Gewicht von netto 10 000 Kilo und dem wirklichen Gewicht. Der Betrag dieser Differenz wird durch die Notierung am Nachmittage des Lieferungstages festgesetzt.

Refaktien für Waren, die seit der ersten schiedsrichterlichen Besichtigung Milben zeigen, werden bei jeder Lieferung zwischen Lieferant und Empfänger geordnet und zwar direkt, nach erfolgtem Schiedsspruche von zwei Maklern. Die Refaktien können jedoch nie geringer sein als die, die schon vorher einmal zugestanden wurden.

Artikel 6. Schwierigkeiten zur Zeit der Lieferung sind unabhängig von den Indossenten des Postens zu schlichten, also direkt zwischen Lieferant und Empfänger.

Artikel 7. Der Wert eines Postens datiert für die Indossenten am Ende des Kontraktmonats. Die Ueberschüsse sollen von dem besagten Tage an und spätestens nach zwei Tagen, welche ihm folgen, mit Vorzugszinsen von 6 Prozent pro Jahr geregelt werden. Dieser selbe Betrag läuft andererseits für

den Empfänger vom Tage des Lieferungsschlusses. Der Lieferant hat ihm dagegen für seine gemachten Zahlungen 6 Prozent Zinsen pro Jahr für jede verursachte Verzögerung zu vergüten. Die Lieferung wird erst als geschehen angesehen, nachdem der letzte Sack des Postens gewogen ist.

Artikel 8. Die Ziehung von Cacaoproben, der Schiedsspruch, der Gegen-Schiedsspruch, sofern ein solcher stattfindet, wie auch die Uebermittelung von Anzeigen, geschehen nach den Bestimmungen der Schiedsgerichtskammer der vereidigten Makler, die für den Verkehr mit Kaffee aufgestellt ist.

Um zu den Kosten der Schiedsgerichtskammer und dem Honorar ihrer Mitglieder beizutragen, wird von jedem Terminkontrakt ein Betrag von 2.40 Frs. erhoben, der von den Kontrahenten zu gleichen Teilen getragen wird.

Dieser Beitrag wird durch die Liquidationskasse von den bei ihr verzeichneten Geschäften eingezogen und durch die Vermittelung der Makler dem Sekretär der Kammer für die ausserhalb der Kasse gemachten Geschäfte überwiesen.

Schiedssprüche wegen Milben oder andere Fälle unterliegen der Erhebung dieses Betrages nicht.

Artikel 9. Ein schon durch Schiedsspruch gekennzeichneter Posten, der von seinen Schiedsspruchspapieren begleitet ist, wird ohne neuen Schiedsspruch geliefert, auch muss der Sekretär der Schiedsgerichtskammer, auf jedes Ansuchen hin, ein Duplikat des ursprünglichen Schiedsspruches liefern.

Artikel 10. Als Grundlage für die abzuschliessenden Geschäfte wird Trinidad Cacao angesehen, doch hat der Verkäufer die Freiheit, seinen Kontrakt dadurch zu erfüllen, dass er gleiche Mengen Cacao folgenden Ursprungs liefert, die zu gleichem Werte angenommen werden: aus Venezuela, Columbien, Zentralamerika, Guayaquil, Arriba und Balao und Pará. Der Verkäufer hat gleichzeitig die Freiheit, folgende Sorten zu liefern, bei welchen der dabei verzeichnete Preisabschlag stattfindet:

Cacao Manaos . . .Refaktie 2 Frs.
Guayaquil machala . . . . 5 »
Bahia superior fermented . . 3 »
Bahia fair average fermented 5 »

Zugelassen sind zur Lieferung auch solche hier oben angeführte Cacaos, die im Originalzustand aus französischen oder fremden Lägern kommen; die Mehrkosten für indirekte Zufuhren sind zu Lasten des Lieferanten und von der Faktura zur Zeit der Lieferung abzuziehen.

Die Typen aller dieser Sorten sind in der Handelskammer und der Syndikatskammer der vereidigten Makler niedergelegt.

Ein Posten kann nicht aus mehr als zwei Sorten zusammengesetzt, noch mehr als zwei Zollämter haben. Bei mehr als zwei Zollämtern zahlt der Verkäufer eine Entschädigung von 15 Frs. für jedes Zollamt darüber. Ein Posten kann vom Schiedsrichter bis zu 1 Frs. unter Type begutachtet sein; nach Ablauf des Bulletins über den Schiedsspruch kann der Posten aber von neuem begutachtet werden, wie es in Artikel 13 gesagt wird.

Artikel 11. Ein Posten ist nur dann schiedsrichterlich begutachtbar, wenn er aus gesunden und nicht milbigen Cacaos besteht, die im laufenden Jahre oder während des unmittelbar davor liegenden Jahres importiert wurden. Ein schon schiedsrichterlich begutachteter Posten ist, sofern er mit seinem schiedsrichterlichen Bulletin zirkuliert, ohne neuen Schiedsspruch lieferbar und zwar bis zum 31. Januar des folgenden Jahres. Ist dieser Zeitpunkt überschritten, ist das Bulletin nicht mehr gültig.

Artikel 13. Jeder Posten, dessen schiedsrichterliches Bulletin verfallen ist, kann, sofern er die Bedingungen des Artikel 11 erfüllt, von neuem durch Schiedsrichter begutachtet werden und ein neues Schiedsrichter-Bulletin erhalten, das für im Artikel 12 vorgesehene Dauer gültig ist. Doch ist dieser neue Schiedsspruch nicht obligatorisch. Der Eigner eines schon durch Schiedsrichter begutachteten Postens, dessen Bulletin seinem Verfall sich nähert, hat das Recht, die Gültigkeit desselben verlängern zu lassen, indem er in eine Reduktion von 2.50 Frs. per 50 Kilo auf den im Bulletin vorgesehenen Preis willigt. Jeder Posten, dessen schiedsrichterliches Bulletin in dieser Weise verlängert wurde, kann einem Schiedsgericht zur Begutachtung nicht wieder vorgelegt werden, doch kann durch die Wiederholung der Reduktion im Preise, die ohne Unterbrechung von Jahr zu Jahr vorzunehmen ist, das Schiedsrichter-Bulletin bis ins ungewisse verlängert werden, ganz gleich, wie alt der Posten dadurch wird. Ein Posten aber, auf dem eine Refaktie wegen Milben von 10 Prozent und darüber ruht, hört auf, auf Termin lieferbar zu werden.

Um von dem Rechte der Verlängerung Gebrauch zu machen, ist jeder Eigner eines verfallenen Schiedsspruchs genötigt, diesen spätestens am 1. März nach seinem Ablauf der Schiedsrichter-Kammer vorzulegen, um ihn gegen ein neues Bulletin umzutauschen, auf dem die geschehene Reduktion bemerkt wird.

Bestimmt ist ferner, dass jeder dem Schiedsspruch unterworfen gewesene Posten, nach Zusammenstellung der neuen Typen, nach diesen Typen begutachtet wird.

Artikel 14. Der Verkäufer hat das Recht, die Lieferung der verkauften Ware, zum Kontraktpreise um einen Monat, auf den folgenden Monat zu verschieben. In diesem Falle muss er, spätestens am 25. des Monats, auf den er verkauft hat, Vormittags, eine schriftliche Erklärung darüber an die Liquidationskasse einreichen, die sie dem, dem sie zukommt oder ihrem Käufer, sofern das Geschäft ausserhalb der Kasse gemacht wurde, übermittelt. Diese Erklärung muss von der hiernach festgesetzten Entschädigung für Verzögerung in der Lieferung begleitet sein und muss ohne Aufschub so lange zirkulieren, bis sie den letzten Käufer des Postens gefunden hat. Die Entschädigung ist auf 5 Frs. per 50 Kilo festgesetzt, die ohne Sconto per Kasse zahlbar ist. Der Betrag fällt definitiv dem Käufer zu.

Artikel 15. Die Entschädigung soll auf 10 Frs. per 50 Kilo, unter Beibehaltung der Lieferung auf den folgenden Monat, erhöht werden, falls man den im vorhergehenden Artikel festgesetzten Aufschub nicht erklärt und im Laufe des Monats in Ordnung gebracht hat. Eines Aufschubs seitens des Käufers bedarf es dazu nicht.

Artikel 16. Das Recht, das dem Verkäufer im Artikel 14 und 15 hinsichtlich einer Verzögerung in der Lieferung zugestanden ist, kann auf keinen Fall über drei Male hintereinander für denselben Abschluss eingeräumt werden; der Verkäufer, der ausserhalb der Kasse steht und der davon profitieren will, muss, gleich nach seiner diesbezüglichen Erklärung, die Transaktion durch die Liquidationskasse gehen lassen.

Artikel 17. Im Falle von Feuersbrünsten oder anderen Unglücksfällen, bei denen wenigstens ein Viertel der Cacaos nach Gewicht zerstört wird, haben die Verkäufer das Recht, ohne eine Entschädigung an die Käufer zu zahlen, ihre Lieferungen bis zu drei Monaten für den laufenden Monat, zwei Monate für den folgenden Monat und einen Monat für den zweiten folgenden Monat ausdehnen zu können.

Artikel 18. Alle Schwierigkeiten, die aus der Auslegung dieser Bestimmungen entstehen, unterliegen der Schiedsrichter-Kommission, die drei ihrer Mitglieder urteilen lässt und gegen deren Urteil eine andere Instanz nicht vorhanden ist.



Paul Franke & Co., Maschinen-Fabrik
Leipzig - Plagwitz.
Specialität:
Maschinen für sämmtliche Arten feiner Schweizerbonbons.
Maschinen für gewöhnliche Karamelbonbons.
Drageemaschinen.
Gravierte Walzen in Rotguss und Stahl (Marke „Diamant").
Wärmtische und Kühltische verschiedener Konstruktionen.
Bonbonausstecher, Küchelmaschinen etc.
Ganze maschinelle Einrichtungen für Bonbonfabriken.

1898. IV. Jahrgang. No. 74. Hamburg, 15. Mai 1898.



Hauptinhalt:

Haupt-Vertretungen für den „Gordian“:
England: Aug. Siegle, London E. C. Holland: Seyffardt'sche Buchhandlung, Amsterdam. Dänemark: Georg Chr. Ursins Nachf., Kopenhagen. Norwegen: Jacob Dybwad, Universitätsbuchh., Christiania. Russland: Carl Ricker, Petersburg. Newyork: The International News Company. Philadelphia: Schaefer & Koradi. Schweiz: O. Speidel, Zürich.

Deutschlands Verkehr mit dem Auslande im März 1898.

Einfuhren.

Im Monat März 1898 wurde folgendes in Deutschland eingeführt.

1 117 100 Kilo Cacaobohnen,

davon für Export-Fabriken

29 600 Kilo.

Es kamen aus:

Ecuador	317 000 Kilo
Brasilien	209 500 »
Brit.-Westindien u. s. w.	116 900 »
Haiti	104 100 »
Portugal	96 100 »
Port.-Westafrika	74 300 »
Venezuela	70 600 »
Frankreich	17 700 »

Deutsch-Westafrika	15 500	Kilo
Dominica	14 200	»
Dänisch-Westindien	13 400	»
Niederlande	12 200	»
Grossbritannien	11 500	»
Britisch-Ostindien u. s. w.	9 700	»
Niederl. Amerika	5 100	»
Niederl.-Indien u. s. w.	4 500	»

Von Januar bis März einschliesslich betrugen die Einfuhren
4 920 100 Kilo Cacaobohnen
gegen 3 908 500 » »
von Januar bis März 1897.

Gebrannte Cacaobohnen und **Cacaoschalen** gingen nicht ein.

Ferner gingen ein:
7900 Kilo **Cacaobutter,**
davon 7800 » aus Holland.

Ferner kamen ein:
55 100 Kilo **Konditorwaren,**
davon aus Frankreich 10 900 Kilo
aus Grossbritannien 18 500 »
aus der Schweiz 16 000 »
gegen 37 300 Kilo in derselben Zeit 1897.

Sodann wurden eingeführt:
17 400 Kilo **Chocolade,**
davon aus Frankreich 7 600 Kilo,
aus der Schweiz 7 800 »

Ausserdem:
63 800 Kilo **Cacaopulver,**
davon 63 600 » aus Holland.

Ferner:
700 Kilo **Cacaomasse,**
davon 500 » aus Holland.

Ferner:
131 200 Kilo **Honig,**
davon aus Chile 39 800 Kilo,
» Mexiko 4 700 »
» Verein. Staaten 52 700 »

Schliesslich:
2200 Kilo **Vanille,**
davon aus Frankreich 1800 Kilo
aus Madagaskar 100 »
aus Franz. Australien 100 »

Ausfuhren.

Aus Deutschland ausgeführt wurden im März 1898:
79 600 Kilo **Cacaoschalen,**
davon nach der Schweiz 40 200 Kilo.
Im März 1897 wurden an Cacaoschalen ausgeführt: 12 900 Kilo..

Ferner:
600 Kilo **Cacaobohnen**
gegen keine im März 1897.

Sodann:
18 600 Kilo **Cacaobutter,**
davon nach Oesterreich 6 500 Kilo
nach den Ver. Staaten 6 700 »
gegen 23 500 Kilo im März 1897.

Ausserdem:
72 300 Kilo **Chocolade,**
davon nach Grossbritannien 45 500 Kilo
nach den Verein. Staaten 8 600 »
gegen 152 100 Kilo im März 1897.

Ferner:
11 600 Kilo **Cacaopulver,**
davon nach Belgien 5 100 Kilo,
gegen 5 000 Kilo im März 1897.

Schliesslich:
6 300 Kilo **Cacaomasse,**
davon nach Oesterreich 100 Kilo,
gegen 2 300 Kilo im März 1897.

Anmerkung hierzu:

Es ist gewiss nicht ohne Interesse zu verfolgen, ob der neue Reklamefeldzug von Van Houten dessen Einfuhr oder die Einfuhr holländischer Cacaofabrikate gesteigert hat. Wir wollen deshalb auf diese Frage eine Antwort geben.

Es kamen nach Deutschland und meist aus Holland von Cacaopulver und Cacaomasse

im Jahre	1894	556 100	Kilo
	1895	673 100	»
	1896	701 400	»
	1897	584 800	»

Setzen wir die Monate neben einander, so sehen wir, dass seit dem Dezember 1897 die Einfuhren stark steigen. Es kamen hinein:

	1897			1898	
Januar	29 900	Kilo	gegen	51 700	Kilo
Februar	46 000	»	»	51 500	»
März	59 100	»	»	64 500	»
zusammen	135 000	Kilo	gegen	167 700	Kilo

Also in den ersten drei Monaten 1898 sind 32 000 Kilo Cacaopulver mehr nach Deutschland gekommen als im letzten Jahre. Da Van Houten für das Kilo rund 1,50 Mark mehr vom Konsumenten bekommt als der deutsche Fabrikant fordert, so kann er also für 32 000 Kilo 48 000 Mark auf dem Reklamealtar opfern; dann verdient er immer noch dasselbe. Das ist doch eine heillose Volkswirtschaft!



Die Cacao- und Chocoladen-Industrie in Italien.

A. Einfuhren.

1. Cacaobohnen.

Es wurden eingeführt:

	1895 100 Kilo	1896 100 Kilo	1897 100 Kilo
von Oesterreich-Ungarn	69	26	40
Frankreich	546	683	1236
Deutschland	28	31	338
England	5180	5161	2524
Holland	109	194	309
Portugal	96	244	138
Spanien	—	107	—
Englisch-Indien	57	46	159
Verein. Staaten	22	86	228
Zentral-Amerika	24	20	291
Antillen	130	120	177
Brasilien	511	631	2303
anderen Ländern	—	20	—
Total Meterzentner	6772	7369	7743

2. Cacaopulver und Cacaomasse.

Es wurden eingeführt:

	1895 100 Kilo	1896 100 Kilo	1897 100 Kilo
von Oesterreich-Ungarn	10	—	—
Deutschland	20	52	116
England	—	40	—
Holland	199	192	198
Schweiz	553	800	930
Brasilien	—	—	71
Total Meterzentner	782	1084	1315

B. Konsum.

Der Konsum betrug in den drei letzten Jahren wie folgt:

1. Cacaobohnen.

1895	5642	Meterzentner
1896	6006	»
1897	5932	»

2. Cacaopulver und Cacaomasse.

1895	782	Meterzentner
1896	1084	»
1897	1315	»



Die Verbrauchssteigerung in Cacaobohnen.

Die Steigerung des Verbrauchs in Cacaofabrikaten, die den Haussiers, Gott hab' sie selig, im verflossenen Jahre dazu dienen musste, den Menschen das Fürchten zu lernen, sieht nun, soweit wir in den No. 67, 68, 69, 70, 71, 73 dafür gültige Aufstellungen gebracht haben, so aus:

Der Verbrauch von Cacaobohnen in den letzten drei Jahren war gross:

a. in Europa.

	1895 Kilo	1896 Kilo	1897 Kilo
Deutschland	9950900	12209500	14692500
England	10930581	10955995	12433997
Frankreich	15243163	15820289	16214000
Schweiz	2205600	2694200	2638100
Oesterreich	1089600	1208100	1342200
Russland	1048384	1081146	917336
Italien	564200	600600	593200
Portugal	81000	93000	68000
Dänemark	606920	539395	noch nicht
Schweden	409403	367517	veröffentl.
Belgien	1832245	2702219	2853901
Norwegen	152726	210848	325098

b. in Amerika.

	1895 Kilo	1896 Kilo	1897 Kilo
Ver. Staaten	7251300	7403050	6962950

Wir bitten dringend, diese Zahlen sich einzuprägen, oder wenn Zahlen schwer haften, dann sich einfach zu merken, dass das einzige Land, das eine recht grosse Steigerung für 1897 aufzuweisen hatte, eben Deutschland gewesen ist, dass aber in den anderen Ländern diesseits und jenseits des Ozeans die Steigerung in den Grenzen blieb, in denen sie sich seit Jahren gehalten hat.

Cacao als Muttermilch?

Jedenfalls für Rechnung und im Auftrage der Kasseler Hafer-Cacaofabrik Hausen & Co. veröffentlicht der Kasseler Chemiker Dr. Wackenroder in dem Kasseler Tageblatt folgendes:

Contra Scheincacao
(Kakaophën).

»Immer glaubt Herr Ad. Siebert mir auf den Fersen zu sein. Aber wenn ich mich auf sein Zurufen nach ihm umwende, sehe ich ihn ganz seitab in einer Staubwolke auf einem Wege einherziehen, den ich nie betreten habe«. (Frei nach Lessing).

»Die durch Dr. Wackenroders falsche Behauptungen etwa ängstlich gewordenen Konsumenten von Cacaophën bitte ich darum, ihren Arzt über dasselbe um Rat zu fragen, denn dem Urteil eines Arztes unterwerfe ich mich gern.«

(Wörtlich nach Ad. Sievert.)

Auch ich habe Aerzte und physiologische Chemiker, bezw. ihre wissenschaftlichen Lehrbücher zu Rate gezogen und veröffentliche nachstehend ein Gutachten, welches ich in Bezug auf die Ad. Siebert'sche Anpreisung von Cacaophën als Ersatz (?) der Muttermilch jüngst zu erstatten Gelegenheit hatte.

Die beste Nahrung für den Säugling ist naturgemäss die Muttermilch; in Ermangelung derselben greift man zu anderer Milch. Dann aber giebt es noch eine grosse Reihe chemischer Präparate, darunter das fragliche Cacaophën. Um ein Urteil über die Verwendbarkeit des Cacaophëns als Ersatz der Muttermilch zu gewinnen, wollen sie die nachstehend aufgeführten Unterschiede betrachten, welche im chemischen Bestande zwischen Muttermilch und dem fraglichen Cacaophën bestehen.

Muttermilch:	Cacaophën:
1. enthält alle Bestandteile, mit Ausnahme des Fettes in Lösung;	1. enthält nur teilweise lösbare Bestandteile, namentlich erst nach stattgefundener Verkleisterung der Stärke;
2. enthält tierische Stickstoffsubstanz in Lösung;	2. enthält pflanzliche Stickstoffsubstanz, diese sogar ungelöst;
3. ist völlig stärkefrei;	3. enthält sehr viele Stärke.
4. enthält die zur Knochenbildung benötigten Phosphate in gelöster Form;	4. enthält mechanisch zugesetzten dreibasisch-phosphorsauren Kalk in ganz verschwindend lösbarer Form;
5. enthält keine wesentlichen Mengen organischer Schwefelverbindungen.	5. enthält im Leguminosenmehl wesentliche Mengen organischer Schwefelverbindungen.

Vom rein chemischen Standpunkte aus betrachtet, entspricht also das sogen. Cacaophën nicht annähernd der Beschaffenheit der völlig stärkemehlfreien Muttermilch, woraus schon hervorgeht, dass das eine Nahrungsmittel das andere nicht zu ersetzen vermag. Es ist daher bei der gewaltigen Verschiedenheit beider Nahrungsmittel schon im voraus auf ein ganz verschiedenes chemisch-physiologisches Verhalten zu schliessen, über welches sich im allgemeinen die unten erwähnten Lehrbücher verbreiten.

1. Die Verdauung der Kohlehydrate (Stärke, wie sie im Cacaophën enthalten ist) bezw. deren Ueberführung in Zucker erfolgt bekanntlich durch Ptyalin, ein diastatisches Ferment. Im Lehrbuch der Physiologie des Menschen von Landois, Auflage 6, pag. 277, ist gesagt, dass von den Speicheldrüsen der Neugeborenen nur die Parotis ptyalinhaltig sei, während die Submaxillar- und Pankreasdrüse das Ptyalin frühestens erst nach Ablauf von zwei Monaten bilden. Deshalb sei die Ernährung der Säuglinge durch Stärke (diese ist aber Hauptbestandteil des Cacaophëns) nicht ratsam.

2. Ueber die Wirkung des phosphorsauren Kalkes heisst es im Handbuch der Arzneimittellehre von Nothnagel und Rossbach, 6. Auflage, pag. 102, dass der dreibasisch phosphorsaure Kalk selbst von Erwachsenen nur zum kleinsten Teile resorbiert werde. »Der grösste Teil verlässt stets mit den Fäces den Körper wieder«, wodurch dieselben eine trockene Beschaffenheit erhalten.

3. Weiter giebt das Lehrbuch der Kinderkrankheiten von Vogel. neu bearbeitet von Biedert, Auflage 9, Aufschluss über die Verdaulichkeit der Stärke. Es heisst daselbst pag. 35: »Die Liebig'schen Suppen (stärkemehlhaltig wie Cacaophën) für Säuglinge haben nur einen historischen Wert; ihr Hauptverdienst ist die nachdrückliche Anerkennung des von Pollitzer schon aufgestellten, von Zweifel u. A. auf Grund des nachgewiesenen Funktionsdefektes der Speicheldrüsen neu begründeten Satzes: »dass ein Säugling vor der Zahnentwickelung keine Amylaceen (Reisstärke, Leguminosenmehl) haben dürfe, weil er sie nicht verdaue«.

4. In dem Handbuch: Vorlesungen über Kinderkrankheiten von Henoch, 4. Auflage, pag. 75, heisst es: »Es ist unglaublich, mit welchen Surrogaten die Kinder gefüttert werden, aber die tägliche Erfahrung liefert immer neue Beweise für die Dummheit und Rohheit der betr. Personen.« Ferner: »Sie werden begreifen, dass den Neugeborenen während dieser Zeit, also etwa bis zur zehnten Woche, absolut keine Nahrung gereicht werden sollte, welche aus Amylaceen (Stärkemehlen, wie im Cacaophën) besteht, weil alle diese Stoffe eine zur Umwandlung in Zucker genügende Menge Speichel erfordern. Kann man sich also darüber wundern, dass bei einer solchen Diät von Anfang an der Grund zu Dyspepsien gelegt, der Magen und Darm mit unverdauten Massen überbürdet wird, Gasauftreibungen des Abdomens und Diarrhoe entsteht? ganz abgesehen von dem geringen Nährwerte, welcher jenen Substanzen im Vergleich zu der Frauenmilch zukommt. Wo die letztere nicht zu beschaffen ist, haben Sie als einzig passendes Surrogat die Kuhmilch für die ersten drei Lebensmonate zu empfehlen.«

Ich halte es für überflüssig, weitere Beweise darüber zu erbringen, dass das sog. Kakaophën nicht nur kein Ersatz der Frauen- oder anderer Milch ist, sondern geradezu das Leben des Säuglings in den ersten drei Lebensmonaten ernstlich zu gefährden imstande ist. In wie weit solche Gefährdung auch für Magenleidende u. s. w. zutreffend sein wird, muss ich dem Arzte zur Entscheidung überlassen.

Kassel, den 23. April 1898.

Chemisches Institut Kassel.
Dr. phil. Wackenroder.

Anmerkung: Es muss ohne weiteres zugegeben werden, dass es ungehörig ist, wenn ein Fabrikant oder ein Händler ein Gemisch aus Cacao und Reis- und Leguminosenmehl als Säuglingsnahrung und als »Ersatz der Muttermilch« anpreist.

Aber die Veranlasser dieses Streitinserates sitzen, so meinen wir, doch auch wohl im Glashause. Und dann soll man ja lieber nicht mit Steinen werfen?



Die Cacao- und Chocoladen-Industrie in Belgien.

A. Einfuhren und Konsum.

1. Cacaobohnen.

	Einfuhren Kilo	davon für den Konsum im Lande Kilo
1897	—	2 853 901
1896	3 120 709	2 702 219
1895	2 605 981	1 832 245
1894	2 218 402	969 787
1893	1 877 084	1 035 294
1892	1 672 667	909 947

2. Cacaobutter.

	Einfuhren Kilo	davon für den Konsum im Lande Kilo
1897	—	321 249
1896	391 888	227 269
1895	236 830	124 262
1894	210 785	112 400
1893	204 596	85 215
1892	185 217	82 714

3. Chocolade, Cacaopulver u. s. w.

	Einfuhren Kilo	davon für den Konsum im Lande Kilo
1897	—	380 416
1896	676 430	331 554
1895	777·572	358 550
1894	735 520	361 313
1893	747 481	348 799
1892	672 199	368 140

4. Gemahlener Cacao (ohne nähere Bezeichnung).

	Einfuhren Kilo	davon für den Konsum im Lande Kilo
1897	--	28 131
1896	182 787	31 269
1895	Die Ziffern für diese Jahre liegen in den Zahlen unter Einfuhren No. 3.	
1894		
1893		
1892		

Seit dem 12. Juli 1895 ist der Einfuhrzoll wie folgt festgesetzt:
Cacaobohnen zollfrei,
Cacaobutter »
Chocolade und Cacaopulver 50 Frs. per 100 Kilo.

B. Ausfuhren.

1. Cacaobohnen.

	Ausfuhren Kilo
1897	—
1896	1 365 371
1895	1 047 789
1894	1 241 333
1893	771 239
1892	781 956

2. Cacaobutter.

	Ausfuhren Kilo
1897	—
1896	215 734
1895	133 836
1894	98 759
1893	120 889
1892	112 975

3. Chocolade und Cacaopulver.

	Ausfuhren Kilo	davon belgische Kilo
1897	—	—
1896	367 794	22 922
1895	457 054	31 931
1894	380 703	12 471
1893	435 143	35 979
1892	334 689	30 666

4. Gemahlener Cacao (ohne genauere Bezeichnung).

	Ausfuhren Kilo	davon nationalisiert Kilo
1897	—	—
1896	163 002	11 743
1895	Die Ziffern für diese Jahre liegen mit in Ausfuhren No. 3.	
1894		
1893		
1892		

Der Einfuhrzoll auf Cacaobohnen und Cacaobutter ist seit 1895 aufgehoben, früher wurden 15 Frs. pr. 100 Kilo bezahlt.

C. Durchschnittspreise.

	Cacaobohnen Frs.	Cacaobutter Frs.	Chocolade u. Cacaopulver Frs.
1897	—	—	—
1896	1,65	2,90	3,—
1895	1,65	3,—	3,10
1894	1,90	3,10	3,20
1893	2,20	3,20	3,50
1892	2,—	3,—	3,40

Die Preise verstehen sich per Kilo.



Ein Prozess um Cacaostanddosen.

Vor einigen Tagen ist in Berlin ein Prozess um eine Cacaostanddose zum Austrag gekommen, der interessant und lehrreich genug ist, um daraus hier einiges mitzuteilen. Da uns Akten und Urteil freundlichst zur Verfügung gestellt sind, können wir das so ausführlich und so korrekt thun, dass dieser Bericht manchem andern Fabrikanten, der ähnliche Streitfälle hat, wieder zu seinen Cacaostanddosen verhilft.

Die Cacaofabrik H. lieferte dem Drogisten N. in Berlin leihweise eine Cacaostanddose im Werte von drei Mark am 17. Mai 1895. Drogist N. verkaufte sein Geschäft in Bausch und Bogen, wie es steht und liegt, an den Drogisten Z. und dieser weigert sich, die Cacaostanddose herauszugeben. Er behauptet, sie gekauft zu haben, mit dem Geschäft zusammen, sie in dem Kaufwerte bezahlt zu haben und erwiderte dem Cacaofabrikanten, der seine leihweise hingestellte Cacaostanddose zurückverlangt, er würde sie eher zum Klumpen zusammenhauen, als sie zurückgeben.

Es kam natürlich zum Prozess. Die Cacaofabrik klagte und obgleich die Büchse die sonst übliche Inschrift oder Prägung

nicht hatte, woraus hervorgeht, dass sie der Cacaofabrik gehört, so wurde der Drogist doch verurteilt, die Büchse herauszugeben und alle Kosten zu tragen. Es sind drei Termine abgehalten worden, Zeugen sind vernommen, Sachverständige herbeigezogen, so dass dem Drogisten gegen 40 Mark an Kosten erwachsen sind und er sein Vergnügen, die »Standdose« zusammenhauen zu wollen, nicht einmal hat ausführen können.

In dem Urteil heisst es: Die hier in Streit stehende Büchse hat der Drogist von seinem Vorgänger mit sämtlichen Geschäftsutensilien übernommen. Damit hat er auch die Verpflichtung übernommen, etwaige **nicht** zum Geschäft gehörende Gegenstände an deren Eigentümer auszuliefern. Selbst wenn auch auf der Büchse die Bezeichnung »Eigentum der Cacaofabrik von H.« nicht zu sehen war, so musste dem Drogisten N. doch dann, als ihm der Empfangsschein seines Vorgängers gezeigt wurde, und als er daraus ersah, dass die Büchse diesem nur leihweise überlassen war, die Ueberzeugung gekommen sein, dass er nunmehr kein Recht mehr hätte, die Büchse zurückzubehalten. Er that das aber doch, verweigerte trotz Zeugen- und Sachverständigenaussagen die Auslieferung. Aus allem aber ist hervorgegangen, dass die klagende Cacaofabrik ein grösseres Recht auf den Besitz der Büchse hat als der Drogist N. und deshalb wird er verurteilt, die Büchse herauszugeben und die Kosten zu tragen.«

* * *

Das ist denn auch geschehen und es lässt sich gegen dieses Urteil wohl nichts vorbringen. Wenn Herr Drogist N. ehrlich ist, wird er sich sagen, dass er sich etwas in den Kopf gesetzt hatte, was nicht hineingehörte. Er wird folgendes bedenken: Mein Vorgänger schuldet der Cacaofabrik eine Büchse oder deren Wert von drei Mark. Als ordentlicher Kaufmann war er verpflichtet, hierfür einen Kreditposten im Hauptbuch zu machen, der zu den Passiven des Geschäftes gehört, weil die Büchse selbst doch zu den Aktiven gezählt worden ist. Meist haben die Detaillisten mehr als eine; oft 10, 15, 20 Cacaostanddosen, die sie zur Ausschmückung ihrer leeren Börter sich nach und nach von verschiedenen Fabrikanten herangeliehen haben. 20 Büchsen bilden ein Aktivum von 60—80 Mark; Aktivas aber sind sie alle erst dann, wenn sie statt geliehen, gekauft wurden. Bis das aber geschieht, ist der Büchseninhaber o d e r s e i n R e c h t s n a c h f o l g e r Schuldner der Darleiherin. Daran ist garnicht zu rütteln.

Wo ähnliche Streitfälle bestehen, thut man wohl gut, diese Nummer des Gordian vorzulegen. Die Herren Standdosenempfänger werden dann sehen, dass es besser ist, in Güte zu verhandeln, die Dinge von zwei Seiten zu betrachten, nicht auf einem harten Kopf zu bestehen und nicht Gefässe in Klumpen zu hauen, die fremdes Gut darstellen.



Cacaomarkt.

Die letzten Londoner Cacao-Auktionen sind wieder sehr ruhig verlaufen; die einzigen Sorten, die Gebote herausholten, waren Ceylon- und Grenadabohnen. Und für Grenada ist es meist ein einziger englischer Fabrikant, der ihn aus dem Markte nimmt. Allerdings ist es der grösste. Wie bei uns in Deutschland einige Herren in der Kamerun-Cacaobohne eine besonders gute Bohne finden — was andere wieder nicht finden — so hat die Grenadabohne in all ihren Varietäten, in denen sie jedesmal vor der Auktion zur Prüfung aufgestellt wird, Freunde. Englische Fabrikanten sagten uns — (wir haben den Auktionen am 6. und am 11. Mai in den Commercial sale rooms in der Mincing Lane in London im Gordianinteresse beigewohnt) — die Grenadabohne würde deshalb bevorzugt: weil sie einen aussergewöhnlich b i t t e r n Geschmack hätte, und deshalb sich mehr als jede andere zur Herstellung billiger Chocoladenmehle eigne. Die besseren Grenadas gäben noch dazu eine schöne rotbraune Farbe, wenn Cacaopulver daraus gemacht würde.

Wir müssen nun offen gestehen, dass wir den a u s s e r g e w ö h n l i c h bittern Geschmack nicht haben entdecken können. Wir halten die Grenadabohne für eine Bohne, die zu Waren mittlerer und geringer Qualität mit nicht grösserer Ausbeute verarbeitet wird, als es bei Bahia, Thomé und ähnlichen Sorten der Fall ist. Und darum halten wir die dafür in London bezahlten Preise für höher als ihren Wert, im Verhältnis zu den andern Sorten. Wir möchten vielmehr — wie wir es immer thun — d e n englischen Fabrikanten, die an den besonders kräftigen Geschmack der Grenadabohne glauben, raten, einmal hintereinander ohne Beeinflussung Geschmacksversuche zu machen, d. h. sich vier Wochen lang immer die gewalzten Cacaomassen aus Grenada und die aus andern Bohnen gleicher Preislage, vorbringen zu lassen und dann,

ohne zu wissen, welche Tafeln aus Grenadabohnen sind und welche nicht, zu entscheiden, ob sie den aussergewöhnlich bittern Geschmack wirklich immer richtig treffen. Wir zweifeln daran. Dann aber soll man nicht eine Sorte im Preise, d. h. in der Wahl bevorzugen, sonst bildet sich dafür ein gewisser Liebhaberwert, der nicht gerecht ist, und das giebt wiederum nach rechts und links eine Preisbeeinflussung.

In der ersten Maiauktion, der wir beiwohnten, fehlte alle Kauflust. Von 4500 Säcken gingen 14—1500 Sack weg; jedes Lot niedriger als in der Woche vorher. Und wie oben gesagt, meist wurde Grenada gekauft und Ceylon. Die Fabrikanten halten überall die Taschen zu und die Lust an — und sie thun recht daran. Die wilden Preisstürmer haben sich die Hörner abgestossen; sie halten nun Siesta, damit sie bei passender oder unpassender Gelegenheit die frisch gewachsenen zeigen können. Es kommen schon jetzt, sowohl in Auktionen als unter der Hand, Partien aus Spekulantenhänden zurück auf den Markt und hin und wieder wird es schon Einbussen setzen. Aus Guayaquil kommen bequemere Offerten herein als vor vier Wochen; aus St. Thomé kommen im Mai drei grosse Dampfer mit Cacao in Lissabon an, die ihren Herrn suchen. Wenn nun auch die Importeure und die Aufkäufer zweiter Hand in London noch hohe Preise durchholen möchten, so wird es doch nun zu Ende mit dem fetten Jahr sein und ruhige Preise und ruhige Zeiten werden den Fabrikanten von der Sorge um Preisverluste wieder befreien.

In London glaubt man noch immer an eine **ungeheure** und **plötzliche** Steigerung des Bedarfes, die im verflossenen Jahre in Deutschland, England, Holland sich gezeigt hätte. Ja, einen »Glauben« kann man keinem Menschen nehmen! Wenn einer »glaubt«, dass im November dieses Jahres die Cacaobohnen plötzlich süss und der Zucker bitter schmecken wird, dann muss man ihm den Glauben lassen. Aber an vergangenes noch zu »glauben«, wenn klar und unanfechtbar Beweise fürs Gegenteil vorliegen, sollten Kaufleute doch nicht thun; die sollen rechnen! Und vorgerechnet haben wir nun oft genug, dass dieser Glaube ein falscher Glaube ist und dass sich rein nichts ereignet hat, das für die enorme Preissteigerung der letzten Zeit ein guter Grund genannt werden könnte. —

In der zweiten Maiauktion, an der wir teilnahmen (am Dienstag, den 11. Mai), sollten gegen 6000 Sack verkauft werden; es wurden aber nur gegen 2000 Sack abgenommen und bei allen Sorten wichen die Preise wieder um 1—2 Mark. Das ist, nach unserem persönlichen Gefühl, weniger, als berechtigt war; wir hatten gedacht, es würde sich ein Preisnachlass von wenigstens 5 Mark zeigen. Nun, das wird schon kommen und kommen müssen, einerlei, ob wir es gerne sehen oder nicht. Denn von der Bohne, die in Deutschland das grosse Loch bei den Konsumwaren zustopft, wir meinen vom Thomé-Cacao, kommen seit Anfang dieses Jahres ganz ungeheure Mengen nach Europa. Die beiden ersten Monate schon — Januar-Februar — hatten in der Zufuhr eine Steigerung von ca. 157 Prozent gebracht. Nach den Mitteilungen der Lissaboner Zollbehörde kamen in diesen beiden Monaten 2464715 Kilo herein gegen 959 653 Kilo im vorigen Jahre. Und bis Ende dieses Maimonats wird man fast schon soviel Thomébohnen in Europa haben, als sonst im ganzen Jahre angeliefert worden sind.

Wo kommen diese abnorm grossen Mengen auf einmal her? Wird man nun dem Gordian glauben, dass sie absichtlich drüben zurückgehalten worden sind, um das Angebot mit spekulativen Mätzchen kleiner erscheinen zu lassen als es thatsächlich ist?

In Hamburg sind zwischen dem 1. und 15. Mai gegen 8000 Sack Cacao angekommen; in London gegen 16 000 Sack. In Lissabon brechen die Speicherbalken von den Cacaolasten zusammen. — Was will es dagegen sagen, dass der englische Schatzkanzler am 21. April den Cacao lobte, weil er durch Eingangszölle seine Kasse im Jahre 1897 um 39 000 £ besser gefüllt hätte? Diese höheren Zollbeträge hat die Einfuhr holländischen Cacaopulvers ergeben, das zur Herstellung eines »Vi-Cocoa« benutzt wird, der aus Cacao, Malz, Kola und Hopfen hergestellt ist. »Vi-Cocoa« wird mit 3 Mark das englische Pfund verkauft; es hat einen Produktionswert von vielleicht 70 Pfennigen. Allerlei spassiges haben wir davon in London gesehen und da man, wenn man will, aus allem lernen kann, so wird darüber noch öfter im Gordian die Rede sein. Der geschäftliche Erfolg dieser Vi-Cocoa-Compagnie erinnert an die geschäftlichen Erfolge eines Mellin, eines Lipton und dergl.; er ist selbst für englische Verhältnisse enorm.

Aus Trinidad berichtet man unterm 28. April:

»Die Nachrichten über die Ernte sind nicht sehr von den zuletzt gegebenen verschieden. Die Dezember-Kampagne neigt sich ihrem Ende zu und wir wiederholen, dass die nächste Ernte, sofern sich das Wetter als günstig erweist — keinesfalls vor September-Oktober anfangen kann.

Die Ankünfte aus dem Innern werden immer seltener und wir werden bald knapp an Ware sein, was infolge des Fehlens der Juni-Ernte länger anhalten wird, als es sonst der Fall ist.

Die Nachrichten, die wir von den Konsummärkten unserer Ware erhalten haben, lauten weniger befriedigend. Die Nachfrage hat hier etwas von der früheren Lebhaftigkeit verloren, während die Preise in den letzten Tagen eine entschieden schwächere Stimmung kundgaben.

Heute wird die gewöhnliche Ware mit $ 15,25 per Fanega (= 110 lbs.) notiert, mit einem Aufschlag für die besseren Sorten.

Vom 1. Januar bis heute wurden in den letzten fünf Jahren von hier verladen:

			davon für die Verein. Staaten	
1898	70 004	Sack	18 208	Sack
1897	69 199	»	17 695	»
1896	56 746	»	8 776	»
1895	77 064	»	23 930	»
1894	49 705	»	10 933	»

Ausfuhrzoll 30 Cents per Sack.

Aus Holländisch-Guayana (uns bekannt durch den Hafen Surinam, nach dem wir den Cacao, der aus diesem Lande kommt, benennen) liegen uns Berichte vor, nach denen folgende Mengen von Cacaobohnen in den letzten drei Jahren von dort ausgeführt worden sind.

Im Jahre	1894	3 335 179	Kilo
	1895	3 922 708	»
	1896	5 088 895	»

Danach ist also das Ernteergebnis im Jahre 1895 19,6 Prozent grösser gewesen als das von 1894, und 1896 wiederum ist es 30 Prozent grösser gewesen als 1895. Und trotzdem wurde Anfang 1897 von zusammengeschmolzenen Vorräten und kleinen Ernten in der Kaufmannswelt gefabelt!

Mehr als die Hälfte der Surinam-Verladungen geht nach den Vereinigten Staaten. London wird von den Amerikanern als Weltmarktsplatz nur noch zur Aushilfe benutzt; die meisten grossen Fabriken haben ihre Aufkäufer im Lande und versuchen sich von Hausse- oder Baissegelüsten unabhängig zu machen. Das ist ganz gut.





ALLERLEI.

Ein paar Nummern des Gordian der Ausgabe vom 1. November 1897, Nr. 61, werden von Reflektanten gesucht, die bereit sein würden bis zu drei Mark für die Nummer zu bezahlen. Wo unbeschädigte Nummern abgegeben werden können, bitten wir um Anzeige.

In Zwickau und Chemnitz verkauft E. Frohne Nachf. Cacaopulver zu 1,20 Mk. das Pfund.

In den Kaiser'schen Kaffeegeschäften wird immer noch das fünftel Pfund garantiert reine Bruchchocolade zu 16 Pfennig und das zehntel garantiert reiner Cacao zu 13 Pfennig verkauft.

In Frankfurt a. Oder kostet bei Carl Ebel, Breitestrasse 35, das Pfund Cacao am 10. Mai auch bloss 1,30 Mark.

Auch in Würzburg verkauft Oscar Plettner, Schmalzmarkt 5, noch Mitte Mai das Pfund Cacaopulver zu 1,30 Mark, das fünftel zu 26 Pfennig.

Das Versandgeschäft von Georg Gebhard & Co. in Halle bringt ein neues Cacaofabrikat unter dem Namen »Choka« auf den Markt. Was damit gemeint ist, wissen wir nicht.

In den Strassburger Neuesten Nachrichten finden wir eine Anzeige über Hafer-Zuckercacao, der in 500 Gramm-Schachteln = 27 Würfeln als »Hafer-Zuckercacao« angeboten wird. Sollte dieses Präparat aus Cacaopulver, Hafermehl und Rübenzucker bestehen, wie wir annehmen, dann würden wir es für unzulässig halten, es Hafer-Zuckercacao zu heissen; es ist dann Hafer-Chocolade. Sobald Zucker mit Cacao in Verbindung tritt, heisst nach der Verkehrsordnung das Präparat »Chocolade«. Wir machen darauf aufmerksam.

In Weimar, Schillerstrasse 1, hat Frau Luise verw. Leibiger ein Spezialgeschäft in Waren unserer Industrie eröffnet.

Lehrreich und interessant zugleich ist folgender Fall, der durch eine Gerichtsverhandlung vor dem Oberlandesgericht zu München bekannt wird:

München, 28. April. (Kgl. Oberlandesgericht.) Der Apotheker Josef Senger in München, früher in Nürnberg, übersandte am 23. Januar v. J. dem damaligen Inhaber der Fürther Privatpost, Kaufmann Leonh. Weisskopf in Fürth, von Nürnberg aus mit der Nürnberg-Fürther Privatpacketpost ein verschlossenes Packet, das 58 in Briefkouverts befindliche kleine Päckchen enthielt. Dem Packet lag ein kurzes Schreiben des Senger an Weisskopf bei, worin letzterer beauftragt wurde, die 58 Päckchen, die an verschiedene Bewohner Fürths adressiert waren, an ihre Adresse gelangen zu lassen; das entsprechende Porto lag ebenfalls in Briefmarken der Privatpost bei. Von den 58 kleineren Päckchen enthielt jedes eine kleine Quantität Hafercacao, ferner eine gedruckte Anpreisung des letzteren als Gebrauchsanweisung und den hektographierten Firmenaufdruck. Senger und Weisskopf wurden daraufhin wegen Hinterziehung von Postgebühren vom Amtsgericht Fürth auf dem Mandatswege zu 23 bezw. 20 Mark Geldstrafe eventuell 3 bezw. 2 Tagen Haft und zur Nachzahlung des defraudierten Portos verurteilt. Gegen diesen Strafbefehl erhoben beide Angeklagte Einspruch, dem das Schöffengericht Fürth auch stattgab, indem es beide Angeklagte freisprach. Die hiegegen vom Amtsanwalt eingelegte Berufung wurde vom Landgericht Fürth verworfen. Das Berufsgericht nahm als festgestellt an, dass Senger die 58 Päckchen zwar in einem verschlossenen Packet an Weisskopf zur Weiterbeförderung übersandte, dass aber die einzelnen Päckchen ursprünglich unverschlossen waren und erst von Weisskopf kurz vor der Zustellung an die Adressaten verschlossen wurden, damit der Cacao nicht herausfalle. Nach § 1 des Postgesetzes vom 28. Oktober 1871 macht sich derjenige einer Portodefraudation schuldig, der versiegelte, zugenähte oder sonst verschlossene Briefe gegen Bezahlung von einem Orte, an dem eine Postanstalt besteht, nach einem anderen ebenfalls mit einer Postanstalt versehenen Orte befördert oder durch einen anderen als durch die Postanstalt befördern lässt, ferner nach § 3 derjenige, der in einem verschlossenen Packet verschlossene Briefe auf diese Weise befördert oder befördern lässt: Fakturen, Preiskourante, Rechnungen und ähnliche Schriftstücke, welche den Inhalt des Packets betreffen, dürfen dagegen dem Packet beigelegt werden. Es frägt sich nun darum, ob die 58 Päckchen als dem Postzwange unterliegende Briefe zu betrachten sind. Das Berufungsgericht nahm an, es seien dies keine Briefe im Sinne des Gesetzes; denn von den als Sachverständigen vernommenen höheren Postbeamten sprachen sich zwei dahin aus, dass sie nur dann als Briefe im Sinne des Gesetzes zu betrachten seien, wenn sie verschlossen gewesen seien; andernfalls seien sie als vorschriftswidrige Drucksachen und Warenproben anzusehen. Nur der dritte Sachverständige, der Vertreter des Oberpostamtes, hielt sie für Briefe im Sinne des Gesetzes, auch wenn sie unverschlossen waren. Angesichts der widersprechenden Gutachten, welche nicht in der Lage waren, bezüglich der strittigen Punkte ein bindendes Urteil abzugeben, vermochte das Berufungsgericht mangels Vorhandenseins der gesetzlichen Thatbestandsmerkmale nicht zu einer Verurteilung zu gelangen. — Gegen dieses Urteil legte der Staatsanwalt am Landgericht Fürth die Revision ein. Staatsanwalt Scherer erachtet dieselbe für begründet. Maassgebend sei, ob die Päckchen als Briefe im Sinne des Gesetzes oder nur als Warenproben zu betrachten sind. Der Begriff »Brief« ist im Gesetz nicht näher definiert. Der Sprachgebrauch bezeichnet als Brief jede schriftliche Mitteilung an einen Abwesenden. Hauptsächlich komme es auf die Verpackungsart an; befindet sich die Mitteilung in einem Kouvert und wiegt das Ganze nicht über 250 gr, so ist es unbedingt als Brief zu erachten. Die Postordnung spricht sich in ähnlichem Sinne aus. Die Rechtsprechung des Reichsgerichts erachtet jede schriftliche Mitteilung an einen Abwesenden als Brief, wenn dieselbe dem Einblick dritter entzogen, d. h. wenn der Inhalt ohne Oeffnung der Sendung nicht wahrgenommen werden kann, und wenn das Gewicht 250 Gramm nicht übersteigt. Demnach seien die fraglichen Päckchen als Briefe zu betrachten, und durften, wenn sie verschlossen waren, nur durch die Staatspost befördert werden. Zu verschlossenen Briefen seien sie schon dadurch geworden, dass sie in einem verschlossenen Packete sich befanden. Letzteres hätte ebenfalls nur durch die staatliche Packetpost von Nürnberg nach Fürth gesandt werden dürfen. Das Postmonopol umfasst die ganze Thätigkeit von dem Augenblick der Annahme bis zur Zustellung an den Adressaten. Es könnte höchstens noch in Frage kommen, ob die 58 Päckchen nicht als zulässige Beilage nach Art der Fakturen, Prospekte u. s. w. zu betrachten seien. Aber dies treffe zweifellos nicht zu; denn die Fakturen u. s. w. bilden die Nebensache, das Packet aber die Hauptsache, im vorliegenden Falle war aber das Packet Nebensache und die Päckchen Hauptsache. Staatsanwalt Scherer beantragt, das Urteil der Vorinstanz aufzuheben und die Sache zur neuerlichen Verhandlung zurück zu verweisen. — Das Gericht erlässt Urteil dahin, dass Senger und Weisskopf unter Aufhebung der beiden vorinstanziellen Urteile je einer Uebertretung des Postgesetzes schuldig befunden und zu je 3 Mark Geldstrafe eventuell je 1 Tag Haft verurteilt werden; die Kosten sämtlicher Instanzen fallen den Angeklagten gemeinschaftlich zur Last.

Im Schwiebuser Intelligenzblatt bietet die Firma A. W. Kolshorn garantiert reines Cacaopulver zu 1.25 Mk. das Pfd., Hafercacao aber zu 1.50 Mk. an. Da scheint Herr Kolshorn das Hafermehl teurer bezahlt zu haben als den Cacao. Wer billig Cacaopulver kaufen will, thut gut, Herrn Kolshorn seinen Vorrat abzunehmen.

Ein Bericht über eine Versammlung des Vereins gegen Unwesen im Handel und Gewerbe, der am 2. September 1896 im Kölner Lokal-Anzeiger veröffentlicht worden war, hatte dem früher in Köln, jetzt zu Langenberg wohnenden Kaufmann August Boecker Veranlassung gegeben, sowohl gegen den Kaufmann Julius Genske von hier, wie auch gegen die Kauffräulein Maria und Emilie Bremer von hier Privatbeleidigungsklage anzustrengen. Nach diesem Berichte hatte nämlich der Kaufmann Julius Genske, als Vorstandsmitglied des genannten Vereins, Mitteilungen über die »Geschäftspraktiken« des früheren Inhabers des Köln-Hamburger Kaufhauses gemacht, dessen Inhaber der Privatkläger früher war. Herr Genske hatte nach diesem Bericht u. a. gesagt: »Der Inhaber habe seiner Zeit in den Zeitungen angekündigt, dass ein Kolonialwaren-Geschäft mit 270 bis 300 Mark täglichem Umsatz zu übertragen sei. Zwei Damen aus Werden a. d. Ruhr hätten sich hierauf gemeldet, seien von einem Herrn empfangen worden und hätten sich bereden lassen, sofort 4000 Mark für Waren zu zahlen, die sie noch nicht einmal gesehen hatten. Den bis zum Jahre 1900 laufenden Mietsvertrag mussten die Käuferinnen mit übernehmen. Die letzten acht Tage vor der

Uebernahme sollte eine der beiden Damen im Geschäfte zubringen; thatsächlich sei dieselbe auch acht Tage im Hause gewesen, habe aber den Laden nicht betreten können, da sie auf alle mogliche Weise aus demselben fern gehalten worden sei. Eine Warenaufnahme sei mit Bleistift gemacht und ein Duplikat nicht angefertigt worden. Am ersten Tage hatten die Damen dann eine Einnahme von 40, am zweiten von 70, am dritten von 110 Mark. Bei der Uebernahme der Waren sei auf die Frage, wo denn die angezeigten drei Buttersorten seien, geantwortet worden: »Ja, wenn Sie etwas verdienen wollen, dann müssen Sie drei Sorten aus einem Fass verkaufen.« Mehl gab es zu 12, 14 und 16 Pfennig das Pfund aus einem Sack; **Cacao zu 1,40 und 1,60 Mark, Oel zu 0,75, 0,95 und 1 Mark, alles von derselben Sorte. Kognak war in drei Sorten vorhanden, die indes nur an den veränderten Etiketten zu bemerken waren.«** Vorstehende Mitteilungen waren dem Beklagten, Herrn Genske von den beiden Damen Bremer, die das betreffende Geschäft übernommen und sich geschädigt fühlten, gemacht worden. Herr Genske hielt sich als Mitglied bezw. Vorstandsmitglied des »Vereins gegen Unwesen im Handel und Gewerbe« für verpflichtet, diese Thatsachen den Mitgliedern des Vereins zu unterbreiten. In dieser Sache war am 5. Oktober v. J. am Schöffengericht verhandelt worden. Sämtliche Angeklagte hatten damals den Beweis der Wahrheit für die aufgestellten Behauptungen angeboten, nach Ansicht des Gerichts auch erbracht und waren freigesprochen worden. In der Begründung des Urteils war ausgeführt worden: »Nach der vollen Ueberzeugung des Gerichts sei erwiesen, dass in dem Geschäfte des Privatklägers grobe Unterschleife und Betrügereien verübt worden seien. Eine und dieselbe Ware sei zu verschiedenen Preisen verkauft worden; u. a. sei Mehl und Oel von demselben Einkaufspreise zu verschiedenen Preisen feilgehalten worden. Aus derselben Sorte Kognak wurden drei, aus einem Fasse Wein sogar vier verschiedene Marken hergestellt, die zu verschiedenen Preisen verkauft wurden, während sie sich in Wirklichkeit durch nichts, als die ihnen aufgeklebte Etiquette unterschieden. Der Wahrheitsbeweis sei in einer für den Privatkläger geradezu vernichtenden Weise gelungen«. Gegen dieses Urteil hatte der Privatkläger Berufung an die Strafkammer erhoben, die aber verworfen wurde. Die neue Verhandlung ergab dasselbe Bild wie die erste Instanz. Der Vorsitzende hob in der Begründung noch besonders hervor, dass der Verein gegen Unwesen im Handel und Gewerbe mit Recht gegen solche Geschäftspraktiken vorgehe. Seitens der Kaufmannschaft müsse es freudig begrüsst werden, wenn ein Mitglied sich einer so undankbaren und schwierigen Aufgabe unterziehe, wie es Herr Genske mit Recht gethan habe. Er sei ja nicht aus böser Absicht oder Eigennutz vorgegangen und das gesamte Publikum habe ein Interesse daran, dass dergleichen Vorkommnisse aufgedeckt würden.

Uns werden von verschiedenen Seiten neue Anzeigen von der Kasseler Hafer-Cacaofabrik eingeschickt, worin sie, wie es uns scheint, ein Taschenspielerkunststück ausübt. Die Anzeige lautet so:

Warnung.

Sollte man es für möglich halten, dass es Leute giebt, welche die Frechheit besitzen, wissentlich die Lüge zu verbreiten, unser Patent No. 72 449 sei nicht mehr bestehend?! Es ist allerdings nicht zu verwundern, wenn man sich die Gesellschaft näher betrachtet und den Zweck, den sie verfolgt.

Weder im Inlande noch im Auslande ist es den Nachahmern des Kasseler Hafer-Kakaos gelungen, sich ein Absatzfeld von Bedeutung, d. h. dem wir Beachtung schenken, zu erwerben, trotzdem alle Mittel, diesen Zweck zu erreichen, sehr wenig skrupulöser Natur waren, auch nachgeahmte Packungen, nachgeahmte Anweisungen, Empfehlungen u. s. w. herhalten mussten. Aber auch dieser Versuch ist nicht glücklich ausgefallen, die Nachahmungen des Kasseler Hafer-Cacaos sind schon zum Teil von der Bildfläche verschwunden und die übrigen werden bald nachfolgen, wie ja vorauszusehen war. Wer kauft für sein gutes Geld solche ungeniessbaren, wertlosen Mischungen?

Das Kaiserliche Patent-Amt hat unterm 17. März 1898 bescheinigt, dass unser Patent 72449 nach wie vor zu Recht besteht.

Dieser Thatsache gegenüber werden die infamen Verleumder ihre frechen Lügen wohl lassen; sollte es aber trotzdem nicht geschehen, bitten wir, uns jeden Fall anzuzeigen, damit wir diese Männchen fassen können — mit Glacéhandschuhen geschieht dies aber nicht. Das Abthun dieser verlogenen Subjekte im Auslande überlassen wir unserer verehrlichen Kundschaft und den Konsumenten, es geschieht dies insofern, indem man deren Schundware zurückweist. Wenn auch dort die gesetzlichen Bestimmungen derart sind, dass wir die Nachahmer und Pfuscher nicht kurzer Hand bestrafen lassen können, wie es bei uns üblich ist, so sind doch deren unehrenhafte und unredliche Manipulationen dem Publikum ebenso verhasst wie hier bei uns. Man bedenke nochmals, dass es seit $1^1/_2$ Jahren gewagt wurde, mit der grössten Dreistigkeit zu behaupten, das Patent der Kasseler Hafer-Cacaofabrik sei nicht mehr bestehend, nur um die Nachahmungen des Kasseler Hafer-Cacaos an den Mann bringen zu können, was auf glattem Wege ohne Verleumdung nicht möglich war. Wir bemerken noch: Es wird niemals und niemandem gelingen, die Höhe unserer Betriebstechnik zu erreichen, dagegen hilft alles Geschrei der Nacherfinder nichts.

Kasseler Hafer-Cacao-Fabrik
Hausen & Co., Kassel.

Wir wissen nun zwar nicht, wer gesagt hat, ihr Patent wäre nicht mehr bestehend, aber wir wissen, dass das Königliche Schöffengericht zu Kassel am 28. Dezember die beiden Inhaber, den evangelischen Herrn Krüger aus Stahmeln bei Leipzig und den mosaischen Herrn Sigismund Rahmer aus Kassel wegen Vergehen gegen § 40. No. 1 und 2 des Reichspatentgesetzes verurteilt hat. Das Vergehen bestand nicht darin, dass die zwei Herren behauptet hätten, ein Patent zu haben, während es nicht wahr war, sondern darin, dass sie ihren Hafer-Cacaopackungen den Aufdruck gaben, er würde nach einem patentierten Verfahren hergestellt. Das war aber nicht wahr und deshalb wurden sie verurteilt. Sie hatten ausdrücklich geschrieben »wird nach D. R. P. 72 449 hergestellt«, während sie, wie jeder andere, ihr Hafermehl aus der Hohenlohe'schen Fabrik bezogen, Cacaopulver kauften und beides mit einander vermischt, in Würfel pressten und verkauften. Wenn also Hausen & Co. sich nun mit einer Bescheinigung des Patentamtes brüsten, so kann man nur sagen, sie ist völlig überflüssig; was darin bescheinigt wird, dass Hausen

& Co. ein Patent haben, wird kein Mensch bestreiten. Das ist es ja, was sie vor den Richter geführt hat! — Die ganze Anzeige ist ein Blender, dreist genug, um hier und da nicht durchschaut zu werden.

Fabrikbrand. Aus Brünn wird gemeldet: Die Kanditenfabrik P. Oppenheim ist grösstenteils abgebrannt. Der Schaden ist bedeutend. Die Ursache des Brandes ist unbekannt. Die Fabrik war versichert.

Die **Dessauer Zucker-Raffinerie** hat das Fest ihres 25jährigen Bestehens gefeiert. Dabei hat sie 50 000 Mark zur Errichtung eines Volksbades der Stadt geschenkt. Es muss doch noch ein besseres Geschäft sein, Zucker zu raffinieren, als Chocolade zu fabrizieren. Wer 25 Jahre lang in Deutschland Chocolade macht, kann noch keine 50 000 Mark verschenken.

Schweizerische Chocoladefabrik. Lugano, 13. April. Die schweizerische Chocoladefabrik verteilt für 1897 eine Dividende von vier Prozent. Die Aktionärversammlung beschloss die Erhöhung des Aktienkapitals um 100 000 Frs. durch Emission von 200 neuen Aktien.

In Süddeutschland kommt unter dem Namen und zum Preise von 1,50 Mark die Pfunddose »Epperer's Weinbeeren-Cacao« in den Handel. Natürlich »ärztlich empfohlen, hochfein im Geschmack, entleidet nicht, wirkt verdauungsbefördernd und ist das beste Frühstück«. — Wer will ihn einmal auf diese Eigenschaften kontrollieren?

In der Hafenstadt Stralsund kostet garantiert reiner Cacao am 12. Mai auch bloss 1,30 Mark. E. L. Holz, Ecke Apollonienmarkt, hält seine Vorräte dafür bereit.

H. Hoppenkamps hat in Hagen, Elberfelderstrasse 34, ein Spezialgeschäft in Artikeln unserer Industrie errichtet.

Zuckerbericht.

Woche vom 30. April bis 7. Mai.

Der Zuckermarkt stand in der soeben beendeten Berichtsperiode im Gegensatz zur Vorwoche unter keinem besonders günstigen Stern und trug derselbe auch fast durchweg ein sehr ruhiges Gepräge. Letzteres würde sich allerdings zum Teil schon daraus erklären lassen, dass nach dem lebhaften Geschäfte der Vorwoche eine Ruhepause im natürlichen Verlaufe lag, und sich daher eine gewisse Abspannung und teilweise Uebersättigung der Käufer bekunden musste. Der hierdurch verursachte Mangel an Unternehmungslust wurde indessen noch durch verschiedene andere Umstände verschärft, deren ungünstige Wirkungen auf die Preisgestaltung vielleicht noch empfindlicher geworden wären, wenn nicht die Inhaber den veränderten Verhältnissen Rechnung tragend, mit ihrem Ausgebot grössere Zurückhaltung beobachtet hätten. Als den Markt nachteilig beeinflussend ist zunächst die sehr entschiedene Besserung der Witterung anzuführen, die zum mindesten eine wenn auch stark verspätete, so doch ziemlich flotte Aussaat der Rüben gestattete. Hieran schloss sich etwas verstimmend die Bekanntgabe der von der Internationalen Vereinigung für Zuckerstatistik ermittelten Zahlen über den diesjährigen Rübenanbau, welcher entgegen den bisherigen Meldungen einzelner Länder eine kleine Zunahme statt einer Einschränkung ergaben. Hauptsächlich scheint jedoch die in den letzten Wochen herrschende günstige Meinung für den Artikel dadurch ins Schwanken gekommen zu sein, dass die Ereignisse im spanisch-amerikanischen Krieg eine Entscheidung in dem Sinne in Aussicht stellen, dass die jetzt auf Kuba festgehaltenen Bestände doch noch in absehbarer Zeit für den Weltmarkt wieder verfügbar werden könnten. Wir glauben jedoch, dass der Handel hier Eventualitäten eskomptiert hat, zu deren Eintreten vorläufig noch manche Bedingungen fehlen. Eine gewisse Enttäuschung empfindet der Markt auch darüber, dass von amerikanischen Einkäufen am diesseitigen Markt bis jetzt noch nichts verlautet, was jedoch nach den starken Bezügen der Amerikaner vor Ausbruch des Krieges, durch welche die Bestände auf 353,000 Tons angewachsen sind, nicht wunder nehmen kann.

Woche vom 8.—15. Mai.

Die soeben beendete Berichtswoche brachte verschiedene kleine Stimmungswechsel und Schwankungen, wie sie meist in Erscheinung treten, wenn die Grundtendenz eine stetige und die etwa für die Gestaltung des Marktes in Frage kommenden Verhältnisse und Ereignisse nicht von hervorragender Bedeutung sind. Ueber solche ist in der That für die letzten acht Tage auch nicht zu berichten und zum Teil sind es noch Nachklänge aus den vorhergehenden Berichtsabschnitten, welche den Ton des letztverflossenen bestimmten. So ist der Markt durch die dem Ausbruch des Krieges folgende Befestigung auf ein erhöhtes Niveau gehoben worden, auf dem er sich, wenn auch nicht ganz, so doch nahezu auch jetzt noch erhält, oder das er wenigstens, nach zeitweisen kleinen Rückschlägen, so ziemlich wieder erreicht. Eine derartige kleine Aufwärtsbewegung hat auch zu Anfang dieser Woche stattgefunden, nachdem die vorige fast auf allen Plätzen ziemlich ruhig geschlossen hatte. Dieses freundliche Gebahren des Marktes verwandelte sich aber bald darauf wieder in eine Abschwächung, die auf noch immer nicht untergebrachte Maiandienungen zurückgeführt werden und es erhellt hieraus, dass der Verlauf der Mailiquidation etwas zu optimistisch beurteilt worden und keineswegs so glatt vor sich gegangen, als zu Beginn desselben angenommen worden ist. Von dieser Verstimmung erholte sich der Markt aber in den letzten Tagen wieder und dieser neueren Aufbesserung scheint die übermässig nasse und kalte Witterung zu Grunde zu liegen, die sowohl dem Wachstum der Rüben als auch der Bestellung der restlichen Rübensorten hinderlich ist. Ueberhaupt treten wir jetzt in die Periode ein, in welcher namentlich für die täglichen Schwankungen die Witterung maassgebend zu sein pflegt.

Preise am 15. Mai:

Kristallzucker	I	23,25—23,37	Mark
Brodraffinade	I	23,50	»
	II	23,25	»
Gem. Raffinade	I	25.50	»
	II	23,25—23,75	»
Gem. Melis	I	23,—	»
Farina		18,75—21,75	»

(Deutsche Zuckerindustrie.)

Eine **bedeutende** deutsche Kunstanstalt, welche bisher auf Plakate nicht reisen ließ, hat von Künstlerhand

2 Entwürfe

für Nährmittel-Reklame

fertigen lassen, welche zur Ausführung von

Plakaten und Affichen

für Cacao u. s. w.

sich vorzüglich eignen.

Mächtige Fernwirkung bei einfachster Farbenhaltung, welche **billige** Herstellung ermöglicht.

Interessenten, welche die Entwürfe zu sehen wünschen, werden um gefällige **baldige** Nachricht gebeten unter

C. W. 1862

an die Expedition dieses Blattes.

Brause „Scherbet" Limonaden-Bonbons

stark schäumend

bestes Fabrikat der Jetztzeit.

Ein wichtiger Export-Artikel für die Vereinigten Staaten in Amerika und England.

Sultanbrod (Rahat-Lakum)

und

Türkischen Honig

(Packung gesetzl. geschützt.)

Specialitäten ersten Ranges

liefert prompt und billigst

Orientalische Zuckerwaaren-Fabrik

F. Marschner, Dresden.

Künstlerisch ausgeführte Plakate gratis.

Grossisten hohen Rabatt. Man verlange Muster und Preise.

---

20 Stück zur Probe
gegen Einsendung von 80 Pfg. in Briefmarken.

Fabrikanten u. Grossisten
hoher Rabatt.

Seit 10 Jahren mit steigendem Erfolg eingeführt, jahrelang haltbar, werden nicht nass.

Die beste und schmackhafteste **Brauselimonade** ergeben die ges. geschützt.

Brausebrocken

von Ernst Walz, Tübingen
Conditoreiwaaren-Special-Geschäft.

Nicht mit Saccharinpräparaten zu verwechseln.

Für Fabrikanten und Grossisten.

Nonpareille

in schöner egaler Kornung und prachtvollen Farben.

Nonpareille 1 mit 45,-- Mk. pr. 100 Pfd.
» 2 » 39,50 » » 100 »

liefert inkl. Kiste franko nach allen Bahnstationen Deutschlands.

Hermann Klingenberg, Magdeburg-Neustadt.

PRIMA

präpariertes Hafermehl

speciell hergestellt für Beimischung zu Cacao.

Vorzüge:
- Angenehmer Geschmack
- Leicht löslich
- Sehr lange haltbar
- Leicht verdaulich
- Hoher Nährwerth.

Rheinische Präserven-Fabrik

Raffauf & Co., Coblenz a. Rhein.

Favre & Bernard

Mülhausen i. Els.

Spezialitäten in

Eiweiss in Pulver und Cristallen

(Eialbumin).

Gummi arabicum.

Beste Qualitäten zu Genusszwecken.

Massenfabrikation.

Marzipan-Cigarren

Billigste Preise bei franco Lieferung.
Muster zu Diensten.

1-, 2-, 3-, 5- und 10-Pfennig-Detailverkauf
lose und gebündelt, jede Packung.

Gebrüder Jentzsch, Niedersedlitz i. Sa.

Chocolade-Gewichts-Teilmaschine.

Ich erlaube mir wiederholt, die Herren Chocoladefabrikanten, die meine Teilmaschine noch nicht in Gebrauch haben, darauf aufmerksam zu machen, dass diese Maschine das wichtigste Hülfsmittel beim Einformen von Chocoladetäfelchen und figurierten Gegenständen ist. Wo sie einmal im Gebrauch genommen worden ist, da wird man sie nie wieder missen mögen. Wenn die Fabrikanten z. B. die aus einem Kilo Masse geformten 20 Täfelchen à 50 Gramm in ihrem Gewicht stets kontrollieren würden, so würden sie finden, dass nur wenige Täfelchen 25 Gramm genau wiegen. Einige sind leichter, andere sind schwerer, und wenn die abwiegende Person nicht durchaus zuverlässig wiegt, dann kann sie sich bei jedem Zentner Chocolade zum Schaden des Fabrikanten um einige Pfund an Masse verwogen haben. Bei Benutzung meiner Teilmaschine ist das gar nicht möglich. Sie teilt von 25 Gramm bis 125 Gramm mit absoluter Genauigkeit; sie leistet ganz bedeutend mehr als je durch Abwiegen der kleinen Teile und Abteilen mit dem Messer erreicht werden kann. Ein Arbeiter kann in **einer** Stunde mindestens

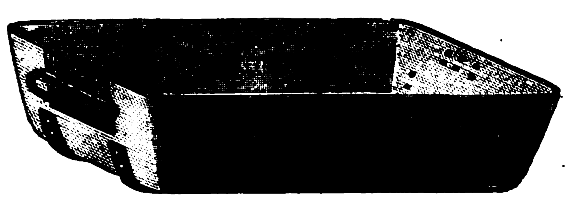
ca. 160 Pfd. 125 Gramm-Tafeln
ca. 150 » 100 »
ca. 140 » 50 »
ca. 125 » 25 »

abteilen und in Formen legen. Im übrigen beziehe ich mich auf die in einem Aufsatze des Gordian auf Seite 847/849 abgedruckten Gutachten von deutschen Fabrikanten, die seit Jahren mit meiner Teilmaschine arbeiten.

Giebichenstein bei Halle. **Ludwig Henkel, Maschinenfabrik.**

Chocolade-Kästen für Kouvertüre, Cacaomasse und Chocolademassen.

Aus einem Stück Siemens-Martin Stahlblech gepresst. Eiserner Bestand! Fast unverwüstlich!

Arbeitskästen  in 4 Grössen.

No.	lang	breit	tief	unverzinnt	verzinnt
No. 1.	500 mm lang	320 mm breit	110 mm tief	3,40 Mk.	5,30 Mk.
No. 2.	550 „	340 „	110 „	3,60 „	5,70 „
No. 3.	600 mm lang	360 mm breit	110 mm tief	3,80 Mk.	6,15 Mk.
No. 4.	650 „	380 „	110 „	4,— „	6,60 „

Ferner **Walzen-Kästen** passend unter die Walzwerke.

No. 5. 700 mm lang 400 mm breit 180 mm tief unverzinnt 6,80 Mk. verzinnt 10,— Mk.

Bei Abnahme von 50, 100, 200, 500 Stück finden kleine Ermässigungen statt.
Mit Gleitschienen sind die Kästen 20 Pfg. teurer.

Sämmtliche Kästen sind aus einem Stück Siemens-Martin Stahlblech gepresst, sie sind fast unverwüstlich, daher im Fabrikgebrauch ganz bedeutend billiger als gefalzte Kästen aus Eisenblech. Sie werden nie undicht und formen sich gut und leicht aus. Referenzen stehen gerne von den grössten Fabriken zur Verfügung.

Stanz- u. Presswerk A.-G., vormals Castanien & Comp.

Brackwede bei Bielefeld (Deutschland).

Hermann Bauermeister Maschinenfabrik und Mühlenbauanstalt

Altona-Ottensen (Deutschland).

Komplete Fabrikeinrichtungen für die Cacaopulverfabrikation

System Bauermeister.

Kuchenbrecher ❋ Zerkleinerungsmaschinen ❋ Planrundsichter ❋ Walzenstühle.

Inhaber deutscher Reichspatente.

Diplom des **Vereins deutscher Ingenieure** für **hervorragende Leistungen im Mühlenfach 1889.**

Prämiirt Altona 1881.
Goldene Medaille London 1884.
Zwei silberne Medaillen Paris 1885.
Silberne Medaille Königsberg i. P. 1885.
Silberne Medaille Hamburg 1889.
Goldene Medaille Antwerpen 1894.
Goldene Medaille Lübeck 1895.
Goldene Medaille Danzig 1896.

Meine Anlagen sind ganz bedeutend billiger als die bisher üblichen; in ihnen wird das Vermahlen und Absieben der entölten Cacao-Presskuchen fast automatisch ausgeführt; eine Anlage meines Systems, in der **pro Arbeitsstunde** 15 Zentner fertigen Cacaopulvers geliefert werden können, braucht für Vermahlen und Absieben nur 3 Mann Bedienung; meine Maschinen arbeiten fast staubfrei; bei 100 Zentner fertigen Cacaopulvers verstäuben nur wenige Gramm.

Ich bitte die Herren Cacaofabrikanten um Anfragen. Alte Anlagen können umgebaut oder ihre Leistungsfähigkeit kann durch Einschieben meiner Maschinen **bedeutend** erhöht werden.

Illustrierte Kataloge auf Anfrage gratis.



1898. IV. Jahrgang. **No. 75.** Hamburg, 1. Juni 1898.



Hauptinhalt:

Haupt-Vertretungen für den „Gordian“:
England: Aug. Siegle, London E. C. Holland: Seyffardt'sche Buchhandlung, Amsterdam. Dänemark: Georg Chr. Ursins Nachf., Kopenhagen. Norwegen: Jacob Dybwad, Universitätsbuchh., Christiania. Russland: Carl Ricker, Petersburg. Newyork: The International News Company. Philadelphia: Schaefer & Koradi. Schweiz: O. Speidel, Zürich.

Reines Eiweiss.

Die meisten Gordianleser werden in den Tageszeitungen Berichte über eine Erfindung des Bonner Professor Finkler gelesen haben, nach der es gelungen ist, reines Eiweiss auf chemischem Wege zu gewinnen. Wir sind nun zwar skeptisch genug, um uns das Hurrahrufen noch eine ganze Weile aufsparen zu können, und wir sind auch misstrauisch genug, um diesem neuen Stoff, wie allen »künstlich« und auf »chemischem« Wege erzeugten Nahrungsmitteln bis auf weiteres mit verschränkten Armen gegenüberzustehen. Indessen möchten wir einen recht vernünftig gehaltenen Aufsatz, den wir in der Technischen Rundschau vom 11. Mai finden, doch weiter geben, damit wir lernen, was unsere Industrie vielleicht über kurz oder lang vom »Tropon« zu erwarten hat.

Den Berichten nach will man den nicht mit Glücksgütern beschwerten Volksmengen die magere Kost bessern oder verbilligen. Wenn das sich einmal als wahr erweist, wenn der Konsument wirklich etwas aussergewöhnlich gutes für einen preisgerechten Satz erhält, dann wird darauf zurückzukommen sein. Dann wird eine Tasse Tropon-Cacao gewiss auch uns Freude machen können.

Der Mensch bestreitet die Kosten seines körperlichen Haushalts ganz überwiegend mit drei Gruppen von chemischen Stoffen, den Eiweissen, Kohlehydraten (Stärke und Zucker) und den Fetten. Diese drei liefern uns die Nahrungsstoffe und setzen die Nahrungsmittel zusammen. Unter ihnen nehmen die Eiweisskörper eine Sonderstellung ein: sie allein dienen zum Aufbau lebenden Gewebes und können hierin durch keinen anderen bekannten Körper ersetzt werden, während man die Kohlehydrate und Fette sich gegenseitig ersetzen lassen kann. Gleichzeitig ist aber das Eiweiss der teuerste Nahrungsstoff, und auf diesem so unglücklichen Zusammentreffen beruht die leider so häufige Unterernährung der niederen Volksschichten, welche weiterhin körperliche Schwäche, frühzeitige Hinfälligkeit und das Bedürfnis nach nervöser Anreizung, um ein subjektives Wohlbefinden zu erreichen, im Gefolge hat, die also zweifellos zum grossen Teil für den Alkoholismus verantwortlich ist. Aus dem grossen Komplex von Problemen, welche man als soziale Frage bezeichnet, besteht eines der wichtigsten in der Beschaffung billiger Eiweissnahrung. L i e b i g schlug vor etwa einem halben Jahrhundert vor, die Kleie mit dem Mehl zu verbacken, denn beim Mahlen des Getreides bleibt die Hauptmenge des in ihm enthaltenen Eiweissstoffes (Kleber) in der Kleie zurück. Allein es hat sich gezeigt, dass dies nicht zweckmässig ist, weil das in den pflanzlichen Nahrungsmitteln vorhandene Eiweiss nur zum Teil ausgenutzt und verdaut wird. In den sehr eiweissreichen Hülsenfrüchten*) geht auf diese Weise etwa die Hälfte und selbst im Schwarzbrot noch bis zu einem Drittel des genossenen Eiweisses für die Ernährung verloren. Wenn dies nicht der Fall wäre, so könnte die Lebenshaltung des Volkes eine wesentlich bessere sein, und es ist daher eine Aufgabe von weittragender Bedeutung, entweder Getreide, Kleie und Hülsenfrüchte**) so zuzubereiten, dass möglichst alles Eiweiss ausgenutzt wird, oder dieses im reinen Zustande aus ihnen abzuscheiden. Nun hat sich der Bonner Hygieniker Prof. F i n k l e r seit Jahren mit der zweiten Möglichkeit beschäftigt, und grosses Aufsehen erregte sein auf dem IX. Kongress für Hygiene und Demographie in Madrid kürzlich gehaltener Vortrag, der in der »Deutschen med. Wochenschr.« erschienen ist und die Lösung des Problems, billige Eiweissnahrung zu schaffen, verkündet.

F i n k l e r überschätzt offenbar, und zwar unter dem Einfluss seines Lehrers P f l ü g e r, des hervorragenden Bonner Physiologen, die Wichtigkeit des Eiweisses, und man gewinnt aus seinen Ausführungen beinahe den Eindruck, als ob Kohlehydrate und Fette gar nicht mehr als Nahrungsmittel zu betrachten wären. Man ist aber ganz überwiegend auch jetzt noch der Ansicht, dass bei normalem Stoffwech[sel] die Kohlehydrate und Fette die Aufgabe erfüll[en] für den Wärme- und Kraftbedarf des Körpers zu sorgen, und dass starke körperliche Arbeit bei nu[r] geringem Mehrverbrauch an Eiweiss durch reichlich[e] Zufuhr des ersteren geleistet werden kann. Nicht[s] destoweniger bleibt es immer wichtig, die in de[r] That teure und häufig unzureichende Eiweissnahrun[g] zu verbilligen. F i n k l e r stellt die Schwierigkeit[en] einer reichlichen Eiweissernährung in folgendem zu[-] sammen: Es ist erstens der Mangel an Eiwei[ss], zweitens die Ungleichmässigkeit der Eiweisszufuh[r], drittens die Thatsache, dass die billigen Mischung[en] der Nahrungsmittel an Geschmack einseitig, zu vol[u]minös und auf die Dauer nicht regelmässig zu ve[r]wenden sind, viertens dass das erstrebenswerte[ste] Eiweissnahrungsmittel, das Fleisch, zu teuer und dur[ch] die Konserven bis jetzt nicht ausreichend ersetzt i[st].

Der Fortschritt hat nun sein Augenmerk auf d[ie] Auffindung eines Eiweisskörpers gerichtet, welch[er] vollkommen resorbierbar, ohne eigenen Geschma[ck] und billiger als die natürlichen Eiweisse in d[en] Nahrungsmitteln ist, so dass es gelingen müsste, die Eiweisssubstanz den verschiedensten Speisen in d[er] erwünschten Quantität zuzusetzen und auf diese We[ise] zu erreichen, dass der Geschmack der Speisen d[en] Gewohnheiten der Menschen entsprechend bliebe, oh[ne] dass dadurch ihr Wert herabgesetzt würde, und d[ass] durch die Verwertung einer solchen Eiweisssubst[anz] die Ernährung auf den billigsten Standpunkt her[ab]gedrückt werden könnte. Er ist, so sagt er, schlie[ss]lich dazu gekommen, einen Eiweisskörper auf chemi[]schem Wege zu gewinnen, welcher allen den genann[ten] Anforderungen entspricht, so dass durch dessen V[er]wendung thatsächlich das Prinzip der Gesamternähr[ung] ein vollkommen richtiges werden kann. Die[sem] Eiweiss hat er den Namen T r o p o n beigelegt. [Die] Angaben, welche F i n k l e r über die Darstellung [des] Tropons macht, sind selbst für eine vorläu[fige] Mitteilung ziemlich dürftig, wir entnehmen ih[nen] folgendes:

»Selbstverständlich kann es keine in allen Ein[zel]heiten gleiche Methode geben, welche aus den ausserordentlich verschiedenen Rohmaterialien [das] Eiweiss gewinnen lässt, und so müssen verschied[en]artige Vorbereitungen für die Befreiung des Eiwei[sses] aus Gemischen angewandt werden. So ist es natürli[ch] eine andere Sache, das Eiweiss aus dem inner[en] pflanzlichen Gewebe und Zellen herauszuholen, ei[ne] andere, dasselbe aus Muskelsubstanz zu isolier[en]. Von einem einheitlichen Gesichtspunkt gehen ab[er] insbesondere meine Methoden zur Reinigung d[es] Eiweisses verschiedener Herkunft aus; sie si[nd] darauf gerichtet, die Beimengungen in löslichen u[nd] extrahierbaren Zustand zu bringen. Obgleich die[s] Prinzip sehr einfach lautet, so begegnen demselb[en] doch bei der Ausführung grosse Schwierigkeite[n]. Wenn man z. B. Muskelsubstanz als Rohmater[ial] verwendet, aus Fischen oder warmblütigen Tier[en] gewonnen, so sind die Verunreinigungen, als welch[e] in diesem Falle besonders Fett und Extraktivst[offe] zu betrachten sind, nicht äusserlich den kleinen Teil[en] anhaftend, sondern die Muskelfibrillen sind auch [im] Innern mit derartigen Substanzen erfüllt. Es ist ab[er] L i c h t e n f e l d und mir gelungen, die Muskelfibrill[en] auch von der letzten Spur der anhaftenden oder [in] ihnen befindlichen Verunreinigungen zu befreien, welch[e] Ursache des störenden Geruchs und Geschmacks sin[d], was indessen technisch ausserordentlich schwierig au[s]führbar ist. Zwar gelingt es leicht, Fleischfasern [so] abzuwaschen, dass sie eine Zeit lang geruchlos bleibe[n], aber wenn im Innern derselben kleine Teile von Fe[tt] zurückbleiben, so tritt unter allen Umständen nach einiger Zeit ein schlechter Geruch oder Geschmack namentlich in der Wärme hervor. Alle Versuche,

---

*) Erbsen, Linsen und Bohnen enthalten den Eiweisskörper »Legumin«, und zwar in Mengen von etwa 35 Prozent.

**) Es gesellen sich dazu noch die jetzt zur Viehfütterung massenhaft benutzten Presskuchen der ölliefernden Samen und Früchte, namentlich tropischer, wie Kokos- und Erdnüsse, welche gegen 30 Prozent Eiweiss enthalten.

welche gemacht wurden, um derartigen Geschmack oder Geruch durch andere Substanzen nur zu verdecken, halte ich für falsch und auf die Dauer für unzureichend. Es muss eben vollständig reines Eiweiss ein, wenn der Anforderung genügt werden soll, dass eine längere Aufbewahrung möglich ist, ohne eintretende Zersetzungen und Geschmacksverschlechterungen.

Geht man auf die Gewinnung des Eiweisses aus Pflanzenmaterial aus, so muss das Roheiweiss zunächst aus den Pflanzenzellen herausgeholt werden. Auch hier liegen die Verhältnisse schwierig, weil die mechanische Zersprengung der Zellen vorausgehen muss, und weil andererseits die pflanzlichen Eiweissstoffe unter sich subtile Eigenschaften besitzen in bezug auf ihre Löslichkeit in Wasser, Alkohol und verschiedenen Salzlösungen. Will man Pflanzenbestandteile durch Extraktion von ihrem Fett befreien, so kann es einem sehr leicht passieren, dass man mit dem Fett auch das Eiweiss extrahiert. Das sind Schwierigkeiten, welche sich insbesondere bei der Darstellung im Grossbetrieb geltend machen. Nimmt man aber auf die Eigenschaften der Eiweisskörper besondere Rücksicht, welche im einzelnen Falle gewonnen werden sollen, so gelingt es, unsere Methode einmal durchzuführen, d. h. die Eiweisskörper so vorzubereiten, dass sie Differenzen in der Löslichkeit gegen Fett und Extraktivstoffen aufweisen und dass auf Grund dieser Unterschiede die Verunreinigungen waschbar werden.

Eine besondere Schwierigkeit für die Herstellung von Eiweisssubstanzen aus den besagten Rohmaterialien hatte ich in dem Punkte zu überwinden, dass die Darstellungsweisen im grossen durchführbar sein müssen und ausserdem verhältnismässig wenig kosten dürfen. Wenn man im Laboratorium kleine Eiweissmengen zu behandeln hat, so gelingt es nicht allzuschwer, dieselben zu reinigen, im Grossbetrieb stellen sich aber diese Schwierigkeiten als ausserordentlich gross dar. Schon ist die Wahl der Substanzen, welche man zur Fabrikation verwenden darf, natürlich beschränkt, und man ist der Billigkeit wegen auf Wasser bei verschiedenen Temperaturen und nur schwache Zusätze von Laugen und Säuren, von oxydierenden und reduzierenden Mitteln angewiesen.

Unter den Verunreinigungen des Eiweisses spielen eine besondere Rolle die Farbstoffe, ganz abgesehen davon, dass auch reines Eiweiss nicht unter allen Umständen weiss ist, sondern je nach der Temperatur und Art der Trocknung sehr intensiv gelb werden kann. Will man aus dem Blut der Schlachttiere das Eiweiss rein gewinnen, so werden die Versuche, den Farbstoff zu extrahieren, umständlich oder teuer. Wir haben uns deshalb entschliessen müssen, in diesem Falle die Zersetzung des Blutfarbstoffes durch einen energischen Eingriff hervorzubringen. Diese Aufgabe, welche ich meinem Mitarbeiter Herrn Block, der als Praktikant im hygienischen Institut unter meiner Leitung beschäftigen wollte, gestellt hatte, hat derselbe in einfachster Weise so ausgeführt, dass er das Blut mit Wasserstoffsuperoxyd behandelte. Dabei gelingt es, wenn man genügende Mengen dieses Mittels anwendet, bei Siedetemperatur das Eiweiss zu erhalten, während Farbstoffe zerstört werden. Der Erfolg dieser Behandlung mit Wasserstoffsuperoxyd ist an bestimmte Bedingungen geknüpft. Frisches Blut zersetzt seinerseits das Wasserstoffsuperoxyd, so dass es, um entfärbt zu werden, einer Vorbereitung unterzogen werden muss, welche das Oxyhämoglobin zuerst verändert. Andererseits kann bei Gegenwart von freiem Alkali das Eiweiss selbst durch Wasserstoffsuperoxyd vollkommen zersetzt werden. Ich habe diese Methode noch besonders dahin ausgearbeitet, dass sie im stande ist, zugleich die Geschmacks- und Geruchsstoffe zu zerstören oder zu verändern, dass sie extrahierbar werden, und dass mit Sicherheit eine vollkommene Desinfektion des Blutes stattfindet, so dass diese Methode bei der richtigen Anwendung reines Eiweiss aus Blut gewinnen lässt.

Ich habe so Eiweiss aus den verschiedensten Rohsubstanzen gewonnen in Gestalt des in Wasser unlöslichen Albumins, weil das einerseits am leichtesten zu erreichen ist, und weil ich die Ueberzeugung gewonnen habe, dass zur Ernährung ein in Wasser unlöslicher Eiweissstoff für die allermeisten Fälle der richtige ist. Bei gesunden Menschen und bei der allergrössten Zahl von Kranken ist man nicht darauf angewiesen, die Verdauung des Magens und des Darms zu umgehen und statt dessen schon halb verdaute oder ganz verdaute Eiweisssubstanzen in der Nahrung einzuführen. Es muss nur dafür gesorgt werden, dass das Albumin eine so fein verteilte Substanz darstellt und durch den Darstellungsprozess derartig behandelt ist, dass es noch als leicht verdaulicher Eiweisskörper gelten kann. Da nun die Verdaulichkeit des Eiweisses in hohem Maasse erschwert werden kann durch bestimmte chemische Manipulationen, wie z. B. zu langes Kochen u. s. w., so ist natürlich bei der Fabrikation darauf ganz besonders Rücksicht zu nehmen. Das Eiweiss Tropon ist mit Salzsäure und Pepsin vollkommen ohne Rest peptonisierbar, enthält kein Nuclëin. Wir haben aber unser Angenmerk auch darauf gerichtet, in Wasser lösliches Eiweiss zu gewinnen, um den Anforderungen zu genügen, welche für die Ernährung gewisser Kranker oder für die Verwendung in Flüssigkeiten in möglichst unauffälliger Weise erhoben werden. Nach meinen Erfahrungen auf dem Gebiete der Krankenernährung halte ich es für unnötig, diejenigen Modifikationen des Eiweisses zu verabreichen, welche als Peptone bezeichnet werden. Es genügt die Herstellung einer löslichen Modifikation, wie sie etwa die Albumose darstellt.

Wenn ein Unterschied zwischen vegetabilischem und animalischem Eiweiss für die Ernährung besteht, so weist alles darauf hin, dass dem animalischen ein grösserer Wert beizulegen ist. Aus diesem Grunde ist bei der Darstellung meines Eiweisspräparates darauf Rücksicht genommen, dass der animalische Teil in demselben mindestens ein Drittel beträgt.

Wie es in einem grossen Betriebe nicht anders zu erwarten ist, gelingt die Entfernung des Fettes und der Fettsäure von dem Eiweiss nicht immer ganz so vollkommen, wie es theoretisch verlangt wird, so dass an dem Präparat noch Spuren von Aetherextrakt haften können, welche aber im schlimmsten Falle nur auf wenige Zehntel Prozent sich steigern und bei der weiteren Vollendung der Fabrikation stetig geringer werden. Die Trockensubstanz besteht also zu etwa 99 Prozent aus Eiweiss.

Der Aschegehalt des Eiweisspräparates ist ganz ausserordentlich gering, indem sich derselbe nur bis zu ein Prozent erhebt. Es war unsere besondere Absicht, dem Präparate keine Salze beizufügen, auch nicht die unter dem Namen Nährsalze zusammengefassten organischen Bestandteile, weil wir eben dafür sorgen wollen, dass für das aufgewandte Geld nur Eiweiss geliefert werden soll, und thatsächlich ja in allen mit Salzen versetzten Eiweisspräparaten diese Salze übermässig teuer bezahlt werden. Um nun dafür zu sorgen, dass dieses zur Ernährung bestimmte Präparat den gestellten Anforderungen fortlaufend genügt, ist eine stetige chemische Kontrolle der Fabrikation eingerichtet, welche nichts durchlassen soll, was irgendwie an dem Präparat zu bemängeln wäre. So wird auch kontrolliert, ob die Verdaulichkeit des Stoffes nicht durch Fehler in der Fabrikation gelitten hat. Die Versuche über die Verdaulichkeit im Brütofen und namentlich die im lebenden Magen haben ergeben, dass das Präparat leicht und vollkommen

peptonisiert wird, und ebenso haben die Ausnützungsversuche bei Menschen und Tieren erwiesen, dass die Ausnützung im Darm eine sehr hochprozentige ist, so dass sie der des frischen Fleisches vollkommen gleich steht. Nachdem wir in dieser Weise über die Eigenschaften des Tropons unterrichtet waren, haben wir dasselbe zu Ernährungsversuchen bei Tieren und Menschen verwandt und an diesen sehr bemerkenswerte Resultate erhalten.«

Die von Finkler nun aufgeführten Versuche sind sehr günstig verlaufen, sie sprechen für eine vollkommene Verdaulichkeit und lassen das Tropon als Nahrungsstoff der gleichen Menge Eiweiss im Fleisch gleichwertig erscheinen. Er geht sodann dazu über, die Frage des Preises zu behandeln. Rechnet man als minimalen Preis der rationell zusammengesetzten Arbeiternahrung täglich 60 Pfennig*), so würde für eine Familie von Mann, Frau und zwei bis drei Kindern ein Aufwand für die Nahrung in der Höhe von 1,80 Mark täglich erforderlich sein, und da die Nahrung in dem Budget einer Arbeiterfamilie auf etwa 60 Prozent der Ausgaben zu schätzen ist, so kann danach erst ein tägliches Einkommen von etwa drei Mark einer Arbeiterfamilie eine rationelle Ernährung ermöglichen. Wenn die Pflegesätze für solche Leute, welche in Menagen ernährt werden, geringer ausfallen, so ist das zum Teil dem Umstande zuzuschreiben, dass die Engrospreise eine billigere Anschaffung ermöglichen, andererseits ist aber mit Nachdruck hervorzuheben, dass nach dem, was wir bei der Revision solcher Menagen gefunden haben, die Sätze, welche niedriger als 60 Pfennig sind, auch an einer unzureichenden Zufuhr von Eiweisssubstanzen leiden. Es wird dabei eben gewöhnlich vorausgesetzt, dass die Menschen ausser der Menageverpflegung sich noch manches andere herbeischaffen. In der Kruppschen Menage, wo die Arbeiter beträchtliche Mengen von Eiweiss beziehen (bis zu 138 g pro Tag), betragen die Verpflegungskosten dementsprechend auch ungefähr 80 Pfennig.

Das teuerste Nahrungsmittel ist für gewöhnlich das Fleisch, auch selbst zu Engrospreisen gerechnet, wenigstens von den Nahrungsmitteln, welche für die tägliche Zufuhr in Betracht gezogen werden. Man kann fast rechnen, dass 100 g verdauliches Eiweiss, wenn es durch Fleisch geliefert werden soll, bis zu 80 Pfennig kosten. Da aber der Genuss des Fleisches eine so grosse Annehmlichkeit darstellt, so erklären sich daraus die sämtlichen Bemühungen, das Fleisch in billiger Form herbeizuschaffen, eine Aufgabe, darin kann man unbedenklich zustimmen, die noch nicht im entferntesten gelöst ist. Die im Tropon vorliegende trockene Eiweisssubstanz soll nach Finklers Kalkulation vorläufig, verglichen mit frischem Fleisch, um 40 bis 50 Prozent billiger sein, und da das Fleisch das teuerste Nahrungsmittel ist, würde eine so bedeutende Ersparnis gerade an diesem eine wesentliche Verbilligung der Gesamtnahrung darstellen. Wenn man nun auch nicht dazu übergehen will, das gesamte Fleisch durch Tropon zu ersetzen, so würde doch für jedes Quantum, welches hiervon verwandt wird, die entsprechende Ersparnis eintreten.

Wir können uns nach diesen Angaben des Erfinders nicht entschliessen, an einen epochemachenden Fortschritt auf dem Gebiete der Volksernährung zu glauben. Einerseits wird die Wichtigkeit und der Bedarf an Eiweissnahrung überschätzt, andererseits ist der Preisunterschied recht geringfügig. Befremden muss es, wenn Finkler den an sich schon sehr eiweissreichen Hülsenfrüchten, wie er angiebt, noch seinen Eiweisskörper zusetzen will, rationeller wär es, die Hülsenfrüchte als Eiweisszusatz für ander Nahrungsmittel zu verwenden. Viel zu wenig is ferner der Geschmackswert der Nahrungsmittel be rücksichtigt und auch der Umstand, dass der Ve dauungstraktus eine gewisse Masse der Nahrung mittel verlangt, ja einen gewissen Ballast erforder um nicht zu erschlaffen, und dass schon aus diese Grunde reine Troponnahrung unthunlich wäre. W bestreiten indessen nicht, dass im Notfalle das Tropo gute Dienste leisten wird, dass es auch, der Nahrun ärmerer Kreise in Mengen von beispielsweise 20 Pr zent beigemengt, einem wirklichen Bedürfnis zu Teil abhelfen könne, die Schwierigkeiten der Ei führung sind hier aber ausserordentlich gross, gross, dass sie uns geradezu unwahrscheinlich v kommt. Entschieden wertvoll dürfte es für die H stellung von sogenannten Konserven, Suppen- u Gemüsetafeln und Mehle, sein, und es ist hierfür d fabrikmässige Betrieb bereits im Gange.

Für besondere Fälle, z. B. für die Verpfleg auf Schiffen, sagt Finkler, bei Expeditionen, der Jagd, bei sportsmässigen Reisen in Gebir Luftballons u. s. w., bei der Verpflegung der Sold mit dem sogenannten eisernen Bestand, zur Ver viantierung von Festungen, bei allen diesen Verh nissen, wo es auf eine möglichste Konzentration Nahrungsmittel ankommt, ist es leicht, durch die wendung des trockenen Troponpulvers das nö Nährmaterial in der allerkonzentriertesten Form zuführen. Wird das Pulver mit Fleischextrakt sammengepresst, in demjenigen Verhältnis, in wel diese Stoffe im Fleisch vorhanden sind, so bi dieses Präparat seinem Nährwert nach ein Fl ohne Wasser, welches unbeschränkte Zeit haltbar den Geschmack des Fleisch-Extrakts besitzt un beliebiger Weise verwendet werden kann, dabei ausserordentlich viel billiger wird, als wenn man frischem oder präserviertem Fleisch die gleich nährung erreichen wollte. Wenn es sich d handelt, Kranke zu ernähren, so sind dafür beson Präparate geschaffen, deren Zusammensetzung der Rücksicht auf die bestehende Schädigung Verdauungsorgane gewählt ist. So lassen sich kommen fettfreie Suppen aus Haferpräparaten ähnlichen Cerealien mit Zusatz von Tropon darste von gutem Geschmack und hoher Nährhaftig Auch Zwiebacke, Chocolade und derart Dinge lassen sich speziell für die Zweck mit Tropon versetzt herstellen.

Auf diesem Gebiete, welches für die so Frage allerdings von nicht grosser Bedeutung dürfte vorläufig der neue Nährstoff sich nütz erweisen.

*) Da Finkler einen Eiweissbedarf annimmt, der wohl zu hoch gegriffen ist, so würde sich diese Summe wohl noch etwas reduzieren lassen. Die Erfahrung lehrt dies jedenfalls!



Cacaomarkt.

London, 21. Mai 1898.

Zu den Auktionen am 17. ds. M. wa 5027 Sack angebracht, von denen 3972 S Kolonienware waren, während 1055 Sack fremden Ländern stammten. Die Nachfr war allgemein besser. Ungefähr 2700 S fanden Käufer und zwar teils zu frühe Preisen, teils zu Preisen, die um 1/— Cwt. höher waren.

Von Grenada-Ware war mehr angeliefert; auch war eine gute Nachfrage danach, sodass sie zu früheren und um 6 d höhere Preise zum grössten Teil verkauft werden konnte.

Der mässige Vorrat von Trinidad-Ware wurde zu früheren Preisen nur zum Teil verkauft.

Jamaika- und andere Kolonien-Ware wurden zu früheren Preisen gekauft.

Guayaquil fand zum Teil zu höheren Preisen Nehmer.

Afrika-Ware brachte volle Preise.

Nach Ceylon ist zu festen bis 1/— höheren Preisen Nachfrage gewesen.

Verkauft wurden:

Von 414 Sack Trinidad 33 Sack, ein Lot unreine Bohnen zu 52/—, gut bis fein rote 71/— bis 74/—

Von 2066 Sack Grenada 1740 Sack, gewöhnl. bis gut gew. 68/— bis 69/—, gut 69/6 bis 70/—, hauptsächlich gut bis fein rot 70/6 bis 72/—, weniges zu 72/6.

26 Sack gewöhnliche Dominica zu 66/—.

10 » St. Lucia zu 67/6.

19 » St. Vincent, gut gegohren 70/— bis 71/—, hell scheinend gegohren 75/6.

Von 299 Sack Jamaica 210 Sack, gewöhnl. hart graue 66/— bis 66/6.

Von 124 Sack Demerara 51 Sack, gute bis feine gegohren 70/— bis 72/—.

33 Sack Surinam zu 74/—.

Von 138 Sack Guayaquil 38 Sack, graue Caraquez zu 74/—.

29 Sack Columbia zu 105/—.

Von 138 Sack Samana 120 Sack, hauptsächlich gewöhnl. zu 66/—, guter 68/—.

171 Sack gegohrener Bahia zu 69/— bis 73/—.

Von 338 Sack St. Thomé 130 Sack, gewöhnl. gemischter gegohren zu 65/6 bis 66/— guter zu 69/—.

208 Sack Kamerun zu 71/— bis 73/—.

Von 1014 Sack Ceylon 750 Sack, No. 1 mittel braun bis gut rot 68/— bis 71/6, gewöhnl. dunkel 67/— bis 69/—, No. 2 klein 60/— bis 62/6, gering und schwarz 52/6, gering und gebrochen 57/— bis 62/6.

Privatim herrschte gute Nachfrage. Die Verkäufe hierin umfassen:

300 Sack Trinidad, gut 72/— bis 72/6, fein 77/—.

250 » Grenada, fein zu 70/—.

400 » Samana zu 66/— bis 70/—.

208 » Kamerun zu nicht bekannten Preisen.

300 » Ceylon, gewöhnlich braun bis fein rot zu 68/— bis 75/—.

Die Anlieferungen waren in letzter Woche 4727 Sack oder 1480 Sack mehr als voriges Jahr, gelandet wurden nur 340 Sack mehr und die Vorräte sind um ungefähr 4000 Sack geringer als 1897.

Von Guayaquil-Ware gingen während der ersten Hälfte Mai ein:

	Arriba Zentner	Balao und Machala Zentner	Total Zentner
1898	29 000	2000	31 000
1897	23 000	6000	29 000
1896	31 000	2000	33 000
1895	17 000	7000	24 000

Vom 1. Januar bis 16. Mai gingen davon ein:

	Arriba Zentner	Balao und Machala Zentner	Total Zentner
1898	132 500	14 500	147 000
1897	157 500	25 000	182 500
1896	164 500	11 000	175 500
1895	103 000	17 000	120 000

Gesamtes Lager in London am 14. Mai 1898
131 982. Sack
gegen 1897 135 928 »

Gelandet wurden von:

		für den Konsum	Lager
Trinidad	720	1031	35644
Grenada	885	221	23492
Anderes Westindien	257	98	4857
Ceylon und Java	211	613	19924
Guayaquil	958	301	13023
Brasilien und Bahia	—	113	6978
Afrika	1697	720	21491
Andern fremd. Ländern	404	214	6573
Total Sack	5132	3311	131982

London, 28. Mai 1898.

Der gute Posten von 6806 Sack, von welchen 6269 Sack aus den Kolonien und 537 Sack aus fremden Ländern stammten, wurde in den Auktionen vom 24. ds. M. angeboten. Eine im allgemeinen gute Nachfrage war vorhanden. Der verhältnismässig grosse Teil von 5600 Sack wurde bei einer weiteren Erhöhung des Preises um 1/— untergebracht.

Nach Trinidad zeigte sich eine bessere Nachfrage. Der grössere Teil wurde zu früheren und um 1/— höheren Preisen verkauft.

Der gute Vorrat an Grenada-Ware wurde gern 6 d bis 1/— teurer bezahlt. — Andere Ware von den Westindischen Kolonien wurde zu früheren Preisen bis 1/— höher gehandelt.

Die kleinen Vorräte Guayaquil-Cacao und anderer Provenienzen wurden fast alle zurückgekauft.

Nach Ceylon war starke Nachfrage und er wurde fast ganz zu um 1/— bis 2/— per Cwt. höheren Preisen verkauft.

Es wurden verkauft:

Von 1264 Sack Trinidad 850 Sack, etwas defekte Ware 60/— bis 69/—, gut bis fein rot 72/6 bis 74/—, feine Marken 73/6 bis 74/6.

2470 Sack Grenada, alles verkauft, gewöhnlich bis gut gewöhnlich 69/— bis 70/— einige Lots zu 68/—, gut 70/— bis 70/6, der grösste Posten gut bis fein rot 71/— bis 72/6, einige Lots zu 73/—.

212 Sack St. Vincent, alles verkauft, gewöhnlich 68/— bis 68/6, hell 70/—.

Von 122 Sack St. Lucia 40 Sack, gewöhnlich bis gewöhnlich gut 67/6 bis 69/6, gewöhnlich bis fein gegohren 69/— bis 71/—.

4 Sack Dominica, allgemein gut gegohren 70/—.

Von 356 Sack Jamaica fast alles, gewöhnlich hart grau 67/—, gemischt bis fein gegohren 69/6 bis 71/—.

Von 32 Sack gut Surinam 20 Sack zu 74/—.

188 Sack Guayaquil zurückgekauft.

Von 40 Sack fein Columbia alles zu 98/— verkauft.

200 Sack Venezuela zurückgekauft.

77 Sack gut gegohrener Afrika zu 77/— zurückgekauft.

Von 1841 Sack Ceylon 1600 Sack, No. 1 mittel, allgemein gewöhnlich bis gut gewöhnlich braun 70/— bis 71/—, gut 72/— bis 73/—, gewöhnlich dunkel 69/—. No. 2 mittel und klein zu 63/— bis 67/—.

Unter der Hand herrschte gute Nachfrage. Verkäufe wurden für ungefähr 4000 Sack zu festen bis etwas höheren Preisen abgeschlossen. Darunter waren:

600	Sack	Trinidad zu 73/— bis 75/—, feine und bessere Marken 76/— bis 80/—.
200	»	Grenada und
40	»	Demerara zu unbekannten Preisen.
750	»	Ceylon, gewöhnlich braun bis gut rot 68/— bis 75/—.
1500	»	Guayaquil zu 76/— bis 80/—.

Ueber 80 Sack Bahia, 200 Sack Afrika und die Geschäfte in Samana fehlen die Einzelheiten.

Die Ankünfte in London betrugen in letzter Woche fast 4200 Sack mehr als 1897. Abgeliefert wurden ungefähr 1750 Sack weniger. Die Vorräte sind jetzt um 2000 Sack überschritten.

Die Bewegung in Cacao in London war mit der am 21. Mai abschliessenden Woche wie folgt:

	Ankünfte	davon für den Verbrauch in England	Lager
Trinidad	1447	439	36468
Grenada	2190	693	24924
Anderes Westindien	370	59	5062
Ceylon und Java	817	619	19892
Guayaquil	1383	195	14166
Brasil und Bahia	511	101	6773
Total Sack	7023	2161	136110
für dieselbe Woche 1897	2840	3365	134127

Trinidad-Cacao.

Die totalen Ausfuhren vom 1. Oktober bis 11. Mai betrugen in den Jahren:

	in England Sack	Frankreich Sack	Ver. Staaten Sack	Total Sack
1894—1895	52027	17530	29889	99446
1895—1896	52910	18130	12853	83893
1896—1897	53483	16886	30442	100811
1897—1898	50596	21612	27842	103050

Ernte-Aussichten in Grenada am 12. Mai 1898.

Das Wetter ist noch zu trocken; es ist zu windig und es sollte mehr regnen.

Totaler Export seit 1. Oktober

	45 247	Sack	
gegen	46 604	»	1897
	36 808	»	1896
	34 626	»	1895
	47 204	»	1894

Havre.

Bericht für die Woche vom 21. bis 28. Mai.

In disponiblem Haiti-Cacao sind zu anfang der Woche 70 Sack Jeremie Plantagen-Qualität Marke del Sol in Abladung zu 85,— Frs. gehandelt. Jetzt würde man mehr bezahlen müssen, teils infolge der gemeldeten besseren Stimmung auf den Nachbarmärkten, teils infolge der knappen Bestände auf unserem Markte.

Auf Lieferung sind noch 1000 Sack abgeschlossen. Wie bei disponibler Ware, so hat sich auch für Terminware die Tendenz wesentlich befestigt. Die Preise sind um 1 Frs. und gar um 2,50 Frs. für Dezember höher.

Die letzten Notierungen waren:

Mai	91,50 Frs.	September	90,— Frs.
Juni	91,— »	Oktober	90,— »
Juli	90,— »	November	90,— »
August	90,— »	Dezember	90,— »

Als angekommen sind gemeldet:

von fremden Antillen	2219	Sack
» dem Festland	6678	»
» New-York	141	»

Für die einzelnen Sorten wird aufgegeben:

	Niedrigster Preis per 50 Kilo	Höchster Preis per 50 Kilo
Bahia, naturell	75 Frs.	— Frs.
präpariert	90 »	92 »
Caraquez	140 »	172 »
Guayaquil	90 »	100 »
Guiria u. Carupano	95 »	105 »
Haiti	78 »	88 »
Maracaibo	115 »	120 »
Maranhao u. Pará	95 »	97,50 »
Trinidad	90 »	95 »
Martinique	114 »	115 »
Guadeloupe	117 »	118 »

Trinidad. 12. Mai 1898.

Wir hatten etwas zu trockenes Wetter und es ist zu befürchten, dass bei Eintritt der ersten Regen ein neuer Wechsel in den Blättern erfolgt. Dies würde zur Folge haben, dass die Eröffnung der nächsten Ernte um einen oder zwei Monate hinausgeschoben würde.

Was die Ernte Ende des Jahres anbetrifft, so ist sie noch zu weit zurückliegend und zu vielen Wechselfällen unterworfen, als dass man schon jetzt anders davon sprechen könnte, als indem man sagt, dass man hofft, damit zwischen September und Oktober beginnen zu können, wenn das Wetter die Gedeihung fördert.

Die von auswärts gekommenen telegraphischen Nachrichten lauteten für unseren Artikel nicht günstig und die Preise wichen nach dem letzten Verkauf in London noch weiter. Unser Markt hat, trotzdem er dieser rückläufigen Bewegung bis heute widerstand, nunmehr auch der Tendenz folgen müssen. Bis in den letzten Tagen wurden noch $ 15,— bis $ 15,25 für gewöhnlich rot und $ 15,50 für Plantagen-Qualität bezahlt, heute bietet man aber diese Preise nicht mehr.

Wir notieren Grau $ 14,75, gewöhnlich rot $ 15,— und Plantagen-Ware $ 15,25 per 110 lb. englisch.

Die Ankünfte werden immer geringer, und wenn sie auch nicht ganz aufhören, so werden sie doch mit der Zeit recht unbedeutend sein.

Unsere Verschiffungen waren während der letzten vierzehn Tage

	7049	Sack	nach	Europa
	509	»	»	den Verein. Staaten
gegen	8123	»	»	Europa
und	1137	»	»	den Verein. Staaten

während der gleichen Zeit im Vorjahre.

Vom 1. Januar bis 12. Mai wurden in den letzten fünf Jahren von hier verladen:

		davon nach den Verein. Staaten
1898	77 397	18 717 Sack
1897	79 125	19 348 »
1896	63 749	10 606 »
1895	87 787	25 340 »
1894	51 657	10 933 »

Neue Cacaozufuhren in Hamburg.

Im Monat Mai kamen folgende Mengen Cacaobohnen in Hamburg an:

Von	Westindien	2522	Sack
»	Lissabon	2516	»
»	Westküste Zentral- und Südamerikas	2379	»
»	Bahia	2270	»
»	La Guayra u. Pto. Cabello	1958	»
»	Colon	1835	»
»	Havre	1603	»
»	Southampton	1568	»
»	Amsterdam	1445	»
»	Domingo	961	»
»	London	626	»
»	Haiti	516	»
»	Bahia und Lissabon	512	»
»	New-York	288	»
»	Colombo	77	»
»	der Westküste Afrikas	51	»
»	Rotterdam	6	»
	zusammen	21 133	Sack.



Zuckerbericht.

Letzte Maiwoche.

Die tonangebenden Zuckermärkte des In- und meistens auch des Auslandes haben, abgesehen von kleinen Schwankungen, in dieser Woche den seit kurzem eingeschlagenen aufwärtigen Kurs weiterhin verfolgt, und allem Anschein nach wird dieser auch für die nächste Zeit für die Marktbewegung bestimmend bleiben. Dafür dürften in erster Linie die Einkäufe Amerikas sorgen, die sich in dieser Woche wiederholt haben und deren Fortgang wohl ausser Zweifel steht, obwohl es eigentümlich erscheinen muss, dass der Trust, der über den ansehnlichen Bestand von zirka 350 000 t verfügt, jetzt schon mit grösseren Anschaffungen vorgeht. Die Erklärung hierfür dürfte indessen darin liegen, dass die amerikanischen Raffineure es vorziehen, sich allmählich zu versorgen, wobei sie — vielleicht nicht mit Unrecht — billiger anzukommen hoffen, als wenn sie späterhin, wenn ihr Bedarf ein dringender geworden ist, zu kaufen beginnen und zu grösseren Entnahmen auf einmal genötigt sind. Stossen sie doch jetzt schon auf ziemlich lebhaften Wettbewerb von seiten ihrer europäischen Kollegen; sodass die Amerikaner möglicherweise bereits bedauern, nicht früher eingegriffen zu haben. Jedenfalls hat sich — und dies kann im Hinblick auf den

kubanischen Krieg, die diesjährigen Anbauverhältnisse und den bisherigen Verlauf der Witterung durchaus nicht überraschen — die Meinung für den Artikel wesentlich zu seinen Gunsten geändert, so zwar, dass ein Hamburger Haus, das noch vor nicht langer Zeit sich dahin aussprach, die Fabrikanten würden sich nach dem Preise von 9 Mark bald genug zurücksehnen, wie sie sich s. Z. nach dem Preise von 12 Mark zurückgesehnt hätten, jetzt sagt, warum soll Zucker nicht steigen, wenn fast alle andern Artikel im Preise anziehen. Letzteres, und besonders der gestiegene Getreidepreis ist allerdings ein Haussemoment, denn dieser enthebt die Landwirtschaft zum Teil der Notwendigkeit, Rüben zu bauen, mit der die Zuckerkäufer bisher rechnen konnten und auch stark gerechnet haben. Das Interesse der Käufer wendet sich jetzt in erster Linie prompter und naher Lieferung zu, die auch am meisten am Preise gewonnen hat, doch sind auch in neuer Ernte namhafte Posten zu erhöhten Preisen umgegangen. Das Quantum, welches bis jetzt auf Lieferung neuer Kampagne in Deutschland verschlossen ist, wird auf ca. 600 000 t geschätzt. Zum Schluss ist der Ton des Marktes ruhig-stetig.

Preise der Woche:

Brodraffinade	I	23,75	Mark
»	II	23,50	»
Gem. Raffinade	I	25,75—26,—	»
» »	II	24,62—24,75	»
Gem. Melis	I	23,37—23,50	»
Farine		19,00—22,—	»

(Deutsche Zuckerindustrie.)

Deutschlands Verkehr mit dem Auslande im April 1898.

Einfuhren.

Im April 1898 würden folgende Mengen Waren in Deutschland eingeführt.

1 039 500 Kilo Cacaobohnen,

davon für Export-Fabriken **29 500 Kilo.**

Es kamen aus:

Ecuador	314 800	Kilo
Haiti	133 400	»
Brasilien	127 800	»
Brit.-Westindien u. s. w.	109 200	»
Port.-Westafrika	98 700	»
Portugal	60 300	»
Venezuela	49 500	»
Grossbritannien	37 700	»
Niederlande	20 300	»
Deutsch-Westafrika	19 600	»
Frankreich	18 800	»
Dänisch-Westindien	12 900	»
Dominica	10 900	»
Niederl. Amerika	6 000	»
Britisch-Ostindien u. s. w.	4 800	»
Niederl.-Indien u. s. w.	3 700	»

Ferner gingen ein:
11000 Kilo **Cacaobutter,**
davon 10600 » aus Holland.

Gebrannte Cacaobohnen und Cacaoschalen wurden nicht eingeführt.

Ausserdem kamen an:
39 600 Kilo **Konditorwaren,**
davon aus Frankreich 6 500 Kilo
aus Grossbritannien 10 800 »
aus der Schweiz 12 800 »

Ferner:
17 400 Kilo **Chocolade,**
davon aus Frankreich 6 700 Kilo.
aus der Schweiz 8 700 »

Ferner:
64 700 Kilo **Cacaopulver** und **Cacaomasse,**
davon aus Holland 64 300 Kilo.

Sodann gelangten zur Einfuhr;
2400 Kilo **Vanille,**
davon aus Frankreich 2000 Kilo
aus Madagaskar 100 »
aus Franz. Australien 100 »

Schliesslich:
138 300 Kilo **Honig,**
davon aus Chile 42 600 Kilo.
» Mexiko 12 300 »
» Verein. Staaten 24 400 »

Ausfuhren.

Aus Deutschland wurden im April 1898 ausgeführt:
16 700 Kilo **Cacaoschalen,**
davon nach der Schweiz 15 200 Kilo.

Ferner gingen aus:
16 500 Kilo **Cacaobutter,**
davon nach Holland 5 000 Kilo.
» Oesterreich 6 900 »

Ferner:
71 400 Kilo **Konditorwaren,**
davon nach Belgien 1600 Kilo
» Grossbritannien 4000 »
» Brit.-Ostindien 11200 »
» Niederl.-Indien 15000 »

Sodann:
78 300 Kilo **Chocolade,**
davon nach Grossbritannien 39 700 Kilo.
» den Verein. Staaten 22 300 »

Ausserdem:
31 500 Kilo **Cacaopulver** und **Cacaomasse,**
davon nach Belgien 5 100 Kilo.
» Oesterreich-Ungarn 200 »

Schliesslich:
500 Kilo **Honig,**
davon 400 nach Holland.



ALLERLEI.

Wirkungen der Cacaohausse. Auch der Aprilmonat hat, wie schon der März, für Deutschland eine wesentliche Verkleinerung der Einfuhr roher Cacaobohnen für den deutschen Konsum gebracht. Wie man aus der heutigen und der früheren Aufstellung ersehen wird, haben März-April zusammen rund 426,000 Pfund Bohnen weniger Verwendung gefunden, als im Jahre vorher. Da die deutschen Fabrikanten bei den hohen Bohnenpreisen nichts verdienen, wenden sich immer mehr dem Kaffeerösten mit zu; wir sehen in Magdeburg und in anderen Städten, dass geröstete Kaffeebohnen in den Chocoladenspezialgeschäften der Fabrikanten in guter Auswahl mitgeführt werden. Das ist ganz recht. An gebranntem Kaffee lässt sich doch wenigstens noch ein angemessener Nutzen erzielen, was am Cacao nur noch wenigen gelingt.

O. Sie müssen nichts darauf geben! Die Maschinenfabrikanten sind auch keine anderen Menschen. Sie werden kaum einen finden, der die Maschinen seines Konkurrenten lobt, also konnten Sie sich die Mühe sparen. Sie werden immer nur finden, dass die eigenen Maschinen vortrefflich sind, alle anderen aber nichts taugen. Wir können Ihnen aus Ueberzeugung, an Hand von Beweisen, raten, das Präparieren im Melangeur aufzugeben und mit voller Ruhe eine heizbare »Trogmisch-Maschine« aufzustellen. Es stehen davon an vielen Stellen welche; sie arbeiten schnell, gut, sicher, sind also sehr leistungsfähig. Soviel wir wissen und sagen dürfen, haben Werner & Pfleiderer bis jetzt die meisten gebaut. Aber auch andere Spezialisten, z. B. Richard Lehmann in Dresden, dann Peter Küpper in Aachen, Herm. Bauermeister in Ottensen werden Ihnen dieselben Maschinen bauen. Es ist ja keine Hexerei! Man will ja nur einen heizbaren Rührbottig haben, damit die Alkalienlösung recht innig bei hoher Temperatur (sie können gerne bis 80—90° C gehen) mit dem Fett des Cacaos vermischt wird.

V. Presstücher liefern Ihnen Fröhlich & Wolff in Kassel. Lassen Sie sich ein Probetuch kommen und vergleichen Sie das mit Ihrem jetzigen. Das viele Platzen braucht aber auch nicht immer an den Tüchern zu liegen; wenn Ihr Arbeiter die Masse zu fest einlegt, muss jedes Tuch platzen und wenn es aus Stahlzwirn gewebt wäre. Die Masse muss ganz locker und lose in die Tücher gefüllt werden.

Z. Z. Wir können keinen bestimmten Rat erteilen, ob Sie und wann Sie und wie viel Sie Cacaobohnen kaufen können. Es ist richtig, dass wir eine bessere Uebersicht über die Lage des Marktes haben, als Sie, aber damit ist uns noch nicht das Mittel gegeben, voraus sagen zu können, nun sollen Sie kaufen, nun nicht. Lesen Sie die »Briefe eines Gordianreisenden«, die durch mehrere Nummern erscheinen. Sie werden dann wohl herausfühlen, wo die Herren Preistreiber ihren Sitz haben.

Cacaobutter-Auktion. Am 7. Juni sollen in Amsterdam verkauft werden:

70 000 Kilo Van Houtens Butter
15 000 » Holländische »Helm«butter
20 000 » Suchardsche Butter
3 000 » Deutsche »Mignon«,

ferner werden am 8. Juni

927 Sack Java-Cacao,
95 » Surinam-Cacao,
100 » Thomé-Cacao

zur Auktion kommen.

Ueber den Ablauf berichten wir in No. 76.

Ebenfalls am 7. Juni werden in London verkauft:

60 000 Kilo Cadbury-Butter
60 000 » » Cacaoschalen.

Auch hierüber werden wir in No. 76 berichten.

B. S. Sie schicken uns einen Zeitungsausschnitt, ein Telegramm, in dem zu lesen ist, dass die von Schweden ausgerüstete Nordpolexpedition 15 000 Cartons Kasseler Hafer-Cacao mitführte. Sie wollen wissen, ob das wahr wäre. Sie zweifeln, weil Sie als Fachmann sich sagen, dass 15 000 Kartons = 7500 Pfund einen Proviantteil bildeten, an dem 20 Mann 25 Jahre lang zu trinken hätten. Denn man weiss doch, dass die Seefahrer ausser Hafer-Cacao auch noch hübsche Lasten von wirklichen Nahrungsmitteln, von Fleisch, Gemüsen u. s. w. mitnehmen. Sie haben mit Ihrem Zweifel natürlich recht. Wir haben den in den Depeschen angezogenen Professor Graf Carl

Th. Mörner in Upsala befragt, was wahres dran sei. Dieser Herr schreibt uns am 21. Mai folgendes:

Upsala, 21. Mai 1898.

Redaktion des Gordian, Hamburg!

Nachdem ich mit dem Chef der Polarexpedition, Herrn Professor Nathores, brieflich korrespondiert habe, bin ich in der Lage mittheilen zu können, dass 14000 Portionen von Kasseler Hafer-Cacao im Proviante der Expedition mitgenommen sind, welche Quantität per 30 Personen und 15 Monate berechnet ist. Die Bezeichnungen Kartons und Portionen sind also (zufällig oder betrügerischer Weise?) verwechselt worden.

Hochachtungsvoll

Carl Th. Mörner.

Wir brauchen nichts weiter dazu zu sagen.

Aber eine, vielleicht etwas absonderlich klingende Frage, möchten wir hier anschliessen. Der Herausgeber des Gordian will den Versuch an sich machen, zu sehen, ob ein an gute Kost und an guten Haustrunk gewöhnter Deutscher wohl imstande ist, sich, ohne Schaden an seiner Gesundheit zu nehmen, **ausschliesslich** von Cacaopräparaten zu ernähren. Er weiss wohl, dass dieser Versuch hohe Ansprüche an die Willenskraft des Menschen stellt, aber er will ihn wenigstens eingehen. Wir reden immer so viel von dem hohen Nährwert der Cacaopräparate, dass ein solcher Versuch wohl einmal gemacht werden müsste.

Ist unter den Gordianlesern einer, der den Versuch mitmachen will?

Dann kann das nähere verabredet werden. Sonst will er allein anfangen.

N. Y. In No. 24 des Gordian auf Seite 406 finden Sie schon eine eingehende Beantwortung der Frage, ob zum Präparieren des Cacaos, sei es als Masse, sei es als Kern, vor dem Abpressen besser Potasche oder kohlensaures Ammoniak verwendet werden soll. Wir bitten Sie, diesen Aufsatz nachzulesen; wir haben es auch eben wieder gethan und finden, dass wir heute nach zwei Jahren nicht anders urteilen würden. Sie stecken in Amerika in dem Verbrauch von pulverförmigen Cacaopräparaten, besonders von entöltem, reinem Cacaopulver, noch in den ersten Anfängen; Sie sind ungefähr da, wo die Deutschen vor 15 bis 20 Jahren standen. Sie glauben noch heute die sogenannten aufgeschlossenen und besonders die holländischen Cacaos dadurch rausbeissen zu können, dass Sie auf den Zusatz von Alkalien verweisen und diesen Zusatz als gesundheitsgefährlich hinstellen. All' das haben wir vor zwanzig Jahren in Deutschland auch gethan, aber heute thut das kaum noch einer. Wir haben gesehen, dass es falsch ist, sich gegen ein Verfahren zu sträuben, das thatsächlich ein besseres, ein fertigeres Cacaopräparat dem Konsumenten in die Tasse liefert, und deshalb haben fast alle deutschen Cacaofabrikanten die holländische Methode angenommen — und zu ihrem Glück. Wer heute in Deutschland naturellen Cacao als Pulver auf den Markt bringen wollte, der würde sehr bald bei den Händlern und bei den Konsumenten den Absatz verlieren. Denn wir haben unter den Händlern heute Leute, die sich eine hübsche Warenkenntnis auch in dieser Branche verschafft haben und die bei grösseren Käufen und Abschlüssen das Pulver auf »Löslichkeit« durch Kochversuche prüfen. Unpräparierter Cacao würde heute meist als ein rohes, unfertiges Präparat abgewiesen werden.

Wenn Sie nun nicht auf deutsche Verhältnisse sehen wollen, dann müssen aber doch die holländischen Ihnen Beachtung abnötigen. Das kleine Ländchen mit seinen fünf Millionen Einwohnern hat 32 Cacaofabriken; die Vereinigten Staaten mit 73 Millionen Einwohnern haben weniger und unter den holländischen Fabriken sind doch einige von recht beträchtlicher Grösse. In Holland finden diese 32 Cacaofabriken doch keinen Absatz, aber dafür um so bessern im Ausland, weil eben der »holländische« Cacao in der ganzen Welt einen guten Ruf hat. Und den hat er doch nur bekommen, weil er von Anfang an als präpariertes Pulver hinausgegangen ist.

Also heulen Sie drüben auch nur mit den Wölfen; in diesem Falle können Sie es ja mit gutem Gewissen thun. —

Ob Sie nun Ammoniak nehmen oder Potasche, das müssen Sie selber entscheiden. Da man drüben Wert auf recht harte Butter legt, und da das Potascheverfahren eine härtere Butter erzeugt, als das Ammoniakverfahren, so würden wir Ihnen das erstere mehr empfehlen als das zweite, schon weil der Verseifungsprozess durch Potaschenlauge sicherer und auch schneller erzielt wird, als durch Ammoniaklauge. Das Ammoniakverfahren verlangt durchaus zuverlässige Arbeitskräfte und ausserdem noch eine genaue Kon-

trolle des hinausgehenden Fabrikates. Wir haben Büchsen mit Ammoniak-Cacao gefunden, die uns Brennen in den Augen beim Oeffnen verursachten. Dass dieser in der Tasse dann ebenfalls scharf nach Ammoniak riecht, ist selbstverständlich, aber unangenehm. Solche Partien sind dann noch stark wasserhaltig; sie würden sich für den Export garnicht eignen, leicht säuern und schimmlig werden. Export-Cacao sollte entweder scharf nachgetrocknet werden oder nur im Kern präpariert werden, also zweimal geröstet werden. Auch ist das Potascheverfahren wesentlich billiger als das Ammoniakverfahren; es wird die Potasche, die doch nur 50 Pfennig das Kilo kostet, als Cacao mitbezahlt. Dieser kleine Vorteil soll natürlich nicht Anlass geben, auf je 100 Kilo mehr als eben nötig ist zu nehmen. In Deutschland würde man ein Cacaopulver, das mehr als 5 Prozent fremde Alkalien bei sich hätte, als verfälscht beurteilen müssen, da man durchschnittlich zwischen 3—4 Prozent nur gebraucht, um seinen Zweck zu erreichen.

Von einer schädlichen Wirkung eines so kleinen Zusatzes kann gar keine Rede sein. Zu einem einzigen pflaumenweichen Ei geniesst der Mensch ungefähr zehnmal so viel Kochsalz, das doch auch in die Klasse der »mineralischen Stoffe« gehört, als er in der Tasse Kali geniesst und magenkranke Leute verschlucken das verwandte kohlensaure Natron theelöffelweise, um sich gesund zu machen.

Schon aus diesen beiden Beispielen ersehen Sie, wie mit den Haaren herbeigezogen die Agitation gegen den Gebrauch der Alkalien ist.

E. Frohne Nachfolger in Zwickau verkauft Ende Mai noch immer für 1,20 Mark Cacaopulver. Von den anderen im Gordian genannten Geschäften hat die Mehrzahl sich gebessert, d. h. die Preise flugs geändert, als sie gewahr wurden, sie wären hier an die schwarze Tafel gekommen. So haben sämtliche Kaiser'schen Geschäfte die Preise von 1,30 Mark auf 1,50 Mark erhöht.

In Strassburg fand am 27. Mai, vormittags 8½ Uhr, in der Versteigerungshalle des alten Bahnhofs eine Versteigerung über eine grosse Quantität Cacao in ¼, ½, ¹/₁ Pfundbüchsen, prima Qualität, statt. — Warum, weshalb? Wir wissen es nicht. Der Gerichtsvollzieher Berké war der Verkäufer.

W. Das wissen wir nicht. Wir finden »Sonnen-Cacao« nur in Baden-Baden angezeigt, das Pfund für 1.50 Mark. Da das Wortzeichen »Helios-Cacao« einer hallischen Firma geschützt ist, so glauben wir beinahe, dass dem Herrn in Baden-Baden das Wort »Sonnen-Cacao« bestritten werden kann. Es kommt alles auf richterliches Urteil an. Z. B. ist für Hafer-Cacao das Wortzeichen »Reichard's Hafer-Cacao halb und halb« geschützt. Nun sehen wir in den Anzeigen von Hartwig & Vogel, »Hafer-Cacao halb und halb«. — Wenn ein anderer zuerst und bei einem neuen Fabrikate bestimmte Worte, wie hier »halb und halb« benutzt hat, so würden wir entschieden abraten, dieselben Worte bei demselben Fabrikate hinterher zu benutzen. Wenn auch vielleicht garnicht die Absicht vorliegt, etwas nachahmen zu wollen, so macht es doch nur zu leicht den Eindruck. Also sagen Sie für Ihren neuen Cacao lieber weder Sonnencacao, noch Sterncacao, noch Mondcacao, sondern nehmen Sie andere Himmelsbilder als Leuchtobjekte. Nehmen Sie die »Zwillinge«, den »Widder«, die »Waage«, den »Steinbock«! Denken Sie an die Solinger Messerfabrik von J. A. Henckels, die durch die Zwillinge als Fabrikmarke in der ganzen Welt bekannt ist. Es thut's ja doch nicht der fein ausgeklügelte Name, sondern die Güte des Fabrikates!

In der Barmer Zeitung lesen wir folgendes:

Eine hiesige Firma hatte an ein Geschäft in Münster ein Kollo gesandt, dessen Annahme vom Adressaten verweigert wurde. Der Spediteur in Münster bringt das Kollo an ein Geschäft gleichen Namens, aber in einer anderen Strasse, obschon die Adresse die Strasse angiebt, in welcher die die Annahme verweigernde Firma wohnt. Die zweite Firma nimmt das Kollo an und erklärt, es bestellt zu haben. Damit ist der Hagener Firma aber nicht gedient, denn der zweite Empfänger ist zahlungsunfähig. Die Hagener Firma klagt nun gegen den Spediteur und verliert den Prozess in allen Instanzen, weil der Spediteur im Interesse der Absenderin zu handeln glaubte.





Briefe eines Gordianreisenden.

I.

London 3. Mai.

Ich habe also im Royal-Hotel Wohnung genommen; bitte schicken Sie mir alles, was für mich ankommt, hierher; 14 Tage werde ich wohl hier bleiben.

Aber ich muss Ihnen doch sagen, Sie kamen mir etwas zu plötzlich mit dem Kursbuche und mit dem Check auf London. Ich bin seit zehn Jahren nicht hier gewesen; wenn nun auch die Themsebrücken noch auf dem alten Fleck stehen, die Kleopatranadel noch nicht wacklich geworden ist und Mr. Nelson immer noch als Säulenheiliger auf dem Trafalgarsquare steht, so ist es doch besser, wenn man sich in Zukunft etwas langsamer an den Gedanken gewöhnen kann, dass man plötzlich vierzehn Tage lang seine Sprache nicht sprechen und sein Kulmbacher Bier nicht trinken soll. Auf der Reise habe ich immer an Wissmann denken müssen. Als der sich beim Fürsten Bismarck verabschiedete und sich Informationen für seine Afrikareise holen wollte, sagte ihm dieser: »Was soll ich Ihnen sagen? Kommen Sie mit einer weissen Weste wieder«. — Das war alles! — Ihr Lebewohl klingt auch beinahe so. Sie sagten mir am Sonnabend: »Sie müssten eigentlich morgen auf vierzehn Tage nach London fahren, ja, Sie müssen sogar bestimmt fahren, hier ist ein Check, 2 Uhr 47 Minuten geht der Zug nach Vlissingen, Sie sind dann 8 Uhr 50 Minuten am Montag früh in London, Sie wohnen in Dekeysers Royal Hotel, ich werde Ihnen ein Zimmer bestellen« — und als ich dann fragte, was ich denn in London soll, da sagten Sie mir, ich »solle die Augen und die Ohren aufmachen«. —

Das ist ja, wenn man gut geschlafen hat, gerade nicht schwer. Aber ich soll Ihnen doch auch berichten! Soll ich nun an jedem Abend schreiben, Augen und Ohren wären offen, und weiter nichts, oder was soll ich nun eigentlich in London? — Sie meinen, es wäre gut, wenn der Gordian die englischen Verhältnisse recht genau kennen lernte; wenn wir doch einmal und anscheinend noch auf ein paar weitere Monate uns die Preise für Roh-Cacao von Londoner Kaufleuten, mehr vielleicht von Londoner Spekulanten bestimmen lassen müssten, dann sollten wir auch einmal das Rezept kennen lernen, nach dem man so einträgliche Pillen fabriziert. Und da die aus Deutschland exportierten Cacaopräparate, Chocoladen und Zuckerwaren zur Hälfte über London gehen, so soll ich wohl Augen und Ohren offen halten, um die Kanäle zu finden, durch die die Süssigkeiten fliessen. Ich verstehe. Aber das sind zwei nicht ganz leichte Aufgaben; ich denke, dazu werde ich wohl nicht bloss diese eine Reise, sondern ich werde noch ein Schock hinterher machen müssen.

Ich bin also richtig um 11,10 Uhr in Vlissingen angekommen und zehn Minuten später war ich auf dem Schiff. Eine Kabine und ein Bett dazu hatte ich mir schon in Wesel bestellt, und naiv, wie ich nun einmal bin, hatte ich gedacht, ich fände für meine 5,50 Mark, ein Zimmer, ein Bett, einen Topf, ein Waschbecken und ein Handtuch für mich allein. Aber das war der erste Irrtum. Fünf Mann mussten wir unter und übereinander in eine Kabine kriechen, die ungefähr so gross ist, wie ein Eisenbahn-Coupee. Zum Glück war das Wasser glatt. Ich hätte sonst nicht gewusst, was geworden wäre. So hatte ich nur unter den luftverschlechternden Ausdünstungen von uns fünf zu leiden, einer, der unter mir liegende, hatte noch dazu Schweissfüsse, — also ein Vernügen war das nicht. Um vier Uhr morgens bin ich denn auch schon an Deck gegangen; die Sonne war auch schon an Deck und da Sie mir den Auftrag gegeben hatten, die Augen auf zu halten, so dachte ich mir, ich müsste hier auf dem Schiff und morgens um vier schon mit der Ausführung des Auftrages anfangen.

Um 6 Uhr waren wir in Queenborrough und um 7 Uhr 50 Minuten in London. Ich war munter und gesund, wusch mich und ging meine alte bekannte Strasse: Fleetstreet, Strand, Trafalgarsquare, Piccadilly circus, Regentstreet u. s. w. zu Fuss entlang — aber aus all den Kellerküchen drang mir ein so fürchterlich talgiger Hammelgeruch entgegen, dass ich seekrank nachträglich und auf der Strasse wurde und schleunigst ins Hotel und aufs Bett wanderte. Als ich aber zwei Stunden die Augen zugemacht hatte — hier habe ich Ihren Auftrag also linksum ausgeführt — da wagte ich eine Durchfahrt auf dem Deck eines Londoner Omnibus vom Osten bis zum Westen und wieder zurück. Dadurch bin ich schnell und billig, die Reise hat 60 Pfennig gekostet und drei Stunden gedauert, wieder in London zu Hause und kenne mich in der Hauptgegend wieder so gut aus wie in Hamburg. Dann habe ich ein paar private Besuche gemacht und morgen werde ich der Cacaoauktion im Commercial sale rooms in der Mincinglane

beiwohnen. Jetzt ist es Abend. Ich bin müde und mache nun die Augen zu. Good bye!

II.

London, Dienstag, den 3. Mai.

Sie wissen doch, dass wir hier eine andere Zeitrechnung haben als Sie in Hamburg. Ich bin wie immer um sieben Uhr nach meiner Uhr aufgestanden. Aber sieben Uhr in London ist acht Uhr in Hamburg. Dann habe ich einen Stadtbummel gemacht — mit offenen Augen, Ihrem Auftrage gemäss — und habe manches gesehen, was Sie interessieren wird. Einen grossen geschäftlichen Erfolg hat eine englische Handelsfirma mit der Einführung eines Cacaopräparates erzielt, das sie »Dr. Tibbels Vi-Cocoa« nennt. Nach den Ankündigungen soll es Cacao, Kola, Malz und Hopfen enthalten. Ich kaufte Ihnen eine Büchse für 9 d, die ¹/₄ Pfund enthält. Das Kilo kostet also 6 Mark. Das scheint mir ein hübscher Preis zu sein; deutsche Fabrikanten würden wohl gerne das Kilo für zwei Mark liefern können. Aber man rechnet wohl nicht falsch, wenn man die Reklame für jedes an den Konsumenten kommende Kilo mit zwei Mark ansetzt. Was schon so oft im Gordian bedauert worden ist, dass das Andenmannbringen einer Ware genau so viel kostet, ja oft noch mehr, als das Hervorbringen der Ware, das muss auch hierbei sehr bedauert werden. Einem an sich einfachen Fabrikate, Cacaopulver und Malzmehl, das recht gut mit einer Mark das Pfund in ganz England verkauft werden könnte, wird noch Mehl aus Kolanüssen und sogar noch Hopfen beigefügt, damit man dem ganzen Gemisch ein gewisses verwickeltes oder medizinisches Aussehen geben kann und dann kostet es dreimal soviel als sein Wert ist. Das Cacaopulver dazu kommt aus Holland; Malz, Hopfen und Kolapulver werden in London dazwischen gemischt und in eckigen Blechbüchsen verpackt, geht der »Vi-Cocoa« auf den Markt.

Die Leute verstehen es aber, das Publikum an Cacaopräparate zu gewöhnen. In ihren Anzeigen, wovon ich Ihnen hierbei einige mitgebe, weichen sie von der sonst üblichen Art etwas ab. Sie begnügen sich nicht damit, zu erklären, dass ihr »Vi-Cocoa« der beste der Welt ist, sondern sie machen auf die Vorzüge aufmerksam, die ein Cacaogetränk vor dem Thee und vor dem Kaffee als Getränk hat und dies gelingt ihnen anscheinend. Man kann darin, wenn man will, eine Bestätigung sehen, dass der Verbrauch von Cacaopräparaten, wenn diese in vernünftiger Bereitungsart zu erschwingbaren Preisen in die unteren Volksschichten kommen, ganz beliebig zu steigern ist und zweitens, dass den mit entöltem Cacao hergestellten und pulverartig gelassenen Fabrikaten die Zukunft gehört. Die Herstellung von Tafel-Chocoladen, die zum Kochen von Getränken oder Suppen, Speisen oder Puddings in der Küche Verwendung finden, wird zurückgehen; hätte man nicht vor ungefähr zehn Jahren die Crêmetafeln erfunden und hätte man dadurch, dass man für fünf oder zehn Pfennig ein relativ grosses Stück liefert, nicht einen ungeheuren Konsum geschaffen, dann hätte man wohl überall schon die Kühlräume kleiner machen können. Haben wir doch in allen Ländern Fabriken, die im ganzen Jahre kaum fünf Zentner Tafel-Chocolade machen, die mehr als eine Mark kostet. Und ich glaube, wenn unsere deutschen Fabrikanten den ihnen schon öfters im Gordian erteilten Rat befolgen und aus Cacaopulver und Malzmehlen gute und preiswerte Cacaopräparate machen, dann könnte eine Cacaosuppe in allen Häusern tägliche Nahrung werden. Aber weil es mit dem Fabrizieren allein ja nicht gethan ist, weil das »Einführen« derartiger Waren Zeit und Geld kostet, so wird wohl erst auch in Deutschland ein einziger die Wege bahnen müssen. Es wird dann so kommen, wie es mit dem Hafer-Cacao gekommen ist. Denn das ist doch klar, und mag man von der Kasseler Firma denken wie man will, sie ist es doch gewesen, die allen andern gezeigt hat, dass Cacao und Hafermehl ein schmackhaftes Getränk geben. Kommt nun einer und mälzt Roggen oder Weizen oder Mais oder Gerste und macht dann »Roggenmalz-Cacao« und nimmt zwei Mark fürs Pfund, dann werden sehr bald andere kommen und »Roggenmalz-Cacao« für 1—1,20 Mark das Pfund anbieten. Ich glaube, ein »Roggen-Cacao« und eine »Roggen-Chocolade« haben überall auf gute Aufnahme zu rechnen, denn gemälztes Roggenmehl schmeckt mit Cacao, Zucker und Vanille so schön, dass Prinzenkinder sich die Finger danach lecken.

Aber ich wollte Ihnen von Dr. Tibbels Vi-Cocoa noch etwas schreiben. Die eine Anzeige, die ich hier in verschiedenen Londoner Zeitschriften finde, heisst so:

»Eine Lehre an die Haushaltungsvorstände über billige Lebensweise.«

»Ein jeder von uns, ob hoch, ob niedrig, wünscht schmackhaftes Essen und Trinken. Die einzige Lösung, wie diesem natürlichen Wunsche entsprochen werden kann, ist aber zu oft eine Geldfrage. Wenn wir nun auseinander setzen, wie eine bestimmte Nahrung,

die gleichzeitig ein köstliches Getränk ist, und somit einem doppelten Zweck bei der Aufbauung des menschlichen Körpers entspricht, die Ursache einer bedeutenden Ersparnis für die Haushaltungsvorstände sein kann, so wissen wir, dass die Erklärung von Tausenden von Lesern mit Interesse gelesen wird.

Noch zu erwähnen, dass wir allzuviel Fleisch essen und zu viel Thee oder Kaffee trinken, ist unnötig. Das wird von der Mehrheit von uns anerkannt. Aber eine andere Frage muss aufgestellt werden. Essen wir, die wir uns in Haushaltungsangelegenheiten der Sparsamkeit befleissigen, nicht zu viel Brot?

Ohne Zweifel leben wir in einem Zeitalter der Mühen und Aufregungen, und da der Kampf um die Existenz alles andere thut als zu einer guten Verdauung beizutragen und einen Appetit hervorzurufen, der alles bewältigen kann, muss das Mahl des heutigen Individuums notgedrungen auf verschiedene Art und Weise schmackhaft gemacht werden.

Viele Leute wissen nicht, zu welchem Getränk sie greifen sollen, das ausser einem angenehmen Geschmack bei den heutigen hohen Brotpreisen auch noch nährende und nervenstärkende Eigenschaften hat.

Als Bewohner von Grossbritannien sind wir auf von auswärts kommende Nahrungsmittel angewiesen. Wir sind hilflos in die Hände der kaufmännischen Kapitalisten gegeben, die es sich angelegen sein lassen, den Marktpreis unserer Einfuhren festzustellen.

Die arbeitenden Millionen, die mit Kopf und Muskeln, Sehnen und Nerven in dem heissen Kampfe ums Dasein für ihre hilflosen Familien thätig sind, haben diesen ernsten Thatsachen entgegenzugehen.

Dieser Zustand hat deshalb auch die öffentliche Aufmerksamkeit auf die Vorzüge von Dr. Tibbels Vi-Cacao als eine schon lange erwartete Sache hingelenkt. Er ist nicht ein einfacher Cacao, sondern eine Bereitung von Ingredienzien, die seinen grossen Nährwert und seine anregenden Eigenschaften ausmachen. Es ist deshalb nicht nur ein angenehmes Getränk, sondern obendrein nahrhaft und stärkend.

Wenn man ihn im Preise mit Brot oder anderen für das Frühstück oder Abendbrot erforderlichen Dingen vergleicht, so bedeutet er wirklich für hunderte von Familien einen bedeutenden Spargroschen.

Der Erfolg von Dr. Tibbels Vi-Cacao ist sicherlich phänomenal gewesen, selbst der Kanzler des Finanzministeriums giebt dies zu — und der Grund ist auch augenscheinlich. Vi-Cacao ist weder eine Medizin noch ein blosses Durststillungsmittel. Es ist ebenso wohl Speise als auch Getränk und ist jedem bekömmlich, speziell den Arbeitern in Mühlen und Läden, von denen bisher viele Thee in übergrossen Quantitäten trinken. Ausserdem hat er den weiteren Vorteil, leicht verdaut zu werden und für den schwächten Magen selbst bekömmlich zu sein.

Wir überlassen es den Lesern, ihren Verstand sprechen zu lassen und Dr. Tibbels Vi-Cacao — wenn es noch nicht geschehen sein sollte — sofort an die Stelle der bisher genossenen Dinge und Flüssigkeiten zum Frühstück und zu andern Mahlzeiten zu setzen.

Eine hübsche Dose wird zur Probe frei Post übersandt, wenn (eine Postkarte genügt schon) die Zeitung News of the World im Schreiben genannt wird. Die Schreiben sind nach 60, 61 und 62 Bunhill-row, London E. C., abzurichten.«

Eine zweite Anzeige hat folgende Sätze:

»Verdienst und nur Verdienst.«

»In den jetzigen Tagen scharfer Konkurrenz und frischen geschäftlichen Unternehmungsgeistes, in denen der Markt mit den verschiedensten Arten von Nahrungsmitteln und Getränken überschwemmt ist, wollen die Konsumenten für ihr Geld natürlich das Beste haben, das es giebt. Die Folge davon ist natürlich, dass es übermässig viele »beste Qualitäten« giebt, dass aber nur diejenigen Waren in der Gunst des Publikums sich erhalten, die wirklich die obige Bezeichnung verdienen. Unter diesen ist eine, die ihren Weg allen voran gefunden hat und zwar nur und einzig nur durch ihre Güte — das ist Dr. Tibbels Vi-Cacao. Dieses wunderbare nahrhafte Getränk ist in den entferntesten Erdteilen bekannt geworden. So wie die Kenntnis von seiner Vortrefflichkeit zugenommen hat, so ist auch die Nachfrage grösser geworden. Die Weise, in der Dr. Tibbels Vi-Cacao urplötzlich populär geworden ist, ist kaum von irgend jemand, der nicht eine Reihe von Nachforschungen angestellt hat, zu glauben. Die Konkurrenz musste mit der Nachlese vorlieb nehmen, wo der Vi-Cacao suf der Bildfläche erschien, und die grossartigen Verkäufe in dieser Ware legen Zeugnis von der günstigen Aufnahme ab, die sie findet.

Das Wort Vi-Cacao ist ein Haushaltwort geworden. Da er aus Malz und Hopfen, Kola und Cacao, was Bestandteile von zugestanden diätetischem Wert sind, besteht, so ist Dr. Tibbels Vi-Cacao gleichzeitig verdaulich und erfrischend, nahrhaft und kräftigend. Das ist auch das Geheimnis von

seinem phänomenalen Erfolg. Er scheint jedem zu gefallen und jeder giebt ihm gern das beste Zeugnis. Augenscheinlich ist es des gewünschte Getränk eines Volkes, das seine gesundheitsfördernden Eigenschaften anerkannt hat und zu schätzen weiss. Und sicherlich ist er als das Ideal eines Nahrungsstoffes in der jetzigen aufreibenden Zeit anzusehen.

Man macht oft auf die Nachteile aufmerksam, die der zu grosse Genuss von Kaffee und Thee, von den berauschenden Getränken ganz abgesehen, nach sich zieht, und viele Menschen wissen sich wirklich nicht zu helfen, um ein Getränk zu finden, das nahrhaft im Geschmack ist und doch die gewünschten nahrhaften und anregenden Eigenschaften besitzt. Der genannte Cacao ist nun nicht nur ein anrgenehmes Getränk, sondern nahrhaft zugleich. Sein Erfolg ist sicher phänomenal. Er wird in kolossalen Quantitäten verkaufte und die beste Bürgschaft, die er bietet, besteht darin, dass er die erfrischenden Eigenschaften von feinem Thee hat, den Nährwert der besten Cacaos besitzt, stärkende und rekonvaleszierende Anregungen giebt und in allen Fällen genommen werden kann, wo sich der Genuss von Thee und Kaffee verbietet.

Sein Wert als Nahrungsmittel ist von allen Klassen anerkannt. Seine Vorteile werden nicht nur von den Leuten gepriesen, die stark geistig oder körperlich arbeiten. Seine kräftigenden Eigenschaften haben Wunder an Invaliden bewirkt, die ihre Verdauungswerkzeuge durch schädliche Getränke verdorben oder ihren Appetit verloren hatten. Er ist ein ernährendes Getränk für heranwachsende Kinder, für Arbeiter, die allen Temperaturverhältnissen ausgesetzt sind und für Soldaten, die lange Märsche zu machen haben. Vor allen Dingen ist er jedoch von allen denen bewillkommnet worden, die geistig arbeiten, und von denjenigen, die zu Hause thätig sein müssen und Mangel an Bewegung haben.

»Dr. Tibbels Vi-Cacao ist das vollkommenste, nahrhafteste Getränk, das je dem Publikum angeboten wurde«.

Diese Worte stehen auf jedem Blatt Papier, in das die Dosen oder Packete mit Dr. Tibbels' Vi-Cacao eingeschlagen sind. Man kann sie jetzt täglich bei hunderttausenden Personen finden, die einen Versuch mit dem Getränk machten und nicht wieder bewogen werden können, davon abzugehen und zu den ungesunden, unschmackhaften und oft direkt schädlichen, früher gebrauchten sogenannten Nahrungsmitteln oder Präparaten zurückzukehren. (Fortsetzung in Nr. 76.)

Jahrgang. **No. 76.** Hamburg, 15. Juni 1898.



Hauptinhalt:

„Süssstoff Monnet"

Bei **gleicher chemischer Natur 10 % reiner** und **süsser** als **Fahlberg's** raffiniertes Saccharin.

Süssstoff ersten Ranges! — Bedeutender Konsum-Artikel!

Fabrikanten und Konsumenten von Cacao-Präparaten, Chocolade, Biscuits, Zuckerwaren etc. werden auf die **völlige** chemische Reinheit und grosse Ersparnis bei Verwendung von **„Süssstoff Monnet"** aufmerksam gemacht.

Nach Untersuchungen von Dr. C. Schmitt und Dr. E. Crato (Hygien. Institut Wiesbaden), Dr. Hugo Eckenroth (Ludwigshafen), Berichten in Chemiker-Zeitung (11. Mai 1895), British Medical Journal (20. Mai 1895), engl. Chemikern pp. als **bestes Fabrikat des Handels** festgestellt.

Vorzugspreise, Gebrauchsanweisungen, Broschüren über Anwendung des Süssstoffes, Kataloge etc. erhältlich durch

Adolf Pertsch, Frankfurt a. M.
Generalvertreter der Rhone-Werke A.-G.

Gustav Ritter
Vertreter der nebenstehenden Firma für Hamburg.

Arbeiterzahl ca. 800.



Ehrendiplome. Medaillen.

Anton Reiche, Dresden-Plauen

Chocoladenformen- und Blechemballagen-Fabrik

liefert folgende Spezialitäten:

Chocoladen-Formen
anerkannt bestes Fabrikat.

Formen zu Schaustücken
für die Oster- und Weihnachtssaison.

Bisquit-Formen
grösstes Sortiment.

Marzipan-Formen
das Praktischste auf diesem Gebiete.

Massen-Artikel
zur Füllung mit Bonbons etc.
(nur für Fabrikanten)

Fortwährend der Saison angepasste Neuheiten.

Pastillen-Maschinen
von unübertroffener Leistungsfähigkeit.

Cacao-Standdosen
von der einfachsten bis zur elegantesten Dekoration.

Bonbon-Dosen
in allen Grössen und Ausstattungen.

Cakes- und Cacao-Dosen
aus Weissblech sowie in buntfarbiger Ausstattung.

Bonbon-Gläser und Verschlüsse.

Blech-Plakate
buntfarbig, in flacher wie auch hochgeprägter Ausführung.

Haupt-Vertretungen für den „Gordian“:
England: Aug. Siegle, London E. C. Holland: Seyffardt'sche Buchhandlung, Amsterdam. Dänemark: Georg Chr. Ursins Nachf., Kopenhagen. Norwegen: Jacob Dybwad, Universitätsbuchh., Christiania. Russland: Carl Ricker, Petersburg. Newyork: The International News Company. Philadelphia: Schaefer & Koradi. Schweiz: O. Speidel, Zürich.

Cacaomarkt.

Lissabon.

Am 7. Juni sind in Lissabon 7000 Sack Thomé-Cacao angekommen und der Dampfer »St. Thomé« ist am 6. Juni aus Afrika mit 10 000 Sack abgefahren; er wird am 26. in Lissabon sein. Beide Dampfer bringen also im Junimonat 18 000 Sack für den Konsum.

Damit hat unser Jahr dann **76 505 Sack** seit dem 1. Januar angeliefert. **Das sind 21 000 Sack mehr,** als je dem Konsum zur Verfügung gestellt worden sind. Denn es kamen in den letzten Jahren zwischen dem 1. Januar und dem 1. Juli

1897	=	52 038 Sack
1896	=	55 843 »
1895	=	52 147 »
1894	=	44 383 »

Und trotz der grösseren Zufuhren aus allen

Ländern, trotz der grossen Vorräte an den Handelsplätzen — immer noch Hausseneigungen! — Natürlich — die Lehre, die der Schotte **Adam Smith** so laut verkündet hat: dass im wirtschaftlichen Leben die Preise nur gerecht bestimmt werden können durch das Verhältnis, in dem Angebot und Nachfrage stehen, die Lehre beten wir (uns nehmen wir aber aus) in der Cacaoindustrie noch heute gläubig nach und wir nehmen alles gläubig und gutmütig hin, bis eben der Strang einmal reisst. Ist er gerissen, dann zetert man in dem handeltreibenden Gewerbe über den Niedergang seines Standes; man ist wütend, dass der Industrielle oder gar der Konsument den Produzenten aufsucht und man will nicht einsehen, dass man in gewissen kaufmännischen Kreisen die Veranlassung dazu gegeben hat.

Wir denken, es ist die letzte künstlich erzeugte Cacaohausse, die wir uns nun seit einem Jahr gefallen lassen müssen. Es wird in allernächster Zeit eine Abrechnung mit den Spekulanten vorzunehmen sein.

Da St. Thomé-Cacao eine überall begehrte Sorte ist, wird es von Interesse sein, übersichtlich zu sehen, wie gross die Lieferungen dieser Sorte in den letzten Jahren gewesen sind. Es kamen in Lissabon an:

	1894	1895	1896	1897	1898
Jan.	15857	10451	11355	9898	20307
Febr.	9322	8435	4588	5062	12028
März	6261	5345	1801	2345	9132
April	3896	7244	7090	7189	9876
Mai	4114	8300	12282	13548	7162
Juni	**4933**	**12372**	**18727**	**13996**	**ca. 18000**
Juli	7750	12695	13672	7319	
Aug.	12169	7801	11919	4567	
Sept.	11554	5107	9991	7470	
Okt.	14815	8822	9450	14726	
Nov.	6820	10879	11822	27040	
Dez.	17381	13972	12462	28503	
	114872	111423	125159	141663	Sack.

London, 7. Juni 1898.

Cacao. Seit den letzten Auktionen sind 14 Tage verflossen. Heute wurde das hübsche Quantum von 8395 Sack, von welchen 6478 Sack Kolonialware und 1917 Sack fremde Ware waren, angeboten.

Eine allgemeine gute Nachfrage herrschte vor. Ungefähr 4700 Sack fanden zu vollen und um 2/— höheren Preisen Käufer.

Nach Trinidad war eine grössere Nachfrage; trotzdem wurde weniger als die Hälfte zu um 6 d bis 1/6 d höheren Preisen verkauft.

Der mässige Vorrat an Grenada-Ware wurde zu um 2/— höheren Preisen als letztes mal verkauft.

Dominica und alle andern kolonialen westindischen Sorten waren in guter Nachfrage und die Preise im Durchschnitt um 1/— höher.

Guayaquil war in ständiger Nachfrage und wurde zu teureren Preisen verkauft.

Bahia war etwas höher.

Nach dem guten Vorrat in Ceylon war Nachfrage, doch konnte nur die Hälfte zu festen und um 1/— höheren Preisen untergebracht werden.

Es wurden verkauft:

Von 2300 Sack Trinidad 1000 Sack, wenige Lots ordinäre schwarze Unreine zu 57/6 bis 63/—, hauptsächlich mittel bis gut rot zu 74/— bis 75/—, fein rot 75/6 bis 76/—, ein Lot Superior 78/—.

789 Sack Grenada, gewöhnlich bis gut gewöhnlich 69/— bis 72/—, gut 72/6 bis 73/—, gut und fein rot 72/— bis 74/6, ein Lot zu 75/—.

97 Sack St. Lucia, gewöhnlich hart 69/— bis 70/—, gemischt bis fein gerottet 71/— bis 72/6.

808 Sack Dominica, gering bis gut gewöhnlich hart 68/— bis 70/6, ein kleiner Teil gemischt bis gut gerottet 71/— bis 72/6.

58 Sack St. Vincent, gewöhnlich 69/6 bis 70/—, gerottet 72/— bis 73/—.

7 Sack gerotteten Tobago 71/—.

Von 628 Sack Jamaika 600 Sack, gewöhnlich bis gut gewöhnlich hart 67/6 bis 70/—, gemischt bis gut gerottet 70/6 bis 72/6.

201 Sack gut gerotteten Surinam zu 75/— bis 76/—.

Von 1413 Sack Guayaquil 340 Sack, hauptsächl. Caraquez 77/— bis 80/—, fein Caraquez 81/— bis 81/6, ein Lot fein roten 83/6.

3 Sack Columbianischer zu 102/—.

Von 98 Sack Pto. Cabello 31 Sack zu 79/—.

Verkauft wurden ferner:

27 Sack gut Samana zu 71/—.

148 » fein gerotteter Bahia zu 75/—.

15 » gut gerotteter Afrikaner zurückgekauft zu 75/—.

12 » geringer wurmiger Java zu 47/6.

Von 1781 Sack Ceylon 850 Sack, hauptsächlich No. 1 bis bräunlich 71/— bis 73/—, gewöhnlich bis gut gewöhnlich braun Native 69/— bis 72/—, gering und dunkel 67/—.

No. 2 klein 64/— bis 65/6, gering und dunkel 63/— bis 64/—, gewöhnlich gebrochen 64/6 bis 66/—.

Privatim herrschte gute Nachfrage. Verkäufe wurden zu festen Sätzen abgeschlossen; unter anderem wechselten die Eigentümer
350 Sack Trinidad zu 75/— bis 77/6.
400 » Grenada, gewöhnlich bis fair 72/6 bis 73/6.
150 » Surinam zu 73/— bis 75/—.
600 » Guayaquil, Caraquez zu 80/—, gut Arriba 85/—.
750 » Ceylon, gering bis gut braun 67/— bis 70/—, mittel bis fein rot 71/— bis 77/—.

Die Anlieferungen betrugen in letzter Woche 4227 Sack, oder etwas weniger als voriges Jahr. Gelandet wurden 430 Sack mehr, während der Vorrat jetzt nur 1760 Sack weniger beträgt als 1897.

In London ist das Gesamtbild somit für die am 4. Juni endigende Woche wie folgt:

	Gelandet	im Lande verbraucht	Lagerbestand
Trinidad	351	456	35 371
Grenada	143	857	24 181
anderes Westindien	365	191	5 088
Ceylon und Java	135	163	18 694
Guayaquil	1964	534	15 919
Brasilien und Bahia	40	15	6 894
Afrika	23	88	20 293
anderes Ausland	516	339	6 993
Total Sack	3537	2643	133 433
gegen 1897	3105	2710	135 198

In Grossbritannien überhaupt kamen im Monat Mai und während der ersten fünf Monate der beiden letzten Jahre folgende Mengen Cacaobohnen an:

	Einfuhren im Mai	Verbrauch im Lande im Mai
1898	1779	1113 tons
1897	1895	1206 »
	während 5 Monate	während 5 Monate
1898	10862	6237 tons
1897	8741	5951 »

Unter Zollverschluss lagen in Grossbritannien am 31. Mai:
9754 tons
gegen 11095 » 1897
und » 12385 » 1896.

Für präparierten Cacao, wie Pulver u. s. w., stellen sich die Zahlen wie folgt:

	Einfuhren im Mai lb. engl.	Ausfuhren im Mai lb. engl.
1898	648 710	71 339
1897	751 496	41 489
1896	270 448	37 421

	Verbrauch im Lande Mai engl. lb.	Lagerbestand Mai engl. lb.
1898	491 242	1 583 000
1897	634 970	152 000
1896	214 202	83 000

	Einfuhren während der ersten 5 Monate	Verbrauch im Lande
1898	4 080 315	2 669 624
1897	3 272 902	3 004 561
1896	1 320 432	1 109 097

Cacaoschalen. In der Auktion wurden 1616 Sack (60 tons) von Cadbury verkauft.
A zu 175/—, ein Lot zu 177/6,
B zu 182/6 bis 202/6, hauptsächlich zu 202/6,
C zu 202/6 bis 205/—,
D zu 195/— bis 230/— per ton.
Der Markt ist fest für B und C, höher für D, aber niedriger für A im Vergleich mit früheren Verkäufen.

Cacaobutter. 600 Kisten (60 tons) von Cadbury wurden zu $9^1/_4$ bis $9^3/_4$ d verkauft. Der Markt eröffnete zu $9^3/_4$ d, schwächte ab auf $9^1/_4$ d und schloss zu $9^3/_4$ d. Der Durchschnitt war $9^9/_{16}$ d gegen ungefähr $9^5/_8$ d im Mai, $10^1/_2$ d im April und $9^3/_4$ d per engl. lb. im März.

Trinidad.

Port of Spain, 26. Mai 1898.

Zu Beginn der beiden vorhergegangenen Wochen hatten wir zwei Tage hindurch ziemlich heftige Regen, die zu dem Glauben verleiteten, dass dies den Anfang des Winters bedeute. Leider ist das nicht der Fall, die Trockenheit macht sich noch intensiver bemerkbar. Wenn diese Trockenheit 14 Tage oder drei Wochen anhalten würde, würde der nächsten Ernte ein ernsthafter Schaden erwachsen, über die wir im übrigen nur das in unserm letzten Bericht Gesagte wiederholen können.

Trotz der täglich abnehmenden Zufuhren aus dem Innern ist die Nachfrage bis in die letzten Tage hinein verhältnismässig ruhig geblieben. Seit Anfang der Woche jedoch ist der Markt infolge von besseren aus Europa und den Vereinigten Staaten stammenden Berichten sehr erregt gewesen. Die herrschende Knappheit an Ware liess in Verbindung mit den guten Berichten die Preise denn auch schnell steigen.

Gewöhnliche Ware wird heute mit $ 15,25 bis $ 15,50 per 110 lbs. englisch notiert, gute Qualitäten entsprechend höher.

Während der 14 Tage wurden 3821 Sack nach Europa und 504 Sack nach den Vereinigten Staaten verladen gegen 1886 Sack für Europa und 740 Sack für die Vereinigten Staaten im letzten Jahre.

In den letzten fünf Jahren wurden von Januar bis heute verladen:

		davon nach den Verein. Staaten	
1898	81 722	19 221	Sack
1897	81 751	19 348	»
1896	67 415	17 402	»
1895	95 675	26 150	»
1894	59 873	12 732	»

Hamburg, 10. Juni 1898.

Bei guter Nachfrage sind die Preise heute wie folgt:

	Niedrigster Preis pr. 50 Kilo Mark	Höchster Preis pr. 50 Kilo Mark	am 27. Mai ds. Jahres pr. 50 Kilo Mark
Caracas	70	140	70—140
Ceylon	70	83	70— 83
Surinam	72	77	72— 77
Trinidad	73	77	73— 77
Guayaquil	77	85	77— 85
Maranho u. Para	72	74	72— 74
Domingo	66	69	65— 68
Samana	71	73	70— 71
Bahia, präpariert	72	74	71— 73
St. Thomé	68	75	68— 75

Havre.

Bericht für die Woche vom 4.—11. Juni 1898.

Da nur sehr wenig Ware im Markte ist, sind die Preise sehr fest. Bezahlt wurden 79 Frs. für ca. 150 Sack Jeremie gewöhnliche Qualität.

In Terminware ist es seit acht Tagen zu keinem Abschluss gekommen. Die Notierungen sind unverändert und zwar wie folgt:

Juni	93,— Frs.	Oktober	92,50 Frs.
Juli	93,— »	November	92,50 »
August	93,— »	Dezember	92,50 »
September	93,— »		

Als angekommen sind gemeldet:

707 Sack von fremden Antillen
5081 » » dem Festland
897 » » Brasilien.

Für loko Ware wird notiert:

	Niedrigster Preis per 50 Kilo	Höchster Preis per 50 Kilo
Bahia, naturell	75 Frs.	— Frs.
präpariert	90 »	92 »
Caraquez	140 »	172 »
Guayaquil	90 »	100 »
Guiria u. Carupano	95 Frs.	105 Frs.
Haiti	77 »	86 »
Maracaibo	115 »	120 »
Maranho u. Pará	97,50 »	100 »
Trinidad	95 »	97,50 »
Martinique	114 »	115 »
Guadeloupe	117 »	118 »



Cacao als Muttermilch.

(Siehe Nr. 74, Seite 1261.)

Hierzu erhalten wir aus Kassel folgenden Brief:

»In Ihrer Nummer 74 vom 15. Mai veröffentlichen Sie einen Teil des von mir mit Herrn Dr. Wackenroder — Chemiker der Kasseler Hafercacao-Fabrik, Hausen & Co., Hier — im Kasseler Tageblatt und Anzeiger ausgefochtenen Streites und erlaube ich mir, Ihnen anbei den, jener Veröffentlichung voraufgegangenen Artikel zu übersenden, damit Sie Gelegenheit haben, sich ein Urteil über genannten Herrn, sowie über dessen Kampfesweise zu bilden. Herr Dr. W. ist auf meine Vorwürfe weder eingegangen, noch hat er eine Klage gegen mich angestrengt, er hat sich eben von diesen — wohl ziemlich schweren — Anschuldigungen nicht reinwaschen können.

In Ihrer Anmerkung erwähnen Sie sehr richtig, dass es ungehörig sei, ein Gemisch von Cacao mit Reis und Leguminosenmehl als »Ersatz der Muttermilch« anzupreisen.

Um Ihnen nun den Beweis zu liefern, dass »Kakaophën« meinerseits nicht als »Ersatz der Muttermilch« empfohlen worden ist, füge ich meine bez. Broschüre bei, in welcher ich nur sage, dass Leguminosenmehle — damit meine ich die Harttenstein'schen Leguminosen — auch bei Säuglingen als Ersatz der Muttermilch mit Vorteil verwendet wurden. — Ich will damit, wie dies aus dem ganzen Zusammenhang auch wohl deutlich hervorgeht, doch lediglich nur dem Vorurteil begegnen, dass Leguminosenmehle schwer verdaulich seien und diese Bemerkung kann doch unmöglich zu der Behauptung Veranlassung geben, dass damit das ganze Präparat als »Ersatz der Muttermilch« angepriesen werde!

Ich darf somit wohl erwarten, dass Sie in Ihrer nächsten Nummer eine entsprechende

kurze Richtigstellung bringen werden und empfehle mich Ihnen

mit Hochachtung
Kasseler Kakaophën-Fabrik
Ad. Siebert.«

Die Abwehr-Anzeige ist für jetzt oder vielleicht für später interessant genug, um sie in den Gordian aufnehmen zu können. Dass Dr. W. auf sie nicht mit einer Beleidigungsklage geantwortet hat, muss uns sehr wundern und wenn man will, kann man ein recht niedliches und neues Bild von dem vielgepriesenen »Ernst der deutschen Wissenschaft« zeichnen. Wir haben aber heute gerade keine Zeichenlust. Die Anzeige lautet:

Nochmals
Kakaophën contra Dr. Wackenroder.

Trotz meines Versprechens, den Streit mit Herrn Dr. Wackenroder öffentlich nicht fortzuführen (ein solches Versprechen gab ich erst einmal, nicht zweimal, wie Herr Dr. W. fälschlich behauptet!) sehe ich mich veranlasst, auf die letzten Auslassungen des genannten Herrn nochmals einzugehen.

Herr Dr. W. wirft mir wiederholt Gehässigkeit vor; solche ist aber lediglich auf seiner Seite zu konstatieren, denn Herr Dr. W. hat mein Cacaopräparat nicht nur zu beanstanden sich erlaubt, er hat vor demselben öffentlich gewarnt und mir sogar Täuschung des Publikums untergeschoben, ohne auch nur einmal wissenschaftlich seine Behauptung zu begründen.

Mithin war ich der Angegriffene, und da war es wohl mein Recht und meine Pflicht, mich zu wehren. Ich habe Herrn Dr. W. darauf in erster Linie vorgeworfen, ein vollständig unwissenschaftliches Urteil abgegeben zu haben und hätte von ihm erwartet, dass er als studierter Mann vor allen Dingen sich von einem solchen Vorwurf reinwaschen würde.

Dies unterlässt Herr Dr. W. aber wohlweislich, ebenso schweigt er über die von mir erwähnte Baumwollsaatmehl-Untersuchung; dafür macht er viel Worte, die nichts besagen, giebt einen Kladderadatsch-Vers zum besten (Herr Dr. W.! Es sind die schlechtesten Früchte nicht, an denen die Wespen nagen!) und befasst sich mit der Uebersetzung des Schutznamens »Kakaophën«.

Schliesslich lässt sich Herr Dr. W. — wohl gezwungen? — dazu herbei, die Zusammensetzung des Präparates anzuerkennen, nämlich, dass dasselbe aus

Leguminosenmehl, Reismehl und Cacao

besteht, also die Bestandteile aufweist, die auf jedem einzelnen Packet deutlich angeführt sind.

Das einzige — aber fragwürdige — Verdienst des Herrn Dr. W. ist also, dass er den geringen Zusatz von für die Knochenbildung so ausserordentlich wichtigen phosphorsaurem Kalk entdeckt hat. Ueber diesen Zusatz kann sich Herr Dr. W. scheinbar nicht beruhigen, und er nimmt sogar Veranlassung, Kakaophën deshalb zu einem Geheimmittel zu stempeln. Nun, Herr Dr. W., bringen Sie doch einmal den wissenschaftlichen Beweis, 1) dass der geringe Zusatz von phosphorsaurem Kalk schädlich ist, und weisen Sie 2) bitte nach, welcher Bestandteil des Kakaophën dem menschlichen Körper nicht zuträglich ist!

Sodann habe ich Herrn Dr. W. den Vorwurf der Parteilichkeit gemacht, und diesen halte ich auch ferner aufrecht.

Herr Dr. W. sagt, dass er als Chemiker des Vereins gegen Verfälschung von Nahrungsmitteln gewissermaassen verpflichtet gewesen sei, mein Präparat — wegen des geringen Kalkzusatzes — zu beanstanden, er hat aber niemals Veranlassung genommen, ein Gleiches bei dem seiner Kontrolle unterstellten Kasseler Hafercacao zu thun, obwohl er als Chemiker den von mir genannten Zusatz hätte finden sollen, den die betr. Fabrik ihrem Präparat beifügt oder beigefügt hat.

Wie verhält sich denn das, Herr Dr. W., ist das nicht Parteinahme? Darauf gehen Sie ja garnicht ein?

Das Verhältnis des Herrn Dr. W. zum Detaillisten-Verband ist mir durch die Veröffentlichung im »Tageblatt« vom 7. Juni 1896 bekanntgeworden, nämlich, dass Herr Dr. W. die ihm von dem genannten Verband aufgetragenen Untersuchungen gegen ein Fixum von 100 Mark pro Jahr vorzunehmen hat. Der Detaillisten-Verband ist jedenfalls zu beglückwünschen, dass er eine so preiswerte Untersuchungsstelle gefunden hat.

Ich kann Herrn Dr. W. aber verraten, dass mir ein Brief des Herrn Verbandsdirektors vorliegt, der ausdrücklich hervorhebt, dass Herr Dr. W. die ihm vom Vorstand überwiesenen Gegenstände zu untersuchen hat, aber **nicht** zu der Angabe berechtigt ist, die von ihm ohne Auftrag des Verbandes gemachten Untersuchungen im Namen des Detaillisten-Verbandes vorgenommen zu haben.

Aus dem mir noch freiwillig zur Verfügung gestellten Material will ich zur weiteren Charakterisierung des Herrn Dr. W. nur folgendes anführen.

Herr Dr. W. hat verschiedene hiesige Bierbrauereibesitzer zu veranlassen gesucht, ihre Biere seiner ständigen Kontrolle gegen ein Fixum zu unterstellen. Als einige Besitzer auf diesen Vorschlag nicht eingingen, hat er deren Bier verdächtigt und in einem Fall, über den ich die Prozessakten in Händen habe, stellt das rechtskräftige Urteil des hiesigen Landgerichts, welches Herrn Dr. W. zu einer Geldstrafe wegen Beleidigung eines dieser Brauerei-Besitzer verurteilt, fest: »Offene und versteckte Drohungen mit Anzeige der Bierverkaufsstellen des Privatklägers wegen Wässerung des Bieres, und andererseits das Versprechen der Schonung, trotz angeblich konstatierter Fälschung, weil Zuckerzusatz die menschliche Gesundheit nicht gefährde!«

Ich habe bereits einmal bei Herrn Dr. W. angefragt, wie es sich mit der von ihm erfundenen Säuglingsmilch verhalten hat! Auch diesen Punkt übergeht Herr Dr. W mit Stillschweigen, er weiss auch warum! Denn in dem von ihm s. Zt. veröffentlichten Prospekt sagt Herr Dr. W., seine Kindermilch werde aus sterilisierter Milch, sowie reinem Milchzucker hergestellt, was that aber Herr Dr. W.? Er nahm anstatt reinen Milchzucker **solchen nur teilweise** und ersetzte den restlichen Teil durch Rübenzucker! Hier hatte Herr Dr. W. scheinbar nicht die öffentliche Wohlfahrt (in deren Dienst er sich bei Gründung des Vereins gegen Verfälschung von Nahrungsmitteln doch gestellt haben will), sondern lediglich seinen Geldbeutel im Auge, was mit der Aeusserung dieses Herrn, dass **Rüben**-Zucker viel billiger als **Milch**-Zucker sei, sehr wohl in Einklang zu bringen ist. Vor der Entdeckung dieser Machenschaften glaubte Herr Dr. W. gesichert zu sein, da Rübenzucker neben Milchzucker, seiner eigenen Aussage nach, kaum oder nur sehr schwer hätte festgestellt werden können.

Aus dem Vorerwähnten geht wohl klar hervor, dass dieser vor der Oeffentlichkeit sich abspielende, mir persönlich sehr unliebsame Streit nicht von mir, sondern allein von Herrn Dr. W. heraufbeschworen ist. Herr Dr. W. hat mich, wie schon gesagt, in vollkommen unbegründeter Weise angegriffen, er hat versucht, mein junges, auf reellster Basis aufgebautes Unternehmen zu Grunde zu richten, und da wird es mir wohl niemand verübeln, wenn ich derartige An-

griffe **mit Entrüstung und auf das Entschiedenste zurückweise.**

Damit Herrn Dr. W. der von ihm anscheinend gern eingeschlagene Weg, die ihm nicht ganz angenehmen Punkte durch viele Worte zu umgehen, verlegt wird, fordere ich ihn auf, meine oben gestellten Fragen einmal sachlich zu beantworten.

Jedenfalls bin ich in der Lage, die von mir angeführten Fälle durch vorhandene Prozessakten, sowie durch eidliche Zeugenaussagen zu erhärten.

Vielleicht giebt diese Veröffentlichung auch den Mitgliedern des Vereins gegen Verfälschung von Nahrungsmitteln etwas zu denken.

Zum Schluss betone ich nochmals, dass es sich bei der ganzen Sache um nichts anderes, als um ein **Konkurrenz-Manöver** handelt, bei welchem **Herr Dr. W.** der **Gehilfe** ist.

Die durch seine falschen Behauptungen etwa ängstlich gewordenen Konsumenten von Kakaophën bitte ich darum, ihren Arzt über dasselbe um Rat zu fragen, denn dem Urteil eines Arztes unterwerfe ich mich gern.

Kasseler Kakaophën-Fabrik.
Ad. Siebert.

Die oben erwähnte kleine Broschüre, die der Kakaophën-Fabrikant Ad. Siebert oben erwähnt, hat folgenden Inhalt. Dass Kakaophën Säuglingsnahrung werden soll, steht nicht darin.

»Was ist Kakaophën?

Kakaophën ist ein neues von der Kasseler Kakaophën-Fabrik, Ad. Siebert, Kassel, hergestelltes Cacaopräparat und besteht aus einer Zusammensetzung von dextriniertem Reis-Mehl, Leguminosen-Mehl sowie reinem Cacao.

Reis gehört zu den gesundesten Nahrungsmitteln und spielt daher im materiellen Leben der Völker seit den ältesten Zeiten eine ausnehmend wichtige Rolle, bildet er doch die Hauptnahrung bei einem reichlichen Viertel der Menschheit.

Der Reisverbrauch, welcher in England z. B. um ca. das sechsfache, in Italien gar um ca. das zwanzigfache grösser als in Deutschland ist, nimmt auch bei uns stetig zu und hängt diese Zunahme offenbar mit der um sich greifenden Erkenntnis von der Schmackhaftigkeit, der leichten Verdaulichkeit und dem Nährwert der Reisspeisen zusammen.

Auch die Leguminosen (Hülsenfrüchte) nehmen bei uns eine hervorragende Stellung ein, da sie an Stickstoff wesentlich reicher als die Getreidesorten und somit die Fleischnahrung — wenigstens teilweise — zu ersetzen im stande sind. Die Hülsenfrüchte gelten als weniger leicht verdaulich: in Wirklichkeit sind dies jedoch nur die Schalen, welche vor der Dextrinierung der Leguminosen-Mehle vollkommen entfernt werden.

Leguminosen-Mehle werden von Kranken, Rekonvaleszenten sehr gut vertragen und auch bei Säuglingen als Ersatz der Muttermilch mit Vorteil verwendet.

Der ausserordentlich hohe Nährwert des Cacaos ist ja hinlänglich bekannt und wird von Jahr zu Jahr auch mehr gewürdigt, was der stetig und rapid wachsende Verbrauch am besten beweist.

Während Kaffee und Thee nur als reine Genussmittel im engsten Sinne anzusprechen sind, ist Cacao zugleich ein wirkliches Nährmittel und Genussmittel. — Einen Nachteil weist Cacao indessen durch seinen hohen Gehalt an Fett auf, welcher wohl von einem gesunden Magen ohne besondere Beschwerden verdaut werden kann, von einem Kranken- oder gar Kindermagen jedoch nicht vertragen wird.

Reiner Cacao enthält 26—31 Prozent Fett und dieser Umstand hat wohl vornehmlich zu den Versuchen geführt, diesen Fettgehalt bei dem Cacao durch Verbindung mit Hafer- oder anderem Mehl herabzusetzen. Durch die Zusammensetzung von Cacao mit den oben erwähnten Mehlen ist das günstige Resultat erzielt worden, dass Kakaophën einen Fettgehalt von nur 12,17 Prozent (also noch nicht die Hälfte wie reiner Cacao) aufweist, andererseits aber an Gehalt von Eiweissstoffen keine Einbusse erleidet (Kakaophën enthält ca. 26 Prozent Proteïn), und ist sonach dem Kakaophën wegen seines gleich hohen Nährwertes, aber der leichteren Verdaulichkeit vor reinem Cacao unbedingt der Vorzug zu geben. Ausserdem ist durch diese Zusammensetzung der angenehme Wohlgeschmack des Cacaos vollkommen erhalten, ein Umstand, welcher neben den erwänten Vorzügen dem Kakaophën sehr bald Eingang in die Kinderstuben verschaffen wird, da besonders bei Kindern der Geschmack bekanntlich eine grosse Rolle spielt.

Eine jede Mutter wird ihre Freude daran haben, wie gern die Kleinen dieses so ausserordentlich nahrhafte und gesunde Cacaopräparat nehmen, und wird sehr bald Kakaophën als stetes Morgengetränk für ihre Kinder einführen. Kakaophën ist ausserdem Schwachen, insbesondere Blutarmen, seines hohen Gehaltes an Eiweissstoffen wegen, ganz besonders zu empfehlen.

Siebert's Kakaophën wird
in Cartons von 1/2 Pfd. Netto Inhalt à 95 Pfg.
» » » 1/4 » » » à 50 »
in den Handel gebracht und ist in den Apotheken, Drogen-, Kolonialwaren- und Delicatessen-Handlungen erhältlich.

Man achte beim Kauf auf die Schutzmarke »Papagei«.

Die ständige Kontrolle wird von dem städtischen Untersuchungsamt Kassel ausgeübt.

Kassel, im Februar 1898.

Kasseler Kakaophën-Fabrik
Ad. Siebert.



Zucker.

Gesamtbericht. 10. Juni. Mit Beginn dieser Woche ist ein Umstand, der bisher preissteigernd gewirkt hatte, — nämlich das schlechte Wetter — in Wegfall gekommen, und man musste sich daher auf einen Tendenzwechsel in diesem Sinne gefasst machen. Ein solcher ist nun in der That nicht ausgeblieben, aber er ist weder in schroffer Weise, noch in erheblichem Umfange eingetreten, und dies bestätigt die Auffassung der jetzigen Lage des Artikels als einer, wenn nicht gesunden, so doch gesundenden. Der Markt kann, da die Verhältnisse sonst einer günstigen Entwickelung förderlich sind, augenscheinlich gebesserte Ernteaussichten vertragen, und es darf daher die kleine Abschwächung dieser Woche mehr als eine äusserliche betrachtet werden, mit der die Grundstimmung wenig zu thun hat. Diese wird nach wie vor in erster Linie durch die amerikanischen Einkäufe, in denen dann und wann allerdings eine kleine Pause eintritt, die aber auch in letzter Woche, teils für kanadische, teils für Rechnung des Trust angehalten haben, beherrscht, und da der Verlauf des spanisch-amerikanischen Krieges, obgleich sich in den

letzten Tagen die Wagschale etwas zu gunsten Amerikas geneigt hat, eine schnelle Beendigung der Kämpfe nicht erwarten lässt, so bleiben auch die Gründe in Geltung, welche für die Vereinigten Staaten Mehrbezüge von Rübenzucker notwendig machen. Auch ist in Amerika selbst die Stimmung fest; zwar sind die Bestände dort noch immer sehr stark, aber ihre Abnahme geht jetzt rascher von statten — in voriger Woche betrugen sie 22 000 t und demgemäss können auch die amerikanischen Raffinerien den diesseitigen Markt nicht mehr umgehen. Uebrigens gestaltet sich auch in Europa die Zuckerbewegung entschieden günstiger. Z.B. ergeben die neuesten Board of Trade Returns für Mai eine Einfuhr nach England von 171 401 t Rohwert, gegen 148 995 t in 1897 und für die Kampagne 1897-1898 beläuft sie sich auf 1 110 345 t gegen 980 231 t in 1896-97. Allem Anschein nach dürfte die Abschwächung dieser Woche somit bald überwunden werden, umsomehr als jetzt die Zeit stärksten Zuckerverbrauchs vor der Thür steht.

Am 7. cr. ist die Brüsseler Konferenz zur Abschaffung der Ausfuhrprämien eröffnet worden. Eine Wirkung auf den Markt ist davon nicht zu verspüren, wennschon man annimmt, dass in Erwartung der etwaigen Resultate mit dem Ausgebot auf neue Kampagne etwas zurückgehalten wird.

Am deutschen Markt war die Stimmung in der ersten Hälfte dieser Berichtsperiode keine unfreundliche. Das nicht sehr reichliche Angebot fand bei Inlandsraffinerien gute Aufnahme und erzielte auch nach und nach 10 Pf. höhere Preise. In den letzten Tagen erlahmte jedoch die Kauflust und die an den Markt gebrachten Partien konnten volle Preise nicht mehr bedingen. Auch in Raffinierten lenkte das Geschäft in dieser Woche in ruhigere Bahnen ein, doch haben Preise sich auf letztwöchigen Stand gut behaupten, teilweise etwas anziehen können. Der Terminmarkt war anfangs stetig, später ruhig gestimmt, namentlich liess im zweiten Teile der Woche das Interesse für spätere Sichten resp. neue Kampagne nach und büsste diese auch 5—7½ Pfg. ein, während nahe Termine mit einem Verlust von 2½ Pfg. davonkamen.

Am österreichischen Markt war die Stimmung zwar auch eine verschiedentlich wechselnde, es kam dies aber dort weniger zum Ausdruck, weil das Geschäft ein sehr limitiertes war und die Preise zeitweilig nur als nominell gelten konnten. Dieselben bewegten sich für prompte Rübenzucker Fracht-Basis Aussig zwischen fl. 12,97½ und 13,07½ und schliessen mit fl. 12,97—13,00 ungefähr auf den Eröffnungspunkt. Neue Ernte hielt sich ungefähr 10 kr. unter Promptpreise, doch erweiterte sich dieser Abstand, da neue Ernte infolge besseren Wetters etwas williger tendierte, zum Schluss auf 12½ kr. und notierte man am Mittwoch Oktober-Dezember Lieferung fl. 12,85—12,87½. Raffinierte sind stetig zu fl. 36—36,25 für Raffinade ff. Pilès sind lustlos und niedriger zu fl. 14,25.

Magdeburger Preise:

Brodraffinade I	Mk.	24,00
» II	»	23,75
Gem. Raffinade	»	24,00—24,25
» Melis I	»	23,62
Farin	»	19,00—22,00

Alles per 50 Kilo.

(Deutsche Zuckerindustrie.)



Warenmarkt.

Hamburg, 10. Juni 1898.

Kartoffelfabrikate. Der Markt ist fest.

Grobk. Stärke, prima Qualität, jeglicher Herkunft, verzollt:
prompt 24½—25 Mk.
auf Lieferung Juli-Aug. 24½—25 Mk.
desgleichen, unverzollt:
prompt 24½—25 Mk.
auf Lieferung Juli-Aug. 24½—25 Mk.

Mehl, prima Qualität, verzollt:
prompt 25½ 26 Mk.
auf Lieferung Juli-Aug. 25½—26 Mk.
desgleichen unverzollt:
prompt 21½—22 Mk.
auf Lieferung Juli-Aug. 21¾—22¼ Mk.

Grobk. Stärke, Superior Qualität:
prompt 25—25½ Mk.

Mehl, Superior Qualität:
prompt 26—26½ Mk.

Dextrin, prima Qualität, weiss und gelb:
prompt 30—31 Mk.

Capillar-Sirup, 44 Bé, prima weiss:
prompt 29½—30½ Mk.

Traubenzucker, prima weiss, geraspelt:
29½—30½ Mk.

Alles per 100 Kilo.

Gewürze.

Cassia lignea 40,50—53,— Mk.
» **Bruch** 35,— Mk.
» **flores** 109,— »
» **vera** 27,— »
per 50 Kilo.

Canehl. Ceylon 86,00—160,— Mk.
Chips 28,50 29,— »
per 50 Kilo.

Macis. Blüte 1,75—2,35 Mk.
Nüsse 1,30—2,40 »
per ½ Kilo.

Cardamom, rund 4,20—5,— Mk.
halb u. kurzlang 3,50—4,— »
Saat 4,——4,20 »
per ½ Kilo.

Nelken. Amboina 46—47,— Mk.
Zanzibar 36—36,50 »
per 50 Kilo.

Vanille. Bourbon 25—38,— Mk.
per ½ Kilo.

Succade. Genueser 0,34—0,36 Mk.
per ½ Kilo.

Honig. Kaliforn. in Kisten 24—29,— Mk.
Chili (unverzollt) 27—32,— »
per 50 Kilo.





ALLERLEI.

A. H. Nein, das stimmt nicht, nach unseren Prüfungen enthält Kakaophën gegen 20 Prozent Cacaopulver. Unter Leguminose ist hier das Hartenstein'sche Leguminosenmehl zu verstehen. Das soll aber eigentlich eine halbe Stunde gekocht werden. Fleisch-Leguminose erhält man, wenn man Leguminosenmehl mit Fleischpulver mischt; Malto-Leguminosen, wenn man Malzpräparate beifügt.

Im Dresdner Journal vom 24. Mai lesen wir folgendes:

»Vergangenen Sonnabend beging die Firma Jordan & Timaeus, Kgl. Hoflieferanten hier, in den Räumen des Linckeschen Bades unter Anteilnahme vieler Freunde und des Gesamtpersonals die Feier ihres 75jährigen Geschäftsjubiläums, bei welcher auch die Bodenbacher Zweigniederlassung vertreten war. Zunächst nahmen alle Anwesenden Kaffee und Kuchen ein, worauf ein Vogelschiessen veranstaltet wurde. Die abends stattfindende Festtafel wurde mit einem dreifachen Hochruf auf Se. Majestät den König eröffnet, welcher in der Königshymne ausklang, die stehend angehört wurde. Zahlreiche weitere Toaste wurden von den Jubilaren herzlich erwidert. Zwei lebende Bilder »Eine Chocolatière« und das bekannte Cacaobild der Firma, verbunden mit poetischem Text, wurden sehr gut dargestellt. Nach Aufhebung der Tafel sammelten sich die Kinder zu einem Lampionzuge, während im Saale zum Festball aufgespielt wurde, der die Anwesenden bis in die frühen Morgenstunden in fröhlichster Stimmung zusammenhielt.

Etwas neues in Cacao. Im General-Anzeiger für Frankfurt a. M. finden wir folgende Anzeige:

»Etwas Neues in Cacao.

Goebel's Reiner Cacao mit Zucker No. 1 pr. Pfd. 1,00 Mark

Goebel's Reiner Cacao mit Zucker No. 2 pr. Pfd. 1,20 Mark

Goebel's Reiner Cacao mit Zucker No. 3 pr. Pfd. 1,60 Mark

Goebel's Reiner Cacao mit Zucker No. 4 pr. Pfd. 2,00 Mark.

Diese Cacaos sind absolut rein und enthalten ausser Zucker keinerlei andere Zusätze.

H. Goebel, Gr. Sandgasse 17, »Zur weissen Schlange«. Telephon 4013.«

Herr Goebel thut gut, sich mit den Bestimmungen des Nahrungsmittelgesetzes und mit der sich in unserer Industrie gebildeten Verkehrsordnung bekannt zu machen. Er wird dann sehen, dass Cacao mit Zucker nicht als »Etwas Neues in Cacao« verkauft werden darf, sondern als Puder-Chocolade. Und dann ist ein Gemisch aus Cacao und Zucker etwas sehr altes und es wird seit Jahrzehnten in jeder deutschen Fabrik zentnerweise hergestellt. Neu ist nur, dass Goebel dies neu nennt und als Cacao hinausgehen lassen will; wir raten ihm gut, wenn wir raten, diesem Präparate den rechten Namen zu geben: »Puderchocolade«!

Pflanzung »Günther Soppo«, G. m. b. H. Unter diesem Namen ist laut »Tropenpfl.« die bisher seit Anfang 1897 von Herrn Günther in Soppo am Kamerungebirge betriebene Pflanzung in ein Gesellschaftsunternehmen verwandelt worden. Die Pflanzung umfasst 2000 ha Land, das nach Prof. Dr. F. Wohltmann einen der besten Böden des Kamerun-Gebietes enthält. — Das Kapital beträgt 300 000 Mark. Gesellschafter sind Prinz Alfred zu Loewenstein, Dr. jur. M. Esser und M. Günther; der letztere führt die Leitung wie bisher weiter. — Es sollen 250 000 Kaffeebäume, wozu die höheren Hänge in Aussicht genommen sind, und 200 000 Cacaobäume an den niederen Hängen gepflanzt werden. Bisher sind 150 ha Land urbar gemacht und bereits zum Teil mit Kaffee bepflanzt, mit der Aussaat von Cacaosamen ist ebenfalls bereits begonnen worden.

Merseburg. In unser Handelsregister ist heute die am 18. Mai 1898 errichtete Handelsgesellschaft »Merseburger Chocoladen- und Zuckerwaren-Fabrik Schmidt & Lichtenfeld« mit dem Sitze zu Merseburg eingetragen.

Die Gesellschafter sind: 1. der Konditor Woldemar Schmidt, 2) der Konditor Friedrich Lichtenfeld in Merseburg.

Merseburg, am 20. Mai 1898.

Königliches Amtsgericht. Abteilung 4.

Tabak als Cacaothee. In politischen Zeitungen, die augenblicklich viel weisses Papier, aber wenig ernsthaften Stoff haben, findet man die folgende Mitteilung:

»**Acht Prozent Tabak in 215 Gramm Cacaothee** wurden in einer Probe, die dem

Kaiserl. Gesundheitsamt zur Untersuchung vorgelegen, gefunden. Die Probe war dem Gesundheitsamte überwiesen, weil eine Frau nach dem Genusse des Thees heftig erkrankte. Bei dieser Gelegenheit sei auch zur Vorsicht beim Einkauf von Chocoladenzigarren gemahnt. Die minderwertigen Sorten bestehen häufig, wie die Untersuchung ergeben hat, aus 66 Prozent Gips, Eisenoxyd und gemahlenen Cacaoschalen. Mit Zinkoxyd werden die Zigarren gefärbt und werden hierzu bis 300 Milligramm auf je eine Zigarre gebraucht.«

Dass in irgend einem Schmierladen wohl mal zwischen Cacaoschalen Tabak gekommen sein kann, ist nicht zu bezweifeln, aber dass »die minderwertigen Sorten von Chocoladenzigarren 66 Prozent Gips, Eisenoxyd und Cacaoschalen enthalten« ist eine Lüge. Das Berliner Fremdenblatt, in dem wir diesen Kohl zuerst gefunden haben, wird gut thun, ihren Reportern etwas mehr Sachkenntnis aufzuerlegen, wenn diese Herrchen den Drang fühlen, derartige Märchen in die Welt zu jagen, um fünf Pfennige für die Zeile Honorar zu holen.

Die Ausfuhr von Chocoladen und Zuckerwaren erleichtert. In der schriftlichen Expertise des österreichisch-ungarischen Exportvereines wurde von den Chocoladen- und Zuckerwarenfabrikanten darauf hingewiesen, dass sie trotz aller Anstrengungen nicht in der Lage seien, ihre Erzeugnisse in das Ausland zu exportieren, weil sie mit den von ihren Regierungen begünstigten Konkurrenten des Auslandes auf neutralen Absatzgebieten den Kampf nicht aufnehmen können. Die österreichisch-ungarischen Industriellen dieser Branche mussten nämlich bisher die durch das Gesetz vom 11. Juli 1888 festgesetzte Konsumsteuer von 11 fl. für 100 Kilogramm auf den zu ihren Fabrikaten verwendeten Zucker auch dann entrichten, wenn ihre Waren zur Ausfuhr gelangten, während die ausländischen Fabriken beinahe ausnahmslos die für ihren Zucker entrichtete Konsumsteuer bei der Ausfuhr der fertigen Fabrikate rückvergütet erhalten. Die Regierung hat nun den Wünschen der Chocolade- und Zuckerwarenfabriken Rechnung getragen, indem Gesetzartikel XIX der Ausgleichsvorlagen bestimmt, dass die Regierung ermächtigt ist: a) gewerblichen Unternehmungen zur Herstellung von zucker- oder alkoholhaltigen Produkten behufs deren **Ausfuhr über die Zolllinie den abgabefreien Bezug von Zucker**, beziehungsweise von **Branntwein** unter den zum Schutze des Staatsschatzes erforderlichen Bedingungen und Kontrollen zu bewilligen; b) Artikel, welche Zucker oder Alkohol zugesetzt enthalten oder zu deren Herstellung Zucker oder Alkohol verwendet wird und für deren Similäre im Inlande kein abgabefreier Zucker oder Alkohol zur Verfügung steht, bei deren Einfuhr in das österreichisch-ungarische Zollgebiet mit einem der Höhe der inneren Zucker-, beziehungsweise Branntweinsteuer entsprechenden Zollzuschlage zu belegen. Die Begünstigung soll zugute kommen der Ausfuhr, sowie der Produktion von Chocolade, Chocolade-Fabrikaten, Zucker- und Kuchenwerk, Biskuits, kandierten Früchten, Fruchtsäften und alkoholisch-aromatischen Essenzen.

Wir lesen in verschiedenen Zeitungen:

Die grösste Industrie. Der Konsument, welcher jeden Morgen seine Tasse Chocolat Menier trinkt, lässt sich nicht träumen, dass sein Frühstück eine der grossartigsten industriellen Leistungen unserer Zeit darstellt. Nachstehend eine kurze Uebersicht über den Herstellungsgang dieses Fabrikats, dessen Bestehen an achtzig Jahre zurückdatiert. Der Cacao wird zuerst in den Plantagen der Herren Menier in Nicaragua geerntet und hierauf in ihrer Fabrik zu Noisiel-sur-Marne (Frankreich) behandelt, wo jährlich fünfzehn Millionen Kilogramm Chocolade hergestellt werden, was 50 000 Kilogramm per Tag ergiebt. Diese 50 000 Kilogramm werden täglich in 1000 zu Noisiel fabrizierten Kisten verpackt und eine gleichfalls der Fabrik gehörige Eisenbahn (?) führt diesen kolossalen Vorrat in alle Welt bis in die kleinsten Dörfer hinaus. Diese Tafeln in gelbem Papier führen den Namen »Chocolat Menier«.

Cacaobutter. Die am 7. Juni in Amsterdam abgehaltene Cacaobutter-Auktion verlief wie folgt:

70 000 Kilo Van Houtens Butter wurden im Durchschnitt zu 51,90 Cents. verkauft. Der höchste Preis war 52,75 Cents., der niedrigste 51,75 Cents.

Dagegen wurden 15 000 Kilo holländischer Butter anderer Herkunft, 21 000 Kilo ausländischer Butter von den Inhabern zurückgezogen, da das Gebot zu niedrig war. Von der holländischen Butter gingen nach der Auktion aber 5000 Kilo ab.

Reichstagschocolade: Wenn diese Nr. 76 hinausgeht, wird das Wahlthema erledigt sein und man wird wissen, wie die Männer aussehen, die wir uns zu Vertretern erkoren haben. Will nicht eine lithographische An-

stalt daran gehen, den deutschen Chocoladefabrikanten Etiketts zu einer Zehnpfennigtafel zu liefern, die das Konterfei der neuen Abgeordneten tragen? Wenn eine einheitliche hübsche Form genommen wird, glauben wir, dass man in unserer Industrie dafür Käufer sein würde. Es könnte ja so gemacht werden, dass jede Fabrik sich eine Fraktion allein sicherte. Den grössten Absatz fänden wohl die, die in grossen Städten die kleine Kundschaft versorgen und dann die Sozialdemokraten mit bekannten Namen brächten.

Aus einer hallischen Zeitung:

„Chocoladen-Reklame für Wahlkandidaten. Die National-Sozialen haben die „überlebten“ alten Parteien auch darin in den Schatten gestellt, dass sie die bei Chocoladenfabriken und Hühneraugen-„Doktoren“ übliche Bildnisreklame auch für ihre Wahlgeschäfte in Anwendung gebracht haben. So hat uns beispielsweise ein auf Luxuspapier gedrucktes Flugblatt mit dem sehr sauber ausgeführten Bildnisse des „berühmten“ Herrn von Gerlach vorgelegen, das ausserdem allerhand Rühmendes über den porträtierten Kandidaten zu erzählen wusste. Diese Art von Kandidatenreklame ist in der That eine Neuerung, die die nationalen Parteien hoffentlich ein für allemal den findigen Naumannschen Geschäftsführern überlassen werden. Vielleicht bilden diese die Chocoladenreklame für ihre Kandidaten noch weiter aus, vielleicht finden sich auch Kinder, die die Naumannschen Bildchen sammeln. In einigen Jahren dürften diese Porträts zu den Seltenheiten gehören, darum wäre eine solche national-soziale Kandidaten-Sammlung gar nicht übel. Leider aber wird die Bildchen-Reklame nicht auf allen Seiten gewürdigt. So teilt die „Hilfe“ folgende Zuschrift wehklagend mit:

„Geehrter Herr —!

„Ihr Programm hat auf mich einen guten „Eindruck gemacht, aber stimmen kann ich „doch nicht für Sie, da Ihr beiliegendes „Bild gar zu hässlich ist. Ein der„artiges Gesicht ist nicht vertrauen„erweckend.

Ein Wähler.“ „

Die „Hilfe“ bemerkt dazu:

„Das eigentlich sittlich (!) Empörende an dem Brief ist seine innere Unwahrhaftigkeit. Der national-soziale Politiker, dem hier in so niederträchtiger Weise die Schönheit abgesprochen wird, ist mit einem Gesicht begabt, das vernünftigen Ansprüchen ganz wohl zu genügen vermag. Erfüllt von Wehmut über die Schmach, die Unwert schweigendem Verdienst erweist, stellen wir das hiermit historisch fest.“ —

Uns wird folgende Anzeige eingeschickt:

Achtung! Servus!

„Um die Konsumenten unseres Kasseler Hafer-Cacao in Zukunft vor Täuschungen und Schaden zu bewahren und den Nachahmern den Absatz der geringwertigen Mischungen zu erschweren, werden wir die Spezialmarke „Servus“ einführen. Wir bitten deshalb in Zukunft stets einen Karton „Servus“ Kasseler Hafer-Cacao zu verlangen.

„Servus“ Kasseler Hafer-Cacao wird nach alter erprobter Vorschrift durch ein äusserst kompliziertes Verfahren aus den besten Rohstoffen hergestellt und hat heute mit Hafer-Cacao nur den Namen gemeinsam. Die patentierten Spezialmaschinen werden in unserer eigenen Maschinenfabrik gebaut, um unter allen Umständen das Geschäftsgeheimnis zu wahren.

Man wolle beachten, dass Hafermehl-Cacaomischungen sich jedermann gut und billig selbst herstellen kann, aber diese verhalten sich zu „Servus“ Kasseler Hafer-Cacao, wie Mehl und Wasser = Mehlbrei zum Brot; keinem Menschen wird es einfallen, zu sagen: Mehlbrei (wenn auch gebacken) und Brot sei dasselbe.

Mischungen von Hafermehl mit Cacao, ferner jede Nachahmung unseres „Servus“ werden nach kurzer Zeit sauer, ja, sie müssen es werden, es liegt in der Natur der Rohstoffe, jede Hausfrau wird sich schon selbst von dieser Thatsache überzeugt haben. Diese verdorbenen Mischungen sind jedem Kinde schädlich und verderben den besten Magen.

Man lasse sich nicht irre machen und weise jede Nachahmung zurück, verlange stets die neue Marke „Servus“ in blauen Kartons enthaltend 27 in Staniol gepackte Würfel = 40 bis 50 Tassen für 1 Mark und 8 Würfel für 30 Pfennig.

Erhältlich in Apotheken, Drogen- und besseren Kolonialwaren-Handlungen.“

Die Anzeige lässt nicht erkennen, von wem sie ausgeht. Man kann also nicht kontrollieren, wer es ist, der da behauptet, es läge in der Natur der Rohstoffe, dass Mischungen von Hafermehl mit Cacao in kurzer Zeit sauer würden, ja sauer werden müssten. Aber einerlei. Der Mann lügt. Wir wollen ihm Mischungen dieser Art zeigen, die 5 Jahre alt und weder sauer noch süss geworden sind.

Amerikanische Zoll - Schwierigkeiten. § 281 des amerikanischen Zolltarifes lautet: „Chocolade und Cacao präpariert oder fabriziert, nicht speziell in diesem Gesetze vorgesehen, wenn nicht mehr als 15 c per Pfund wert, kostet 2½ c per Pfund; wenn mehr als 15

aber nicht mehr als 24 c per Pfund wert, 2½ c per Pfund und 10 % ad val.; wenn mehr als 24 aber nicht mehr als 35 c per Pfund wert, 5 c per Pfund und 10 % ad val.; wenn über 35 c per Pfund wert, 50 % ad val. Das Gewicht und der Wert aller Verpackung, wenn dieselbe nicht aus einfachem Holz besteht, sollen in das zollpflichtige Gewicht und den Wert der vorstehend genannten Ware eingeschlossen werden; pulverisierter Cacao, nicht versüsst, kostet 5 c per Pfund.«

Danach also kostet Cacaopulver 5 c und weiter nichts. Nun sollte aber kürzlich die Firma Charles D. Stone & Co. ausser diesen 5 c auch noch 50 % vom Werte bezahlen.

Charles D. Stone & Co. hatten gegen das Vorgehen des Zollkollektors in New York protestiert, welcher § 281 zufolge einen Zoll von 50 % ad val. von pulverisiertem Cacao erhoben hatte. Die genannte Firma behauptete in ihrem Protest, der betreffende Artikel sei ungezuckerter, pulverisierter Cacao und als solcher nur mit 5 c per Pfund zu verzollen. Der Kollektor begründete sein Vorgehen damit, dass eine chemische Analyse ergeben habe, dass darin die Hälfte der Cacao-Butter enthalten war, welche sich in gewöhnlichem Cacao vorzufinden pflegt. Dies beweise, dass der ursprüngliche Cacao irgend einem Fabrikationsverfahren unterzogen worden sei, wodurch er teilweise löslich in Wasser geworden sei. Der Board schloss sich indessen der Ansicht der Importeure an und erkannte den Protest derselben als stichhaltig an.

Die Handelskammer zu Breslau schreibt in ihrem Jahresbericht:

»Für Chocoladenfabrikate brachte das Jahr 1897 Anfangs ein ruhiges Geschäft bei gedrückten Preisen, hervorgerufen durch den niedrigen Stand sämtlicher Cacaosorten. Im März begann eine Steigerung des Rohmaterials, die das ganze Jahr hindurch anhielt und bis Dezember durchschnittlich ca. 70 % betrug. Die Ernten aller Provenienzen waren durchaus normal, und so dürfte die Hausse zum Teil auf Spekulation zurückzuführen sein, da der Konsum nicht in dem Maasse zugenommen hat, dass dadurch allein die Steigerung gerechtfertigt erscheint. Die Preise der Fabrikate folgten nur sehr langsam und nicht entsprechend der Steigerung des Rohmaterials und liessen häufig nur einen recht geringen Nutzen.«

Saccharin. Seitdem ausser den Werken von Fahlberg, List & Co., die das Originalprodukt Saccharin seit nahezu 11 Jahren herstellen, auch noch eine Anzahl anderer Fabriken die Produktion künstlicher Süssstoffe aufgenommen hat, ist der Artikel beständig im Preise gewichen und jetzt auf einem Standpunkte angekommen, der für weitere Unternehmungen nicht einladend wirken dürfte, an dieser Produktion teilzunehmen. Der Verbrauch des Saccharins hat sich im letzten Jahre, weniger durch den Preisrückgang als durch die Erschliessung neuer Absatzquellen, namentlich im Auslande, weiter gehoben, wenngleich die Verwendung sich immer in bestimmten Grenzen hält, weil die natürlichen Eigenschaften dieses Süssstoffes es ausgeschlossen erscheinen lassen, dass er in nennenswertem Umfange mit Zucker in Konkurrenz treten könnte, sondern ihn zur vorteilhaften Verwendung in ganz anderer Richtung hinweisen. Nach der Statistik des Deutschen Reiches betrug die Produktion von Saccharin, Zuckerin, Dulcin u. s. w.:

1894/95: 32 937 kg,
1895/96: 33 528 „
1896/97: 34 682 „

Unter Veranschlagung der Süsskraft dieser Stoffe (500mal so hoch als die des Zuckers) entspricht das Quantum Saccharin u. s. w. einem Quantum Zucker von

1894/95: 164 685 dz,
1895/96: 167 640 „
1896/97: 173 410 „

Das ist nur etwa 1 % der Zuckerproduktion Deutschlands. Ebenso zeigt ein Vergleich der im Inlande verbleibenden Mengen von Saccharin und Zucker, dass der in Gestalt der betreffenden Süssstoffe verzehrte Zucker, eingerechnet den Verbrauch von Saccharin u. s. w. zu pharmazeutischen Zwecken und unter Anrechnung einer dem Zucker gegenüber fünfhundertfachen Süsskraft, noch nicht 1 % des Gesamt-Zuckerkonsums ausmacht.

Aus Oesterreich.

Die Chocolade wird teurer. In der am 22. d. M. abgehaltenen Versammlung des Zentralvereins der Chocolade- und Zuckerwarenfabrikanten in Oesterreich und Ungarn wurde, wie man uns mitteilt, der Beschluss gefasst, mit Eintritt der neuen Zuckersteuer auch die Preise der Chocoladen und Zuckerwaren dementsprechend zu erhöhen. Unsere Hausfrauen werden über diese Verteuerung nicht sonderlich erfreut sein, denn die Chocolade ebenso wie der Cacao zählen nicht bloss zu den gewöhnlichen Genussmitteln, sondern sie bilden ein wichtiges Nahrungsmittel, das zumal bei Kindern in vielen Familien Anwendung findet. Der erwähnte Beschluss der Fabri-

kanten macht allerdings vorläufig die Preissteigerung von der Einführung der neuen Zuckersteuer abhängig. Das betreffende Steuergesetz steht aber noch im weiten Felde und von dieser Seite droht zunächst keine Erhöhung der Preise. Wenn jedoch trotzdem eine Verteuerung der Chocolade in nicht allzuferner Zeit Platz greifen soll, so dürfte das hauptsächlich auf die bereits stattgefundene Preissteigerung des Cacaos zurückzuführen sein. Wir haben diesbezüglich bei hervorragenden Wiener Fabrikanten Erkundigungen eingeholt und von denselben die Mitteilung erhalten, dass einige der grossen Firmen vom Zentralvereine betreffs der geplanten Preiserhöhung der Chocolade bis jetzt noch keine Verständigung erhalten haben und, so lange noch kein zwingender Grund vorliegt, ihre Ware nicht verteuern werden.

Ein Dresdener Herr warnt vor gefärbtem, d. h. vor geblautem Zucker. Er behauptet folgendes:

„Die aus einem hiesigen Geschäft bezogene Raffinade, sog. Kochzucker à Pfund 30 Pfg., benutzte meine Frau zum Süssen der Flaschenmilch unseres acht Wochen alten, völlig gesunden Kindes. Nach einigen Tagen wurde des Kindes Stuhlgang sehr unregelmässig, das Kind wurde sichtlich blass und zeigte beim Trinken Unruhe mit lebhaftem Zucken des Leibes. Eine von mir angestellte genaue Untersuchung ergab, dass in dem Zucker eine starke Dosis Ultramarin sich befand, welche sich sofort als Niederschlag zeigte, wenn man den Zucker in Wasser, Fenchelthee oder Milch eine Zeit lang kochte und dann bis zum nächsten Tage aufhob. Schon nach einigen Stunden wurde der blaue Niederschlag bemerklich. Das Ultramarinblau hat den Zweck, minderwertigen gelben Zucker weiss zu machen, um ihn als angeblich bessere Qualität teurer zu verkaufen. Es befinden sich in ihm aber Porzellanerde, Glaubersalz und Kohle, von welchen schon jedes für sich dem Magen der Kleinsten sehr schädlich ist. Zum Betrug kommt also noch der Schaden! Die Eltern seien im Interesse ihrer Lieblinge gemahnt, Raffinade genau zu untersuchen. Wenn sie vier Theelöffel derselben in einen Tassentopf Wasser geschüttet, fünf Minuten kochen und dann kalt stehen lassen, werden manche Eltern mit Schrecken am nächsten Tage ihr „blaues Wunder“ in der Tasse sehen und plötzlich wissen, warum ihr Liebling trotz Frühlingsluft so bleich geworden ist und sich oft so schmerzlich krümmt und streckt.« —

Unsere Industrie hätte nichts dagegen, wenn das Blauen der raffinierten Zuckersorten aufhörte. In der Chocolade brauchen wir keine blaue Farbe, bezahlen aber müssen wir sie, sowie die Arbeit des Färbungsprozesses. Bei feinen und farbigen Konfituren ist das Blau meist im Wege; es verhindert die Erzielung zarter und feiner Farbentöne. Wir hätten also nichts dagegen, wenn das Blauen des Zuckers einfach verboten würde.

L. Was ist denn im Ernste auf alle diese Ausstellungen zu geben? Sie sind volkswirtschaftlich Schmarotzerpflanzen. Auch Ihre Rheinisch-Westfälische kann uns durchaus nicht imponieren und unsere Hamburger wird das ebensowenig thun können. Die paar »klingenden Namen« in Ehren! Die Träger der Namen sind naive Leute, die so unvorsichtig sind, eitel sind sie auch, ihren klingenden Namen zu verborgen. Was wissen diese Personen meist vom wirtschaftlichen Leben? — Wir lesen übrigens in der Elberfelder Zeitung vom 23. Mai folgendes:

»Die Rheinisch-Westfälische Ausstellung für Nahrungs- und Genussmittel ist gestern geschlossen worden. Das finanzielle Ergebnis soll ein sehr schlechtes gewesen sein. Der Veranstalter der Ausstellung hat die Ansprüche, die man in Elberfeld an ein derartiges Unternehmen stellt, sehr unterschätzt. Der einzig wirklich rühmenswerte Moment war die Massenspeisung der Kinder. Im übrigen aber hinterlässt die Ausstellung mit dem langen Namen hier kein besonderes gutes Andenken.«

Sie sehen also, wie man an Ort und Stelle über derartige Privatsoireen urteilt.

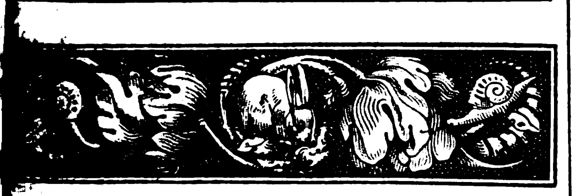
In der Rheinisch-Westf. Zeitung fanden wir später noch folgendes:

»In Sachen der Nahrungs- und Genussmittelausstellung ist zu berichten, dass der Direkter Kätger einen aussergerichtlichen Vergleich anstrebt und den Rechtsanwalt Dr. Dietrich beauftragt hat, sämtlichen Gläubigern 30 Prozent ihres Guthabens anzubieten. In dem betr. Schreiben, das der Rechtsanwalt versendet, heisst es, dass die 30 Prozent nur gezahlt werden können, weil von nicht beteiligter Seite das Geld hierfür zur Verfügung gestellt worden sei. Werde das Anerbieten nicht acceptiert, so sei nichts zu erwarten. Ein Konkurs könne nicht eröffnet werden, da Masse nicht vorhanden sei. Leider verschweigt der Brief, wer der edle Wohlthäter ist, der den Gläubigern doch wenigstens 30 Prozent retten will. Die Gläubiger sehen der ganzen Angelegenheit mit berechtigtem Misstrauen entgegen und werden wahrscheinlich doch die Eröffnung des Konkurses beantragen. Einen besonders interessanten Einblick in die Handlungsweise des Herrn »Direktors« gewährt noch eine von dem Graveur Salomon veranlasste Pfändung. Salomon hatte für die Prämiierung die silbernen, goldenen und bronzenen Medaillen geliefert und wollte die noch nicht verkauften oder verschenkten Exemplare pfänden lassen, um wenigstens den

Metallwert zu retten. Als er sich mit dem Gerichtsvollzieher im Ausstellungsbureau einfand und den Direktor mit dem Zwecke seines Kommens bekannt machte, erklärte der Herr »Direktor« sofort, dass sich Salomon und der Gerichtsvollzieher in einer fremden Wohnung befänden. Auf Erkundigung ergab sich denn auch, dass das Bureau thatsächlich nicht vom »Direktor«, sondern von dem Vater desselben, dem Zimmermann Kärger gemietet worden sei. Die Frage nach dem Verbleibe der Medaillen beantwortete der Herr »Direktor« dahin, dass er nichts darüber wisse; auf weiteres Befragen erklärte er, dass er nichts besitze und in Gütertrennung lebe. Inzwischen hat auch bereits ein Aussteller das Wort ergriffen und erklärt, dass er vor der Prämiierung gefragt worden sei, was er zum Besten gebe, wenn er die goldene Medaille erhielte. Er hat erwidert, dass man sich darüber noch einigen könne und hat schliesslich auf das ihm zuerkannte Diplom zur silbernen Medaille verzichtet. Darnach zu urteilen, scheint es auch bei der Prämiierung famos hergegangen zu sein. Man darf gespannt darauf sein, was für Enthüllungen die nächsten Tage bringen.“

Wenn man nun in den Vereinen der Industriellen kurzer Hand alle Ausstellungsofferten abwiese, dann würde der Schwindel mit den Afterausstellungen wohl bald sein Ende erreicht haben.

Brausebonbons. Die Firma Franz Marschner in Dresden bittet darum, dass wir die Chocoladefabrikanten, die sich auf die Selbstfabrikation von Brausebonbons nicht einrichten wollen, darauf aufmerksam machen, dass sie diesen Artikel als Spezialität herstellt und sich bei der Weitergabe an grössere Abnehmer mit einem kleinen Nutzen begnügen will. Diese Bonbons kosten im Detailhandel 5 Pfg. das Stück; sie sind hübsch bunt verpackt. Muster will sie an Interessenten überall hin zur Verfügung stellen.



Briefe eines Gordianreisenden.

(Fortsetzung.)

Findig wie die Vi-Cacao-Leute sind, benutzen sie eine kurze Bemerkung des englischen Schatzkanzlers natürlich dazu, um für sich Reklame zu machen. Denn in verschiedenen Zeitungen in und ausserhalb Londons liest man seit einigen Tagen die folgende Anzeige, natürlich meist über die ganze Seite der Zeitung gehend:

»Der Kanzler des Finanzministeriums und Dr. Tibbles Vi-Cacao.

»Der Budget-Abend im Unterhause ist immer interessant. Sir Michael Hicks-Beach, Kanzler des Finanzministeriums, sagte im Laufe seiner bedeutsamen Budget-Darstellung:

»Cacao machte sich ausserordentlich gut. Natürlich sind die Einkünfte aus Cacao nur klein — nur £ 183 000 (= Mark 3 733 000), doch sind dies £ 39 000 (= Mark 795 600) mehr als im vorigen Jahre. Wir importierten im letzten Jahre dreimal mehr fertigen Cacao als wir zwei Jahre vorher thaten. Diese Zunahme ist, hoffe ich, in gewisser Beziehung der Thatsache zuzuschreiben, dass die Leute ihre Aufmerksamkeit jetzt dem Cacao zuwenden, den ich für ein grossartiges Getränk halte. (Beifall und Lachen.) Nicht zum kleinen Teil ist dies die Folge eines gewissen, gut angepriesenen Artikels, den ich, aus Dankbarkeit für den Fabrikanten, halb und halb in Versuchung komme, hier namhaft zu machen.« (Lachen.)

Es mag ja vom Standpunkte des Finanzministeriums erfreulich sein, dass es durch die plötzliche Einfuhrsteigerung von fertigen Cacaopräparaten seine Geldbox um 800 000 Mark voller bekommen hat; aber nicht geldwirtschaftlich, sondern volkswirtschaftlich gerechnet, wäre es doch besser, diese Mengen würden im Lande selbst hergestellt. Mit der Vorliebe der Engländer für den Freihandel ist es nämlich auch nur so so! Man ist dort Freihändler, wenn man Nutzen davon hat, aber man ist auch Schutzzöllner, wenn man seine Interessen durch ausländische Konkurrenten bedroht sieht. Man hört und sieht ja alle Augenblicke auf den Strassen die Aufforderung, dass man die englische Industrie unterstützen und nicht das Ausland bevorzugen soll. Die Schwefelhölzerfabrikanten Bryant & Mays z. B. rufen laut von allen Omnibussen herab auf die Strasse: »Support home-industrie!« und dasselbe kann man alle Augenblicke hören. —

Nachmittags führte mein Weg mich die City road entlang. Es war gerade 2 Uhr als ich vor Lipton's Fabrik- und Lagerhäusern stand; ich hatte also Gelegenheit, die Lipton'schen Arbeiter einwandern zu sehen und weil dies zu mancherlei Vergleichungen Anlass giebt, blieb ich stehen. Ich muss gestehen, ich habe hier einen Aufzug erlebt, der mir unvergesslich bleiben wird.

Sehr viel hatte ich früher über Londoner Arbeiterleben gehört und gelesen; ich bin ja auch nicht zum ersten male in London. Ein solches unappetitliches, freches, schmutziges Arbeiterheer, wie hier in den Lipton'schen Fabrikhof einspazierte, habe ich doch noch nicht gesehen. Von den vielen hundert Mädchen und Frauen würden in deutschen Fa-

briken kaum 20 Beschäftigung finden; keiner würde Gestalten ins Haus hineinlassen, denen die Kleiderröcke in Fetzen um den Leib baumeln; die in verdrückten und zerrissenen Samtkleidern, mit gewickelten Lokken zur Arbeit gingen. Die Taschen an Kleidern und Jackets sind ausgerissen und hängen nach auswärts; an den Jackets sind alle Knopflöcher ausgerissen, Knöpfe sind längst nicht mehr dran; anscheinend haben die meisten Mädchen einmal einen grösseren Leibesumfang gehabt und da hat die Weite der Jacken nicht zugereicht; Halstücher, Shawls, Umschlagtücher glänzen von Ostendfett und haben Franzen und Fäden ohne Zahl; was allein ordentlich ist, das sind die frisch auf Stahlnadeln gebrannten Stirnhaare. Das passt zu dem Anzuge, wie Guano auf Butterbrot: man ekelt sich vor beiden gleich stark. — Und das sitzt nun zehn Minuten später und packt Thee und macht die feinste Chocolade, die ein paar Tage später die Menschen laben soll! —

Unwillkürlich musste ich hier nicht bloss an deutsche Verhältnisse, sondern auch an andere ausländische denken. Just vier Wochen früher hatte ich ja die Schweiz, Italien nebst dem grossen Fürstentum Monaco, Süd- und Nordfrankreich, Belgien und Holland bereist, ausschliesslich zu dem Zweck, die Augen aufzuhalten. Ziehe ich nun aber Vergleiche in Bezug auf die Arbeiterverhältnisse, dann muss ich sagen, hier in London sind sie auf der niedrigsten Stufe in ganz Europa. Je grösser die Stadt, desto unsicherer ist das Einkommen des Proletariats und eben diese Unsicherheit und die Schwierigkeit, dauernde Arbeit bei auskömmlichen Löhnen zu finden, die sind es, die das Laster gross ziehen. Wer zählt die verkommenen Gestalten, die hier im Osten Londons in den Spelunken und auf den Gassen mit aufgedunsenen Gesichtern herumstehen! Wohin mit den vom Whiskyteufel besessenen schamlosen Weibern, Burschen und Mädchen?

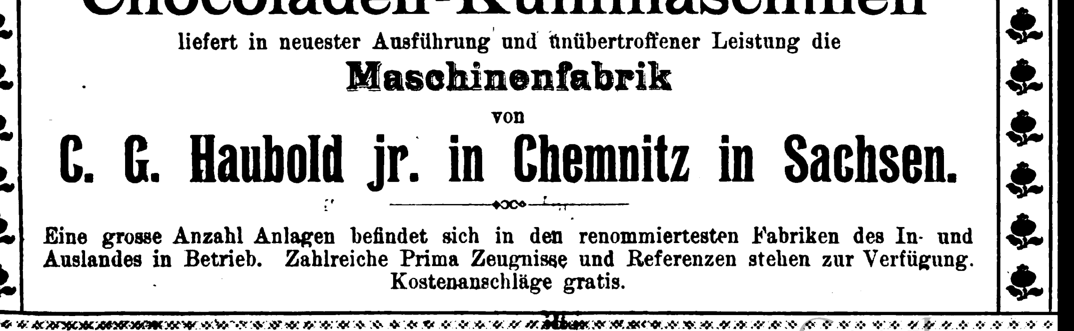
Auch unsere deutschen grossstädtischen Verhältnisse lassen gewiss vieles zu wünschen übrig und unsere Hafengegend und das Gängeviertel in Hamburg stechen gewiss recht sehr ab von den Gegenden, in denen wir »besser gestellten« leben, aber Elend und Laster findet man doch nicht so in Haufen auf offener Strasse als hier im Osten Londons. Ich bin den ganzen schrecklichen Osten, zwischen Aldgate Station und Whitchapel-Station, zwischen Shoreditch Station und Shadwell-Station zu Fuss kreuz und quer durchlaufen. Das ist das niedliche Quadrat, in dem vor einigen Jahren Jack der Aufschlitzer sein Wesen getrieben hat. Zum zweiten male mag ich das nicht wieder machen. Es ist kein Genuss, sein Ebenbild in Verfassungen zu sehen, die nicht mehr menschlich sind.

Man muss, wenn man hier ein solches Ziel vor Augen hat, ich meine, wenn man sieht, wohin die wirtschaftliche Ordnungslosigkeit einen grossen Teil des Volkes bringt, ganz entschieden dafür eintreten, dass den grossen und grössten Städten die Anziehungskraft genommen werde, die sie zum Schaden von Hunderttausenden und Millionen auf die wirtschaftlich Armen ausüben. Ich meine, man müsste Wege finden können, wenn man sie nur erst einmal suchen wollte, die Existenz der lohnarbeitenden Menschen gegen das Abwärtsgleiten in Elend, Laster und Schmutz zu sichern. Wo z. B. die lohnarbeitenden Klassen, wie es doch in vielen, vielen deutschen Städten noch heute der Fall ist, ihr Häuschen und ein Stückchen Acker dazu haben, wo sie in freien Stunden pflanzen und wirken können, da findet man ganz anders gehaltene und ganz anders gesinnte Leute. Sie ziehen sich einen Teil der wichtigsten Nahrungsmittel selbst auf, halten sich Ziege, Hühner, Schwein, haben auch wohl ein paar Obstbäume hinter dem Hause, haben jahraus, jahrein, wenn nicht Krankheit ins Haus kommt, ihr festes Einkommen und wissen mit allem hauszuhalten. Solche Verhältnisse sind gesund, darum sollte man grosse Fabriken in grossen Städten nicht mehr entstehen lassen, sondern sie aufs Land bringen und in die kleinen Städte.

Wie anders sieht es aus, wenn die Arbeiter aus den Fabriken der kleineren deutschen Städte kommen. Ich denke z. B. an einige mir bekannte sächsische, thüringische und süddeutsche und denke besonders auch an die Verhältnisse bei Suchard in Neuchatel-Serrières, bei Van Houten in Weesp und an viele andere. Wie gesund, wie reizend leben und wohnen hier die Arbeiter. Das sind Fürsten gegen die im Osten Londons lebenden. Ich möchte wohl wissen, was diese Arbeiter sagten, wenn man ihnen den Vorschlag machte, sie möchten mit den Londonern tauschen. Wie wunderschön am See liegen die Suchard'schen Arbeiter- und Beamtenhäuser, wie fürchterlich aber sehen die Arbeiterquartiere in den Millionenstädten aus. Mich dünkt, da die Engländer doch Millionen dafür ausgeben, fremden Völkern das Christentum beizubringen, es wäre gut, sie liessen besser die Schwarzen eine Zeitlang in Ruhe und reformierten dafür im eignen Lande mit aller Macht. Es giebt hier wahrlich genug zu thun.

(Fortsetzung folgt.)

Anzeigen.



Chocoladen-Kühlmaschinen
liefert in neuester Ausführung und unübertroffener Leistung die
Maschinenfabrik
von
C. G. Haubold jr. in Chemnitz in Sachsen.
Eine grosse Anzahl Anlagen befindet sich in den renommiertesten Fabriken des In- und Auslandes in Betrieb. Zahlreiche Prima Zeugnisse und Referenzen stehen zur Verfügung.
Kostenanschläge gratis.

Prima, doppelt gereinigte

POTTASCHE

Marke C. A. O. nur für Cacaopräparierung

(Kalium carbonicum bis depuratum granl.)

fabriziert und liefert in stets

gleichmässiger, garantiert tadelloser Qualität

die

Chemische Fabrik Dr. Hensel & Co.

Lesum bei Bremen.

Für Deutschland in Fässern von 25, 50 und 250 Kilo.
Für Uebersee in Blechkanistern von 25 Kilo, vier pro Kiste.
Alle Sendungen frei ab Bahnhof Lesum.



Brause „Scherbet" Limonaden-Bonbons

stark schäumend

bestes Fabrikat der Jetztzeit.

Ein wichtiger Export-Artikel für die Vereinigten Staaten in Amerika und England.

Sultanbrod (Rahat-Lakum)

und

Türkischen Honig

(Packung gesetzl. geschützt.)

Specialitäten ersten Ranges

liefert prompt und billigst

Orientalische Zuckerwaaren-Fabrik

F. Marschner, Dresden.

Künstlerisch ausgeführte Plakate gratis.

Grossisten hohen Rabatt. Man verlange Muster und Preise.

Im Verlag von **Boysen & Maasch**, Hamburg, ist erschienen:

Die Deutsche

Chocoladen- u. Zuckerwaren-Industrie

von **Adolf Gordian**

4 Hefte à 3 Mark.

Heft I. Die wirtschaftlichen Verhältnisse und allgemeines.
» II, III. Einkauf des Rohmaterials, Vorarbeiten bei der Fabrikation des Cacaopulvers und der Chocolade. Vertrieb. Kalkulation.
» IV. Die Zuckerwaren-Industrie. Ihre Entwickelung und die heutige Lage. Karamels. Fondantwaren. Marzipane.

Alle 4 Hefte oder jedes Heft einzeln sind gegen Einsendung von 3 Mark für jedes Heft zu beziehen von der

Expedition des Gordian
in Hamburg.

1898. IV. Jahrgang. **No. 77.** Hamburg, 1. Juli 1898.



Hauptinhalt:

Haupt-Vertretungen für den „Gordian“:
England: Aug. Siegle, London E. C. Holland: Seyffardt'sche Buchhandlung, Amsterdam. Dänemark: Georg Chr. Ursins Nachf., Kopenhagen. Norwegen: Jacob Dybwad, Universitätsbuchh., Christiania. Russland: Carl Ricker, Petersburg. Newyork: The International News Company. Philadelphia: Schaefer & Koradi. Schweiz: O. Speidel, Zürich.

Kühlschwierigkeiten.

Aus Holland haben wir folgenden Brief bekommen, den wir offen beantworten wollen.

»Als ich im Mai 1897 um Ihren Rat fragte, ein wolliges, staubfeines Cacaopulver herzustellen, habe ich seitdem diesen nützlichen Rat befolgt und mit derselben Einrichtung und denselben Maschinen, welche mir vorher ein grobkörniges Pulver lieferten, fabriziere ich jetzt ein staubfeines.

Empfangen Sie nochmals dafür meinen Dank! — Dieser schöne Erfolg giebt mir den Mut, wieder bei Ihnen an die Thür zu klopfen; bitte, Herr Gordian! rufen Sie nochmals »Herein!« Ihr dankbarer Schüler steht dann wieder in Ihrem Arbeitszimmer, in jeder Hand ein Stück Esschocolade haltend; das eine grau im Bruch, das andere

steinhart. Beide sind im vorigen Dezember bei — 5° C geformt. Sie stammen daher aus der gnten Zeit, denn sie sind geboren in einer Temperatur, wo eine Kältemaschine nicht nötig war. Ich habe beide Stücke in einem gewöhnlichen Lager, wo die Veränderung der Temperatur freien Zutritt hat, auf dieselbe Weise aufbewahrt, und jetzt, da das Thermometer ein paar Tage draussen + 25° C anzeigt, habe ich beide zerbrochen.

Welch' ein Unterschied!! Die eine Chocolade kann man zwischen den Fingern fast zerreiben. Sie ist weich und grau. Für die andere sind meine Hände nicht kräftig genug, um sie zu brechen, und mit einem Hammer schlage ich drauf, dass die Splitter und Stücke um mich herspringen. Hier stehe ich jetzt vor Ihnen als beschämter Bursche, denn die eine ist von dem dummen aber lernbegierigen Schüler, der ein Stück Pumpernickel erzeugte; die andere ist nach meiner Einsicht von einem mir unbekannten grossen Meister, der künstlich sie fügte und aus der braunen weichen Masse ein Stück Basalt herstellte.

Und das Aergerliche an der Geschichte ist nebenbei, dass der Meister diesen Basalt für 70 Cent pro Kilo verkauft, und der Schüler, damit er nicht an der Chocolade noch verliert, sich 80 Cent für seinen Pumpernickel bezahlen lässt. Wir haben es hier also nicht mit einer reinen Chocolade zu thun, diese kann wohl jeder herstellen, dass sie steinhart ist und bleibt. Nein! dieser schöne braune Stein ist eine Mischung von Cacao, Zucker, Butter und ? ? ? ? ?

1. Ist dem harten Stein etwa eine chemische Mischung beigefügt, welche Mehl und Cacaoschalen, die in anbetracht des Preises diese Chocolade enthalten muss, zu steinharter Masse umarbeiten kann? oder 2. ist eine Maschine in der Welt gebaut, welche allerlei Zeug so in der Chocoladenmasse knetet und verarbeitet, dass die verschiedenen Substanzen zu einem gleichmässigen Brei verwandelt werden, welcher in der Form glashart wird?

Meine Methode ist folgende:

1) Melangeur.
2) Walzwerk (sehr fein gemahlen).
3) Wärmeschrank (12 Stunden).
4) Luftmaschine.
5) Geformt.
6) Klopftisch.
7) Kühlraum.

Ich habe vor kurzem noch einen Versuch gemacht, zwischen 2 und 3 noch einen Melangeur mit einem Läufer zu benutzen, um meine billige Chocolade steinhart zu bekommen, aber sehe in dieser Hinsicht keine Besserung.

Ihren Aufsatz auf Seite 53 im Gordian 1895 habe ich auch gut gelesen, aber dort ist die Sprache von künstlicher Kühlung, was wohl in meinem Falle im Winter nicht nötig war.

Wenn Sie also meine Fragen beantworten können, dann wird Ihr Schüler, der durch Ihren Rat schon ein Meister-Pulverfabrikant geworden ist, auch noch ein Meister-Chocoladefabrikant werden können, mit dem Unterschiede, dass der letztgenannte jetzt nicht fragt: »Wie fabriziere ich die beste Qualität Chocolade«, sondern, »wie fabriziere ich eine Mischchocolade mit steinhartem Bruch?«

Hierauf haben wir geantwortet, es möchten uns Proben eingeschickt werden, damit wir mit Zähnen, Zunge und Vergrösserungsgläsern daran arbeiten könnten. Diese erhielten wir mit dem folgenden Briefe vom 16. Juni:

»Es war uns sehr angenehm, aus Ihrem geehrten Schreiben vom 14. cr. zu erfahren, dass Sie sich für unseren Brief vom 8. cr. interessieren und sandten wir an Ihre werte Adresse heute per Postkolli die folgenden Proben.

1) Unser Produkt, wie wir es beschrieben haben und welches wir für 80 Cents ohne Nutzen verkaufen. Die Mischung ist wie folgt:

31½	Kilo	Cacaomasse	à 1,14 fl.	35,90
58	»	Zucker	à 0,42 »	24,36
5¼	»	Sagomehl	à 0,15 »	0,79
5¼	»	Cacaobutter	à 1,— »	5,25
		Spesen und Kosten		13,70
				80,—

2) Chocolade von unbekannter Firma, welche diese Qualität für 70 Cent per Kilo liefert bei Abnahme von 5 Kilo. Jetzt, da ich diese Probe auch in den warmen Tagen von Anfang dieses Monats an in meinem Kontor gehabt habe, ist der glasharte Bruch etwas verschwunden, der Unterschied gegen unsere Qualität von 80 Cent ist jedoch noch deutlich.

3) Chocolade von einer anderen Firma mit glashartem schönen Bruch, von 80 Cent per Kilo, auch durch uns seit Januar bei wechselnder Temperatur aufbewahrt. Ein Meisterwerk in der braunen Kunst!! Unser Produkt Nr. 1 ist in einer Walzenmaschine von Lehmann Nr. 13 D hochfein gemahlen und im Januar geformt. Der Unterschied mit Nr. 3 ist uns darum unbegreiflich.

4) Unser Produkt reiner Chocolade, auch im Januar geformt. Diese Nr. 4 besteht aus 38 Kilo Cacaopulver und 62 Kilo

Staubzucker. Der Bruch ist noch hart, aber die Farbe auch schon grau geworden, und nach unserer Einsicht ist die Nr. 3 besser verkaufbar als die unsrige, welche 30 Cent per Kilo mehr kostet.

Also werter Herr Gordian! Die Zusammensetzungen, die Preise und die Proben stehen jetzt vor Ihnen. Sie werden vielleicht denken, dass wir unzufriedene Menschen sind, welche andere Sachen loben und preisen und auf ihr eigenes Fabrikat mit Verachtung niedersehen, aber wir sind überzeugt, dass dieses der beste Weg ist, welcher zur Besserung führt.

Wir sehen darum Ihrem Urteil gern entgegen.«

Unsere Antwort muss lauten:

»Ihre Probe Nr. 1 kann einen glasharten Bruch bekommen, wenn die Vorbedingungen, die ihn erzeugen, erfüllt werden. Bei Ihrer Nr. 1 ist das aber nicht der Fall. Die Chocolade knirscht beim Essen und beim Kochen giebt es einen Rand- und einen Bodenansatz. Das besagt, dass erstens der verwendete Zucker nicht staubfein gewesen ist und dass zweitens die Cacaobohnen nicht so von Sand, Staub, Schalen und Keimteilen befreit worden sind, wie es sein musste. Und drittens ist die Hauptbedingung, das Kühlen bei niedriger Temperatur, ebenfalls unerfüllt geblieben. Dass die Probe im Januar angefertigt und geformt worden ist, beweist im Jahre 1898 sehr wenig, da wir in Deutschland und Sie in Holland einen sehr gelinden Januar, meist zehn Grad Wärme, gehabt haben. Sie werden diese Kritik berechtigt finden, wenn Sie folgendes versuchen: Lassen Sie an einem und demselben Tage ein und dieselbe Masse, also Nr. 1 aus

31½ Kilo Cacaomasse
58 » Zucker
5¼ » Sagomehl
5¼ » Cacaobutter

herstellen und lassen Sie die eine, die Versuchsmasse, so fein walzen, wie es nur geht, nehmen Sie zur Cacaomasse auch nur »reine Kerne«, ohne Schalenteile, ohne Keimteile; lassen Sie die Masse mit 23—25 ° R in die Formen legen und schicken Sie sie dann in einen Kühlraum, der 0—5 ° R Wärme hat. Sie werden dann einen homogenen braunen harten »Bruch« haben und diesen »Bruch« wird diese Chocolade monatelang behalten. — Hier und da glaubt man, dass besonders ordinäre »Mehlchocoladen« oder »Abfallchocoladen« oder »Surrogatchocoladen« keinen festen Bruch bekommen könnten. Das ist aber ein Irrtum. Eine Stuttgarter Chocoladenfabrik, deren Geschäftsführer Vorstandsmitglied des Verbandes deutscher Chocoladenfabrikanten ist, macht mit hartem Bruch eine »Kunstchocolade«, die, soweit wir bis jetzt an eingesandten Proben sehen, den Beweis liefert, dass selbst reine Cacaoschalen, Zucker und Cacaofett eine hartbrüchige Tafel geben, wenn nur der Kühlungsprozess recht schnell vor sich gehen kann. Und ein anderes, ein Hallisches Verbandsmitglied, macht unter dem Namen »Cacaoabfälle mit Zucker!« (ein Ausrufungszeichen steht noch dabei) ein anderes — auch knirschendes Kunstprodukt, das auch einen bessern Bruch als Geschmack hat. Also ein guter Bruch ist auch dann zu erzielen, wenn man einen Hinterthüren-Bruch mit den Verbands-Gesetzen des Verbandes deutscher Chocoladenfabrikanten versucht.

Was Sie selbst finden: dass die Konkurrenzprobe Nr. 3, die in Holland zu 80 Cent das Kilo verkauft wird, Ihnen besser schmeckt, als Ihre eigne Chocolade, die Sie zu 110 Cent verkaufen, bestätigen wir. Die Konkurrenzprobe ist eben nach allen Regeln unserer braunen Kunst hergestellt: sie besteht aus fein gemahlenen reinen Cacaokernen und staubfein gemahlenem Zucker, sie ist richtig temperiert eingeformt und in kaltem Kühlraum abgekühlt. Darum knallt sie beim Zerbeissen und zerfliesst, ohne kratzende Rückstände zu lassen, auf der Zunge. Ihre 30 Cent teurere Chocolade aber ist zu warm in die Formen gekommen und — was die Hauptsache ist, zu langsam erstarrt. Daher die vielen grauen Fettzellen, der graue Bruch. Schnelles Kühlen bei 0—5 ° giebt allen fetthaltigen Massen eine feste Form. Wer eine gute Kühlanlage hat, wird für seine Chocolade höhere Preise erzielen und sich einen festeren Abnehmerkreis schaffen, als ein anderer, der bald harte, bald torfige, poröse, graue Chocolade liefert. Wir haben schon öfter gesagt, dass eine ordinäre, aber richtig hergestellte und frische Bahia-Chocolade zu einer Mark das halbe Kilo uns besser schmeckt als eine Viermarkschocolade aus Porto Cabello, Caracas, Ariba, die schlecht gekühlt und 3 bis 17 Monate alt ist.

Hieraus sehen Sie, dass wir diesmal nicht so leichtes Ratgeben haben, wie beim Cacaopulver vor einem Jahre. Sie müssen Zucker und Cacao aufs feinste vermahlen, Sie müssen dann nicht zu warm wegformen lassen und Sie müssen endlich Sommer und Winter bei 0—5 ° kühlen. Anders kommt kein Mensch zum Ziele und Ihre Konkurrenten, deren Fabrikat Sie so loben, machen es eben nicht anders.

Die uns mit eingesandte Kalkulation über 100 Kilo Chocolade dürfen wir wohl mit abdrucken:

Holländische Kalkulation über 100 Kilo Chocolade.

Der billigste Cacao kostet per Kilo		80 c
Fracht u. s. w.		$1^1/_2$ »
40 % Fabrikspesen und Verlust		$32^1/_2$ »
Also kostet die fette Masse	fl. 1,14	
40 Kilo Masse à 1,14		fl. 45,60
60 » Zucker à 42		» 24,60
		fl. 70,20
Arbeiterlohn, Motorkraft u. s. w.		» 10,—
Formen und Kühlen		» 2,—
Reise- und Kontorspesen		» 2,80
		fl. 85,—

Also kostet reine Chocolade 85 Cents per Kilo im Einkauf.



Ueber die Produktionskosten der Cacaobohne.

Wir haben, veranlasst durch die Hausseperiode, einigemale behauptet, dass ein in Europa gezahlter Preis von einer Mark fürs Kilo Cacaobohnen, den kleinen Cacaobauern Mittel- und Südamerikas sowohl als den grossen Cacaobauern Deutsch-Afrikas einen Gewinn brächte, der die einmaligen wie die laufenden Auslagen einer tropischen Landwirtschaft nicht bloss reichlich deckt, nicht bloss eine gute und sichere Verzinsung des angelegten Kapitals verbürgt, sondern auch noch obendrein einen Uebergewinn sichert, der nur in wenigen Unternehmungen im Mutterlande erzielt werden kann. Es ist ja klar, dass in der Landwirtschaft, da, wo die Früchte von tragenden Bäumen oder Sträuchern kommen sollen, einige Jahre vergehen, ehe das angelegte Kapital sichtbar zurückrollt. Aber dasselbe finden wir in hundert anderen gewerblichen Unternehmungen auch, und wer auf die sofortige Verzinsung seines Kapitals angewiesen ist, der hat eben für tropische Landwirtschaft als Kapitalist noch nicht genug liegende Gelder. Dass aber die in den älteren Kulturländern lebenden Menschen für ein Kilo Bohnen mehr zu bezahlen brauchen als einen Mittelpreis von einer Mark fürs Kilo, das haben wir nie glauben wollen.

Es ist uns daher angenehm, wenn wir zu dem früher schon veröffentlichten Material eine Berechnung neueren Datums bringen können, die Herr Professor Wohltmann aus Bonn, der gewiss nicht bei den Cacaobohnenproduzenten in dem Geruche steht, »bewusst die Preise drücken zu wollen« — im Februar 1897 in der von ihm herausgegebenen Zeitschrift »Tropische Landwirtschaft« veröffentlicht hat.

Der Cacaobau am Kamerun-Gebirge.

Von Professor Dr. F. Wohltmann, Bonn-Poppelsdorf.

Seit 1889 ist in Kamerun die Ausdehnung des Cacaobaues langsam, aber stetig gestiegen. Es wurden von hier ausgeführt seitens der beiden grössten Pflanzungsgesellschaften in Kamerun, der Kamerun-Land- und Plantagen-Gesellschaft und der Tabak- und Cacaopflanzung Bibundi:

1889	insgesamt	5	Sack	im	Werte	von	360	Mark
1890	»	170	»	»	»	»	1 400	»
1891	»	340	»	»	»	»	18 800	»
1892	»	750	»	»	»	»	43 370	»
1893	»	1 320	»	»	»	»	75 600	»
1894	»	1 800	»	»	»	»	100 000	»
1895	»	2 200	»	»	»	»	120 000	»
1896	»	3 320	»	»	»	»	185 600	»
1897	stehen zu erwarten					. . . . .	250 000	»

Aber die Cacaopflanzungen, welche bis heute Ernten liefern, zeigen erst zu Zweidrittel ihres bebauten Areals tragende Bäume, da der Cacaobaum gemeiniglich erst im vierten oder fünften Jahre zu tragen beginnt, in günstigen Lagen Kameruns zwar bereits im dritten. So kommen 1897 erst die Anpflanzungen von den Jahrgängen bis 1893 und 1894 zur Geltung, während die folgenden noch ausstehen.

Auch ist die Ausdehnung, welche die in Kamerun bereits bestehenden Pflanzungen haben, noch keine grosse zu nennen; Kriegsschiffhafen oder Bimbia besass Ende 1896 einschliesslich N'Bamba etwa 210 ha Cacao und etwa 15 ha Kaffee, Bibundi etwa 150 ha Cacao, Dibundja etwa 50 ha und die alte Pflanzung Bonge etwa 25 ha Cacao, sodass im ganzen einschliesslich der kleinen Cacaogärten einzelner Eingeborener zur Zeit nicht mehr als rund 450 ha mit Cacao bepflanzt sind Die Plantagen selbst sind jedoch auf viele Tausend Hektar angelegt, so plante z. B Bibundi allein 2000 ha mit Cacao zu bestellen, aber zur Zeit tragen insgesamt noch keine 300 ha Früchte. In jüngster Zeit ist dann ferner eine sehr grosse Unternehmung ins Leben getreten: die Westafrikanische Pflanzungsgesellschaft Victoria, welche mit $2^1/_2$ Millionen Grundkapital über 10 000 ha Land von Victoria am Meere aufwärts bis nach Buëa (970 m über dem Meere) erworben hat und innerhalb fünf Jahre 5000 ha mit Cacao und Kaffee zu bebauen beabsichtigt und alsdann eine der grössten Plantagen der Welt darstellen wird. Weitere Neugründungen sind beabsichtigt.

Man kann in Kamerun bereits jetzt, wo bei dem noch geringen Umfange der Pflanzungen sowohl die Lager- und Trockenräume, Feldeisenbahnen, Gebäude u. s. w. noch nicht voll ausgenutzt werden, und andererseits die meisten Bäume noch lange nicht den Höhepunkt ihrer Leistungsfähigkeit erreicht haben, den Rohertrag einer Cacaopflanzung mit über 600 Mark für den Hektar ansetzen.

Rechnet man auf den Hektar rund 500 Cacaobäume*) — was in Kamerun sich als die beste Pflanzweise bewährt hat —, so werden bereits jetzt im Kamerungebiete im Mittel für den tragenden Baum rund 1,20 Mark Rohertrag erzielt. . Dabei ist jedoch

*) Unter 500 Bäume auf den Hektar auszusetzen. halte ich nicht für ratsam, auf weniger üppigem Boden sind 550 bis 650 Stück vorzuziehen.

zu berücksichtigen, dass die Bäume sich noch nicht allgemein in vollster Tragfähigkeit befinden, dass ferner die schwedische Pflanzung Bongé — die älteste — infolge ihrer ungeschickten Anlage bereits im Rückgang begriffen ist. Wenn sich die Cacaofelder in der Vollkraft ihrer Entwickelung befinden, kann man für den Baum mit Sicherheit einen Ertrag von 2 kg Bohnen (Handelsware) annehmen, die nach dem heutigen Marktpreis einen Wert von etwa 2 Mark darstellen. Demnach ist also für den Hektar ein Ertrag von rund 1000 Mark zu erwarten. Das ist ein Ertrag, wie er auch auf der benachbarten Insel St. Tlomé in guten Kulturen gewonnen wird.

Gegenüber diesem Rohgewinn stehen die einmaligen Kosten der Urwaldrodung und -brennung sowie der Besamung oder Bepflanzung des Landes mit Cacaostämmchen, welche man in Kamerun auf 700 Mk. für den Hektar schätzen kann. Dazu kommen ferner an Unkosten: die Reinhaltung des Landes, die Kosten der Ernte, Trocknung und Zubereitung der Bohnen, die Zinsen des Kapitals, der Gebäude und Anlagen sowie der Feldeisenbahn u. s. w., sowie schliesslich die Verwaltungskosten. Welchen Reinertrag die Pflanzungen in Kamerun abwerfen, wird sich erst sicher feststellen lassen, wenn sie in vollem Betriebe arbeiten und wenn alle Anlagen ihre volle Ausnutzung finden. **Man ersieht jedoch aus obiger Rechnung bereits, dass der Gewinn ein sehr hoher sein muss.** Er wird von Sachkennern, die durchaus nicht als optimistisch bezeichnet werden können, auf 100 Prozent des Anlagekapitals geschätzt und Beispiele aus St. Thomé lehren, dass derartige Gewinne nicht selten sind.

Die Kultur des Cacaos ist eine verhältnismässig einfache, dagegen erfordert die richtige Gewinnung der Bohne viel Sorgfalt und Sachkenntnis.

Man hat bei Anlage einer Pflanzung in Kamerun zunächst den Urwald niederzuschlagen und zu brennen, wenn nicht wie in Bibundi die Plantage auf eingegangenen und mit Elefantengras überwucherten Feldern der Eingeborenen angelegt wird. Beim Urwaldschlag lässt man zur Beschattung der jungen Kulturen hinreichend, doch nicht zu viel schattenspendende Bäume stehen und sorgt auch später durch Plantanen - Zwischenpflanzung die jungen Cacaostämmchen vor den heissen Sonnenstrahlen zu schützen. Wo man, wie im Kriegsschiffhafen, zu viel schattenspendende Bäume hat bei der Rodung stehen lassen, bohrt man die hinderlichen jetzt an und füllt die Bohrlöcher mit Salzsäure, wodurch der Baum zum allmählichen Absterben gebracht wird und nach und nach eingeht, ohne den Kulturen so grossen Schaden zuzufügen, wie er bei einer nachträglichen Fällung verursacht haben würde. Das Pflanzen wird in der Weise bewerkstelligt, indem man auf 4 bis 5 m Quadrat entweder mehrere Bohnen auslegt, die Pflanzstelle durch einen Stecken kennzeichnet und später, wenn sich die Pflänzchen genügend entwickelt haben, die schwächsten entfernt, oder indem man junge Stämmchen aus Saatbeeten aussetzt, wodurch natürlich Zeit gewonnen wird. Man pflegt jedoch nur das tiefgründige Land mit Cacao zu bepflanzen, schroffe Hänge und flachgründige Kuppen werden dem Kaffeestrauch überlassen, der weniger Feuchtigkeit beansprucht und mit ärmerem Boden vorlieb nimmt. Dieser Umstand ist für die Pflanzung insofern recht günstig, als dadurch die Rente nicht ausschliesslich auf dem Gedeihen einer einzigen Frucht basiert. — Es ist dann natürlich erforderlich, dass die junge Cacaokultur vor dem Ueberwuchern durch Busch, Unkraut und Gras sorgsamst bewahrt werde. Geschieht dieses, so kann man bereits im vierten Jahre nach Auslegen der Bohnen in Kamerun die ersten Früchte und Ernten erwarten, während anderswo die Cacaokulturen erst im fünften Jahre zu tragen beginnen sollen. Die volle Entwickelung des Baumes findet jedoch erst im sechsten bis siebenten Jahre statt und in derselben verharrt er alsdann je nach Klima und Boden, je nach Kultur und Pflege eine lange Reihe von Jahren. Man kann die Dauer der Tragfähigkeit, wo alle Verhältnisse günstig sind wie in Kamerun, sogar auf 30 bis 40 Jahre annehmen, altersschwache Kulturen lassen jedoch naturgemäss im Ertrage nach. — Es ist eine sehr wichtige Sache bei Anlage von Cacaokulturen, dass man durch Waldstreifen für Schutz der Pflanzungen sorgt. Und diese haben obendrein den Zweck, die günstigen Feuchtigkeitsverhältnisse im Gebirge aufrecht zu erhalten. Nach dieser letzteren Seite hin bestehen für die Anlage der Pflanzungen im Kamerungebirge noch keine Vorschriften seitens der Regierung. Es wäre wünschenswert, dass mindestens 25 % der Waldung am Kamerun-Gebirge von der Axt verschont bleibt und dass dieser Prozentsatz bei Landverkäufen respektiert wird. Geschieht dieses, dann steht die gedeihliche Entwickelung des Plantagenbaues im Kamerun-Gebirge für alle Zukunft sicher.



Cacaomarkt.

London, 18. Juni 1898.

In den Auktionen am 14. ds. M. wurden 6313 Sack und zwar 5612 Sack Kolonien-Ware und 701 Sack Auslands-Ware angeboten. Bei einer allgemein guten Nachfrage fanden ungefähr 4900 Sack Käufer zu vollen und höheren Preisen. Nach Trinidad war lebhafte Nachfrage und die Ware wurde zu festen Preisen verkauft. Der gute Vorrat von Grenada fand viele Bieter und fast das Ganze wurde zu um 6 d bis 1/— höheren Preisen verkauft. Andere westindische Kolonienware fand gern zu vollen und um 1/— höheren Preisen Nehmer. Der mässige Vorrat Auslandsware wurde meistens zurückgekauft. Ceylon war zu um 1/— höheren Preisen für die geringeren Qualitäten gut begehrt.

Es wurden verkauft:

Von 1118 Sack Trinidad 900 Sack, mittel bis fein 74/— bis 76/—, ein Lot feine Marke 77/—.

Von 3076 Sack Grenada 2900 Sack, gewöhnlich 71/6 bis 72/—, gut 73/— bis 74/—, der Hauptteil gut bis fein rot 74/— bis 75/6.

Ferner 16 Sack gerotteten Dominica zu 72/—.

101 Sack St. Lucia, gewöhnlich 71/—, fein gerottet 74/—.

45 Sack St. Vincent, gewöhnlich 70/6 bis 71/—, gewöhnlich bis gut gerottet 72/— bis 74/—.

62 Sack Jamaika, gewöhnlich 70/6, gerottet 72/—.

52 Sack gut Surinam (zum Teil verkauft) zu 74/—.

Zurückgekauft wurden 222 Sack Venezuela, ebenso 66 Sack Columbia zu 102/—, ebenso 27 Sack Esmeraldas.

Ferner wurden verkauft:

Von 334 Sack Guayaquil 60 Sack rot Arriba zu 84/—.

1 Sack Seychellen zu 67/—.

Von 1193 Sack Ceylon 750 Sack, hauptsächlich No. 1 gewöhnlich braun bis fair zu 71/— bis 73/6, gut rot 74/—, No. 2 klein und dünn 67/6 bis 70/—, gewöhnlich gebrochen 67/—.

Privatim herrschte gute Nachfrage und gute Geschäfte zu festen Preisen wurden abgeschlossen, darunter waren 200 Sack gut bis fein Trinidad zu 76/— bis 78/—, 50 Sack gewöhnlich Jamaika zu 70/— und 200 Sack Ceylon.

Die Ankünfte in Guayaquil-Cacao während der ersten Hälfte Juni waren wie folgt:

	1898 Zentner	1897 Zentner	1896 Zentner	1895 Zentner
Arriba	23000	13000	12000	24000
Balao, Machala	1500	4500	3000	5000
zusammen	24500	17500	15000	29000

Die Ankünfte vom 1. Januar bis 15. Juni betrugen:

Arriba	185500	188500	200500	150000
Balao, Machala	17500	34500	18000	27000
zusammen	203000	223000	218500	177000

Cacaopulver. In der Auktion wurden von 10 Kisten und 38 Fässern holländischer Ware nur 2 Fässer zu 1/2 per engl. lb. Zoll bezahlt verkauft.

London, 25. Juni 1898.

In den Auktionen am 21. ds. M. wurden 6463 Sack angeboten, davon 4650 Sack Kolonieware und 1813 Sack Auslandsware. Im allgemeinen war weniger Nachfrage und ein ruhiger Ton herrschte. Nur ungefähr 3000 Sack fanden zu früheren und eine Kleinigkeit niedrigeren Preisen Käufer.

Nach Trinidad war wenig Nachfrage und nur ein sehr kleiner Teil wurde zu ungefähr früheren Preisen verkauft. Der mässige Vorrat an Grenada ging langsam zu 6 d und gelegentlich 1/— niedrigeren Preisen weg. Andere westindische Kolonieware war langsam zu geforderten Preisen zu verkaufen. Guayaquil wurde zum Teil zu festen Preisen verkauft. Afrika und andere Auslandsware flau und fast ganz zurückgekauft. Ein guter Vorrat von Ceylonware ging langsam ab.

Es wurden verkauft:

Von 1299 Sack Trinidad nur ungefähr 200 Sack, einige Lots geringe Qualität dunkel 69/— bis 69/6, mittel bis fein rot 74/— bis 76/6, bessere Marken 79/— bis 80/—.

Von 968 Sack Grenada 900 Sack, gewöhnlich bis gut gewöhnlich 71/— bis 72/6, fair 72/6 bis 73/6, gut und fein 74/— bis 75/—.

185 Sack Dominica, gewöhnlich hart 70/—, gewöhnlich gemischt bis gut gerottet 70/6 bis 72/—.

12 Sack gut gerotteten St. Lucia zu 72/6.

Von 260 Sack Jamaika 100 Sack gut gewöhnlich hart 70/—, gemischt bis fein gerottet 71/6 bis 73/—.

Von 1202 Sack Guayaquil 600 Sack, hauptsächlich Caraquez 79/— bis 80/—, ein Lot grau do. 78/6, rot Arriba 83/— bis 83/6, gewöhnlich do. 81/—.

Zurückgekauft wurden:

39 Sack Columbia zu 100/—, sowie 70 Sack gut gerotteten Bahia zu 76/—, sowie 130 Sack gewöhnl. Jeremie zu 69/—.

Ferner wurden verkauft:

Von 372 Sack Afrika 23 Sack, gut gerottet zu 70/6.

Von 1942 Sack Ceylon 1000 Sack, hauptsächlich No. 1 mittel gut bis gut hellrot 73/6 bis 75/6, gewöhnlich braun bis mittel dunkel 72/— bis 73/—, No. 2 klein und dunkel 64/— bis 71/—, ein Lot gebrochen 75/6.

Privatim war der Markt ruhig. Nur ein beschränktes Geschäft zu allerdings festen Preisen wurde gemacht.

Die Cacao-Statistik für die mit dem 14. Juni endigende Woche stellt sich für London wie folgt:

	Gelandet wurden Sack	für den englischen Konsum Sack	Lagerbestand Sack
Trinidad	657	1560	33453
Grenada	647	500	25520
And. Westindien	238	148	5178
Ceylon und Java	375	244	18359
Guayaquil	2683	374	18975
Brasilien u. Bahia	50	106	6866
Afrika	66	32	19997
Anderes Ausland	273	772	5838
zusammen	4989	3736	133986
gegen dieselbe Woche 1897	6200	2843	138026

Nach dem offiziellen Preiscourant sind die Preise wie folgt:

	Preise am 24. Juni 1898	Preise am 25. Juni 1897
Trinidad		
bessere Marken	76/ bis 80/	52/6 bis 62/
mittel b. fein rot	74/ » 75/6	47/ » 52/
grau u. gem. rot	72/6 » 73/6	46/ » 46/6
Grenada		
gewöhnl. bis gut	70/ » 73/	46/6 » 47/6
gut bis fein	73/ » 75/	48/ » 50/
Dominica und		
St. Lucia	69/ » 71/	46/ » 47/
do. gerottet	71/ » 73/	46/6 » 48/
Jamaika	68/ » 71/	45/ » 48/
Surinam	72/ » 75/	46/ » 54/
Caracas	76/ » 87/	52/6 » 72/
Bahia, gut b. fein	73/ » 74/6	48/ » 49/
Guayaquil, Machala	— » —	52/ » 54/
Caraquez	77/ » 80/	50/ » 54/
Arriba	80/ » 85/	56/ » 63/
Ceylon, mitt. b. fein	71/ » 76/	56/ » 71/
gering u. gewöhnl.	68/ » 70/6	44/ » 55/6

Die Preise verstehen sich per Cwt. = 50,8 Kilo exklusive Zoll.

Vom 17. bis 23. Juni kamen folgende Mengen Cacaoschalen in London an:

von New-York	509	Sack
» Ceylon	551	»
» Havre	695	»
» Holland	268	Fässer
» »	45	Kisten
» »	90	Packen
» Lissabon	78	Sack
» Rouen	545	»
» Bordeaux	10	»
» Demerara	27	»

Ueber Southampton kamen von Bahia 516 Packen Schalen.

Hamburg, 24. Juni 1898.

Der Markt ist fest und die Preise sind unverändert wie folgt:

	Niedrigster Preis per 50 Kilo	Höchster Preis per 50 Kilo
Caracas	70 Mk.	140 Mk.
Ceylon	70 »	83 »
Surinam	72 »	77 »
Trinidad	73 »	77 »
Guayaquil	77 »	85 »
Maranho u. Para	72 »	74 »
Domingo	66 »	69 »
Samana	71 »	73 »
Bahia, präpariert	72 »	74 »
St. Thomé	68 »	75 »

Trinidad, 9. Juni 1898.

Der Winter hat sich endlich eingestellt, wenigstens deutet alles darauf hin. Der Regen, der am 1. Juni seinen Einzug hielt, ist bisher zwar gering gewesen, doch zeigen die letzten Tage schon eine Zunahme gegen die ersten. Diese Regen haben schon ihre gute Wirkung auf unsere Bäume ausgeübt, sodass Hoffnung auf eine ziemlich gute Ernte zu Ende des Jahres vorhanden ist. Bestimmtes lässt sich aber darüber noch nicht sagen, weil alles noch von dem Wetter abhängt, das wir während der Vorbereitungsperiode haben werden, das heisst also, während der drei Monate, die nun folgen. Wenn alles nach Wunsch geht, kann die neue Ernte zwischen September und Oktober anfangen. Wenn sich aber ein Blattwechsel einstellt, den sehr viele unserer Pflanzer zu fürchten scheinen, kann die neue Kampagne erst gegen November-Dezember beginnen, sodass dann unsere Ausfuhren bis Ende des Jahres nur sehr klein sein werden.

Unter dem Einfluss von hereingekommenen Kabel-Nachrichten hat die in unserem letzten Bericht gemeldete Haussebewegung weiter zugenommen. Gewöhnliche Ware wird jetzt mit $ 15,50 bis $ 15,75 bezahlt, Mittel-Qualität gilt $ 16,— und Plantagen-Qualität wird selbst zu $ 16,60 per 110 lbs. englisch gekauft. Diese Preise, die die Parität mit den gegenwärtig auswärts für Trinidad-Cacao gezahlten Preisen übersteigen, zeigen, dass die lebhafte Nachfrage nach dem Artikel auf eine spekulative Bewegung zurückzuführen ist, die ihren Grund aber in dem Vertrauen auf die Zukunft des Artikels hat, ein Vertrauen, das von vielen Leuten, nach den hier von auswärts einlaufenden Berichten zu urteilen, geteilt wird.

Während der letzten 14 Tage haben wir 2226 Sack nach Europa und 508 Sack nach den Vereinigten Staaten verschifft gegen 3408 Sack nach Europa und 23 Sack nach den Vereinigten Staaten im Vorjahre.

Vom Januar bis heute verschifften wir in den letzten fünf Jahren:

		davon nach den Verein. Staaten
1898	84 456	19 729 Sack
1897	85 182	19 371 »
1896	79 401	17 463 »
1895	99 936	26 204 »
1894	66 167	14 608 »

Ausfuhrzoll 30 Cents per Sack.

Havre, 18. Juni 1898.

Ueber disponible Ware ist nichts zu berichten.

Die Preise für Terminware sind um 1 Fr. höher als vor acht Tagen.

Die letzten Notierungen waren:

Juni	94,— Frs.	Oktober	94,— Frs.
Juli	94,— »	November	94,— »
August	94,— »	Dezember	94,— »
September	94,— »		

Als angekommen sind gemeldet:

50	Sack	von	New-York
6551	»	»	dem Festland
1349	»	»	fremden Antillen
157	»	»	Pointe à Pitre
20	»	»	Martinique.

Für die einzelnen Sorten wurde gefordert:

	Niedrigster Preis per 50 Kilo		Höchster Preis per 50 Kilo	
Bahia, naturell	75	Frs.	—	Frs.
präpariert	90	»	92	»
Caracas	140	»	172	»
Guayaquil	90	»	100	»
Guiria u. Carupano	95	»	105	»
Haiti	77	»	86	»
Maracaibo	115	»	120	»
Maranho u. Pará	97,50	»	100	»
Trinidad	95	»	97,50	»
Martinique	114	»	115	»
Guadeloupe	117	»	118	»

Havre, 25. Juni 1898.

In disponibler Ware wurden inzwischen ein kleines Lot Jeremie Plantagen-Ware, Marke Del Sol, zu Frs. 86,— und 400 Sack Trinidad zu Frs. 98,— gehandelt, was einer Erhöhung gegen die früheren Preise gleichkommt.

In Terminware ist der Markt fest. Nachdem die Preise um Frs. 3,— in die Höhe gegangen waren, schlossen sie mit einem Unterschied von Frs. 2,50 gegen die vor acht Tagen.

Die letzten Notierungen für Terminware waren:

Juni	96,50	Frs.	Oktober	96,50	Frs.
Juli	96,50	»	November	96,50	»
August	96,50	»	Dezember	96,50	»
September	96,50	»			

Als angekommen sind gemeldet:

1545	Sack	von	fremden Antillen
2355	»	»	dem Festland.

Für die einzelnen Sorten wurde gefordert:

	Niedrigster Preis per 50 Kilo		Höchster Preis per 50 Kilo	
Bahia, naturell	75	Frs.	—	Frs.
präpariert	94	»	96	»
Caracas	140	»	172	»
Guayaquil	90	»	100	»
Guiria u. Carupano	95	»	105	»
Haiti	77	»	86	»
Maracaibo	115	»	120	»
Maranho u. Para	97,50	»	100	»
Trinidad	95	»	97,50	»
Martinique	114	»	115	»
Guadeloupe	117	»	118	»

Warenmarkt.

Hamburg, 24. Juni 1898.

Kartoffelfabrikate.

Grobk. Stärke, prima Qualität, verzollt,
prompt 25—25,50 Mk.
auf Lieferung Juli-Aug. 25—25,50 Mk.
desgleichen, unverzollt:
prompt 25—25,50 Mk.
auf Lieferung Juli-Aug. 25—25,50 Mk.

Kartoffelmehl, prima Qualität, verzollt:
prompt 26—26,50 Mk.
auf Lieferung Juli-Aug. 26—26,50 Mk.
desgleichen unverzollt:
prompt 21,50—22 Mk.
auf Lieferung Juli-Aug. 21,75—22,25 Mk.

Grobk. Stärke, Superior Qualität:
prompt 25,50—26 Mk.

Kartoffelmehl, Superior Qualität:
prompt 26,50—27 Mk.

Dextrin, prima Qualität, weiss und gelb:
prompt 30—31 Mk.

Capillar-Sirup, 44. Bé, prima weiss:
prompt 30—31 Mk.

Traubenzucker, prima weiss, geraspelt:
30—31 Mk.

Alles per 100 Kilo.

Gewürze.

Cassia lignea 40,50—53,— Mk.
» **Bruch** 35,— Mk.
» **flores** 108,— »
» **vera** 27,— »
per 50 Kilo.

Canehl. Ceylon 86,00—160,— Mk.
Chips 28,50— 29,— »
per 50 Kilo.

Macis. Blüte 1,75—2,35 Mk.
Nüsse 1,30—2,40 »
per ½ Kilo.

Cardamom, rund 4,20—5,— Mk.
halb u. kurzlang 3,50—4,— »
Saat 4,——4,20 »
per ½ Kilo.

Nelken. Amboina 46—47,— Mk.
Zanzibar 35,50—36 »
» Stengel 7—7,50 »
per 50 Kilo.

Vanille. Bourbon 25—38,— Mk.
per ½ Kilo.

Succade. Genueser 0,34—0,36 Mk.
per ½ Kilo.

Honig. Kaliforn in Kisten 24—29,— Mk.
Chili (unverzollt) 27—32,— »
per 50 Kilo.



Neue Cacaozufuhren in Hamburg.

Im Monat Juni kamen folgende Mengen Cacaobohnen in Hamburg an:

Von Westindien	3928	Sack
» Havre	2785	»
» Bahia und Lissabon ohne nähere Bestimm.	2233	»
» Amsterdam	1817	»
» London	1231	»
» Southampton	911	»
» Lissabon	453	»
» Bordeaux	170	»
» der Westküste Afrikas	44	»
» Lagos (Afrika)	23	»
zusammen	13595	Sack.



ALLERLEI.

Bedarfsverringerung. Die deutsche Einfuhr von Cacaobohnen ist auch im Mai um 144 100 Kilo kleiner gewesen, als im Mai des vorigen Jahres; im April und im März war die Einfuhr schon um rund 426 000 Pfund kleiner als 1897, so dass sich nun für die drei Monate März, April, Mai 1898 schon eine Importverringerung von 714 200 Pfund für Deutschland allein ergiebt. Die deutsche Industrie hat das lange nicht erlebt, dass sie in der Aufnahme ihres Hauptstoffes rückwärts hat gehen müssen; sie hat es ja aber auch lange nicht erlebt, dass man ihr von seiten des Zwischenhandels Preise vorschreibt, die absolut sinnlos und unberechtigt sind. Aus keinem Produktionslande können Fehlernten gemeldet werden, aus keinem Konsumtionslande können erhebliche Bedarfsvergrösserungen nachgewiesen werden. Die Vorräte in London sind heute riesenhaft, nämlich am 1. Juli 1898 gegen 135 000 Sack gross. In früheren Jahren hielt man 60—80 000 Sack schon für einen grossen Stock.

Dazu kommen die ganz unerwartet grossen Zufuhren aus Thomé, die alle Erwartungen übertreffen. Der Junimonat hat die angekündigten 18 000 Sack richtig in Lissabon angeliefert und für den Juli sind schon wieder weitere 25 000 Sack angemeldet. Damit sind aus St. Thomé dann seit Januar

	101 505	Sack	in Europa angekommen
gegen	59 057	»	1897
»	69 515	»	1896
»	64 842	»	1895
»	52 133	»	1894

Man schätzt die Anfuhren aus St. Thomé für dieses Jahr auf mehr als 200 000 Sack und man giebt jetzt auch schon hier und da zu, dass es wohl möglich sei, dass man, weil man die vorjährigen kleinen Junizufuhren an den Märkten sofort als Haussemittelchen ausnützte, jetzt erst von St. Thomé Ware verschifft, die schon längst hätte in Europa sein können. — Die flauen Monate Juni bis Oktober werden nun die Läger hübsch vergrössern, die Fabrikanten werden sich hüten, Winterabschlüsse zu machen, und so wird es auch im Spätherbste ein ruhiges Kaufen und Verkaufen geben.

Aus Thüringen schreibt man uns:

B. E. »Es dürfte für weitere Kreise von Interesse sein, dass man heute, trotz der hohen Cacaopreise, in Halle, wo freilich die Chocoladengeschäfte in hinlänglicher Anzahl vertreten, Tafel-Chocolade in Packeten per Pfund à 50 Pfg., sage und schreibe 50 Pfg. kaufen kann. Schreiber dieses erhielt von befreundeter Seite eine Tafel dieses Fabrikats, das der Fabrikant vorsichtigerweise selber »Mischung« nennt, zur Kenntnisnahme und zum Versuch überlassen. Falls der Gordian diese »Mischung« noch nicht kennt, füge ich ein Muster bei, zugleich mit der Enveloppe, die den Käufer darüber aufklärt, »dass der Name »Chocolade« nach den Beschlüssen der deutschen Chocoladenfabrikanten für diese Mischung nicht zulässig ist«!!! — Sollte da nicht das Reichsgesundheitsamt mindestens ein ebenso grosses Interesse wie der Verband deutscher Chocoladenfabrikanten an dieser Ware haben? So ist es recht, die Chocolade zu fünf, vier und drei Mark liefert die Schweiz und Frankreich und die zu 50 Pfennig das Pfund Deutschland. Motto: Billig und schlecht.« — »»Ei ja!««

B. Ist dem Gordian oder dessen Lesern ein leistungsfähiger Lieferant für 10 Pfg.-Artikel (Blech u. s. w.) zum Füllen bekannt? Mir ist bis jetzt darin nur A. Sommerfeld, Berlin, vorgekommen, der allerdings ein sehr reichhaltiges Sortiment bringt, auch grosse Aufträge darin bekommt und annimmt, aber so langsam liefert, dass man die Lust zum Wiederbestellen verliert. Sollte es denn in diesem Zweige wirklich nur einen Lieferanten geben? Leistungsfähige Adressen erwünscht?

Antwort: Die Firma Anton Reiche in Dresden ist doch wohl leistungsfähig und hat eine hübsche Auswahl, woraus sie immer Muster versendet. Auch in Nürnberg liefert die Firma Fritz Günther ähnliches. Andere Lieferanten sind uns auch nicht bekannt.

Franz Wilhelm Deil in Plauen, Cacao-, Chocoladen- und Konfiturengeschäft, ist in Konkurs geraten.

Der Kaufmann Ernst Lucke, in Firma G. Schreiber sen., Dampfchocoladenfabrik in Berlin, hat seine Zahlungen eingestellt.

Cacaobutter-Auktion. Am Dienstag, den 5. Juli, wurden in Amsterdam zur Auktion gebracht:

60 000 Kilo Van Houten's Cacaobutter,
10 000 » andere holländische Butter.

Es wurden verkauft:

60 000 Kilo Van Houten's Butter zum Durchschnittspreise von 58½ Cent; der höchste Preis war 60 Cent; der niedrigste Preis war 58 Cent.

Ferner gingen ab:

10 000 Kilo »Helm«-butter mit 57¼ bis 57½ Cent.

Das sind durchschnittlich um 20 Prozent höhere Preise, als im Juni vorigen Jahres galten.

W. B. Sie finden in Nr. 74 auf Seite 1261, dass Norwegen von Cacaobohnen eingeführt hat

hat	1895	152 726	Kilo
	1896	210 848	»
	1897	325 098	»

Nicht wahr? Wenn man nun bloss diese Zahlen sieht, dann könnte man von diesem Ländchen sagen, es hätte eine ungeheure Bedarfssteigerung stattgefunden. Die Sache liegt aber anders: Die Einfuhr von fertigen Fabrikaten ist nämlich gehörig zurückgegangen, weil eine dänische Fabrik, die früher fertige Waren nach Norwegen geliefert hat, nun eine Filialfabrik in Christiania gebaut hat. Es sank deshalb die Einfuhr von Fabrikaten von

212 947	Kilo	im	Jahre	1895	und
205 529	»	»	»	1896	auf
103 486	»	»	»	1897.	

Was also oben gewonnen worden ist, geht unten wieder zum Ausgleich.

Aus der Ostpreussischen Zeitung:

Viel zu wenig beachtet vom grossen Publikum und doch beachtenswert sind die Produkte unserer deutschen Kolonien. So z. B. werden die Kameruner Cacaos, trotzdem sie kräftig, sehr eiweissstoffhaltig und wohlfeil sind, wenig gekauft. Zwar waren die Usambara-Kaffees bisher teuer, weil die neu angelegten Plantagen in den ersten Jahren nicht viel lieferten. Der Kaffee war aber ganz vorzüglich, grossbohnig kräftig im Geschmack, schönfarbig und wohl geeignet, den auf dem Weltmarkt fehlenden Ceylon-Kaffee in ähnlicher Preislage zu ersetzen. Inzwischen sind die Ernten grösser geworden, und in diesem Jahre ist es möglich, den Preis erheblich billiger zu stellen. Wie aus dem Anzeigenteil zu ersehen ist, bietet die hiesige Handlung Fr. Aug. Gutzeit neuen Usambara-Kaffee in schöner Qualität zu dem mässigen Preise von 1,40 Mk. pro Pfund roh, 1,80 Mk. gebrannt, an. — Der angebotene Kaffee stammt aus der Plantage Union, im Besitze der Deutsch-Ostafrikanischen Gesellschaft.

Die Aeltesten der Kaufmannschaft in Magdeburg berichten über das Geschäftsjahr 1897:

»Das Geschäft in Cacaofabrikaten und Chocoladen wurde durch die grosse Preissteigerung auf dem Rohcacaomarkte beeinflusst. Eine Preissteigerung der Fabrikate konnte erst im Spätsommer eintreten, nachdem sich in den Fabrikantenkreisen die Ueberzeugung Bahn gebrochen hatte, dass es sich bei der Hausse der Rohware nicht um eine vorübergehende Preistreiberei handle. Die Steigerungen der Fabrikatpreise waren aber sehr mässig und entsprachen nicht entfernt dem gestiegenen Wertverhältnisse des Rohcacaos. Der Verbrauch in Cacaopulvern macht weitere Fortschritte besonders durch Einführung billiger Cacaopulver für den Massenverbrauch. Der Absatz von Tafelchocoladen und Dessertchocoladen blieb während des ganzen Berichtsjahres normal, doch ist die gesamte Lage dieses Fabrikationszweiges momentan nicht gesund, da durch die Neugründung von Fabriken in Deutschland in den letzten Jahren eine entschiedene Ueberproduktion eingetreten ist, die sich besonders im Jahre 1898 bei der ganz veränderten Preisstellung des Rohmaterials erst recht fühlbar machen wird.

L. L. Mit Ihrem Falle haben folgende drei grosse Aehnlichkeit; wir glauben, dass sie von allgemeinem Interesse sind:

I.

Der im Betriebe der Aktienbrauerei zu L. als Brauegehilfe beschäftigte St. in L. hatte mit zwei Mitarbeitern, anstatt das allgemeine Ankleidezimmer aufzusuchen, wiederholt zum Wechseln der Arbeitskleidung einen durch ein Podium um 3 m über dem Fussboden erhöhten Teil des damals unbenutzten Eismaschinenraumes gewählt. Dieser Raum war den Arbeitern wegen seiner Nähe am Maschinenhause und der deshalb darin stets herrschenden warmen Temperatur zum Wechseln und Trocknen nasser Kleidungsstücke besonders geeignet erschienen; er war jedermann zugänglich und von St. und seinen Kameraden mehrfach mit Vorwissen der Vorgesetzten zu dem angegebenen Zwecke benutzt worden. Am 23. Oktober

1896 hatte St. beim Wechseln seiner völlig durchnässten Arbeitskleidung unmittelbar nach Beendigung seiner Betriebsthätigkeit auf jenem Podium, und zwar bei dem Ausziehen der nassen Stiefel, das Gleichgewicht verloren, war von dem Podium auf den mit Steinplatten gepflasterten Fussboden herabgestürzt und hatte sich einen Schädelbruch zugezogen, an dessen Folgen er gestorben ist.

Die von den Hinterbliebenen des St. bei der Brauerei- und Mälzerei-Berufsgenossenschaft erhobenen Ansprüche auf die gesetzlichen Renten wurden zurückgewiesen, da St. einer selbstgeschaffenen Gefahr erlegen sei und ein ursächlicher Zusammenhang mit dem Betriebe oder seinen Gefahren nicht bestehe.

Das Reichs - Versicherungsamt hat in Uebereinstimmung mit dem Schiedsgericht einen Betriebsunfall als vorliegend angenommen und die beklagte Berufsgenossenschaft zur Entschädigungsleistung verurteilt.

Aus den Gründen dieser unter dem 18. September 1897 ergangenen Rekursentscheidung sind folgende Ausführungen hervorzuheben:

Wie vom Reichs-Versicherungsamt in mehreren Entscheidungen ausgeführt worden ist, sind gewisse Verrichtungen nach Schluss der Arbeitszeit, sofern sie innerhalb angemessener Zeit erfolgen, grundsätzlich als noch zum Betriebe gehörig anzusehen. In der Rekursentscheidung 353 ist hierzu ausgesprochen, dass der Kreis der Berufsthätigkeit eines Arbeiters erst abgeschlossen erscheint, wenn insbesondere das Umkleiden nach der Arbeit und das Insicherheitbringen des Arbeitsgeräts erfolgt ist, und dass ein Unfall, der sich hierbei ereignet, als Betriebsunfall zu erachten ist.

Im Hinblick auf diese Ausführungen ist daher der Unfall, den der Erblasser der Kläger am Unfalltage eine Viertelstunde nach der Beendigung seiner Betriebsthätigkeit bei dem nötigen und betriebsüblichen Wechseln seiner völlig durchnässten Kleidung erlitten hat, als Betriebsunfall zu erachten, wenn der von St. und seinen zwei Kameraden benutzte Umkleideraum als zum Betriebe der Brauerei gehörig erachtet wird, und die Benutzung desselben an Stelle des allgemeinen Umkleideraumes nicht einen Austritt aus dem Bereiche des Betriebes und seiner Gefahren bedeutet.

Das Rekursgericht hat in Uebereinstimmung mit dem Schiedsgericht den selbstgewählten An- und Auskleideraum in dem damals unbenutzten Eismaschinenraum der L.'er Aktienbierbrauerei schon nach seiner Lage und seinem Zusammenhange mit den übrigen Fabrikräumen als zur Betriebsstätte gehörig erachtet. Es muss zwar zugegeben werden, dass St. und seine beiden Genossen sich der bestehenden Vorschrift der Benutzung des allgemeinen Umkleideraumes zuwider eigenmächtig einen Sonderraum gewählt haben. Dadurch aber, dass mit Vorwissen der Vorgesetzten die Genannten etwa ein Jahr lang an der bezeichneten Stelle täglich diesen jedermann zugänglichen Raum zum Umkleiden und Trocknen ihrer beim Brauereibetriebe durchnässten Sachen offen benutzten, ohne dass jemals ein Verbot dagegen erfolgt wäre, hat ihre Gepflogenheit das Wesen einer verbotswidrigen Handlungsweise verloren, und sie haben somit bei diesem ihrem Thun als bei dem Betriebe beschäftigte Arbeiter noch Anspruch auf den Schutz der Unfallversicherung.

II.

Mit wesentlich gleichen Rechtsausführungen hat das Reichs-Versicherungsamt einen Betriebsunfall angenommen, als eine in einem Wäschereibetriebe beschäftigte Arbeiterin unmittelbar nach dem Schlusse ihrer Thätigkeit ihre bei der Arbeit getragenen und nass gewordenen Strümpfe, welche sie am anderen Tage zur Arbeit wieder anlegen wollte, betriebsüblicherweise zum Zwecke des schnelleren Trocknens durch eine in der Wäscherei befindliche Wringmaschine gehen liess und hierbei einen Unfall erlitt. Die unfallbringende Thätigkeit ist noch dem Wäschereibetriebe zugerechnet worden.

Auch in diesem Falle war von der beklagten Berufsgenossenschaft eingewendet worden, dass die Verletzte einem Verbot zuwidergehandelt habe und deshalb einer selbstgeschaffenen Gefahr erlegen sei, für deren Folgen die Berufsgenossenschaft nicht hafte. Das Reichs - Versicherungsamt hat diesen Einwand nicht für durchgreifend erachtet. In dieser Beziehung finden sich in der unter dem 26. Februar 1898 ergangenen Rekursentscheidung folgende Ausführungen:

Wie von den Zeugen in glaubhafter Weise erklärt worden ist, hat zwar in der St.'schen Wäscherei ein Verbot des Inhalts bestanden, dass es den dort beschäftigten Personen streng untersagt war, ihre Privatkleidung, soweit sie solche nicht während der Arbeit in der Fabrik auf dem Körper trugen, auf den Maschinen des Betriebes, insbesondere der Wringmaschine, zu bearbeiten. Dieses Verbot hat sich aber nach der übereinstimmenden Auffassung jener Zeugen nicht auf die zur Zeit des Unfalles von der Verletzten getrockneten Strümpfe bezogen, weil diese Kleidungsstücke die Verletzte vorher an ihrem Körper bei der Arbeit getragen und nur zum Zwecke des Waschens und Trocknens ausgezogen hatte. Somit konnte auch nach der Ansicht des Rekursgerichts in der Handlungsweise der Verletzten ein Zuwiderhandeln gegen ein Verbot nicht erblickt werden, und sie hat sich demnach bei der für sie verhängnisvoll gewordenen Verrichtung noch im St.'schen Wäschereibetriebe befunden.

III.

Ein im Betriebe einer Firma zu Altona-Ottensen beschäftigter Glasmacher war eines Abends nach 7 Uhr, als er sich nochmals in die Glashütte begeben wollte, beim Heraustreten aus seiner Wohnung über eine vermutlich vorher von spielenden Kindern benutzte Karre gefallen und dabei zu Schaden gekommen. Von der Berufsgenossenschaft und dem Schiedsgericht mit seinem Entschädigungsanspruch abgewiesen, weil der Unfall ihn nicht im Banne des Betriebes betroffen habe, legte der genannte Rekurs ein mit der Begründung, dass sich die Wohnhäuser der Arbeiter auf dem Fabrikgrundstück befinden, und dass die Karre, über welche er an dem fraglichen Tage gefallen sei, lediglich zu Betriebszwecken benutzt werde. Die auf der Fabrik beschäftigten Arbeiter hätten auf dem Karren einerseits die Flaschen aus dem Kühlofen herauszuschaffen, andererseits ihr Feuerungsmaterial, welches jeder Arbeiter von der Fabrik als einen Teil seines Lohnes geliefert erhalte, in ihre Wohnungen zu fahren. Der ihm zugestossene Unfall stehe sonach in unmittelbarem Zusammenhange mit dem Betriebe.

Nach umfangreichen Verhandlungen und zeugeneidlicher Vernehmung vor dem Königlichen Amtsgericht in Altona hat das Reichs-Versicherungsamt den Rekurs zurückgewiesen. Nach dem Ergebnisse der Beweisaufnahme steht fest, dass das Arbeiterhaus, in welchem der Kläger wohnt, und vor welchem unmittelbar sich der Unfall ereignet hat, zusammen mit den übrigen Arbeiterhäusern zwar auf dem Gebiete der Glasfabrik liegt, jedoch von der eigentlichen Betriebswerkstätte völlig getrennt ist. Letztere kann nur durch den Haupt-Fabrikeingang, welcher Tag und Nacht von einem Portier bewacht wird, erreicht werden. Der Unfall hat sich somit ausserhalb der Betriebswerkstätte ereignet, und zwar auf einem Wege, der nicht anders beurteilt werden kann, als die gewöhnlichen Wege zur Arbeit. Denn wenn der Kläger auch den Weg auf besondere Anordnung des Hüttenmeisters an dem Tage nochmals gemacht habe, so hat er dies doch nicht als ein im Betriebe be-

schäftigter Arbeiter, sondern in Vorbereitung für die Wiederaufnahme der Arbeit in der Fabrik gethan. Er sollte, wie der Hüttenmeister erklärt hat, um Verzögerungen zu vermeiden, seine Form für den nächsten Morgen noch in Ordnung bringen. Es kommt hinzu, dass die Karre, über welche der Kläger gestürzt ist, im Privateigentum eines Arbeiters steht und sowohl zu Fabrik- als auch Privatzwecken dient. An dem fraglichen Abend hatte sie der Besitzer dazu benutzt, um für sich Feuerung zu holen und sie nach Beendigung dieser Arbeit vor der Wohnung des Klägers stehen lassen. Der Unfall hat sich daher weder zur Zeit, noch am Orte des Betriebes, noch auch infolge einer Einrichtung zugetragen, die damals als Betriebseinrichtung gelten könnte Der Anspruch des Klägers ist daher für unbegründet erachtet und die Zurückweisung des Rekurses gerechtfertigt.

Nach der vorbesprochenen Entscheidung ergiebt sich vor allem das bleibende Präjudiz, dass die Arbeiterwohnungen, welche von dem Fabrikgrundstück durch Mauern, feste Planken oder Zäune u. s. w. völlig getrennt sind, nicht als im Banne des Betriebes liegend angesehen werden, sondern event. nur die ohne äusserliche Trennung auf dem Fabrik-Terrain selbst belegenen oder sich daran anschliessenden derartigen Räume. Die Entscheidung gewinnt somit für alle Berufsgenossenschaften der Grossindustrie, bei denen Arbeiterwohngebäude in Frage kommen, eine prinzipielle Bedeutung und sollte insbesondere auch von Hause aus schon bei dem Bau und der Anlage von Arbeiterwohnungen thunlichst Beachtung finden, da es nicht im Interesse der Berufsgenossenschaften liegen und auch von diesen nicht verlangt werden kann, dass sie für die bei den Wohngrundstücken eintretenden Unfälle mithaften, welche den Gefahren des gewöhnlichen Lebens entstammen und mit der Betriebsstätte als solcher und der Betriebsarbeit ausser jedem ursächlichen Zusammenhange stehen.

Der Verein Berliner Kaufleute und Industrieller berichtet:

»Infolge Ersuchen des Herrn Polizeipräsidenten, betreffend gutachtliche Aeusserungen über eine beabsichtigte Polizeiverordnung, durch welche den Verfälschungen des Honigs entgegengetreten werden soll, hat der Vorstand des Vereins Berliner Kaufleute und Industrieller nach Anhörung von Sachverständigen aus den Kreisen der Bienenzüchter, Honighändler und -Verarbeiter, soweit hierbei Berliner Gewerbetreibende in Frage kommen, sich grundsätzlich für die Polizeiverordnung ausgesprochen und im einzelnen unter ausführlicher Begründung gebeten: 1) In der geplanten Polizeiverordnung den Ausdruck »Honig« auf das reine, von Bienen gefertigte Produkt der Blütennektarien zu beschränken und für alle künstlichen Erzeugnisse oder Mischungen derselben mit reinem Bienenhonig nur solche Bezeichnungen zuzulassen, die jede Irreführung in der Richtung, dass der Käufer reinen Bienenhonig zu erhalten vermeint, ausschliessen. Auch sollen die Verkäufer gehalten sein, in nach aussen hin erkennbarer Weise die Herstellung und Zusammensetzung des Kunstprodukts anzugeben; 2) in zweifelhaften Fällen eine Prüfung nicht nur durch den Chemiker, sondern auch durch gewerbliche Sachverständige eintreten zu lassen; 3) eine Verurteilung nur dann zu beantragen, wenn der Chemiker und mindestens drei Sachverständige die als Honig u. s. w. in den Verkehr gebrachte Ware für eine Verfälschung des reinen Bienenhonigs erklären.«

In sächsischen Zeitungen lesen wir:

»Eine erhebende Feier vereinigte am Sonnabend, den 4. Juni, nachmittags, das gesamte Personal der Firma Otto Rüger, sowie die Familie der Inhaber in einem festlich mit weiss-grünen Farben und der Büste Sr. Majestät des Königs geschmückten Arbeitssaale der Chocoladenfabrik im Lockwitzgrunde. Durch die Krankheit eines der Inhaber war die Feier des Regierungs-Jubiläums Sr. Majestät des Königs bis auf diesen Tag verschoben worden. Nach Absingung eines Chorals begrüsste Herr Kommerzienrat Rüger die Anwesenden und hob die Verdienste unseres geliebten Königs um das Aufblühen des Landes, insbesondere aber der Industrie hervor, und vor allen Dingen sei für die Firma Otto Rüger der Besuch Sr. Majestät vor 15 Jahren gleichbedeutend gewesen mit dem mächtigen Aufschwung der Firma. Zum Andenken an das Regierungsjubiläum hätten sich die Inhaber der Firma entschlossen, eine Stiftung in Höhe von zehntausend Mark zu errichten, die den Namen König Albert - Jubiläums - Stiftung erhalten habe. Von den Zinsen dieser Stiftung sollen an Mitglieder der Betriebs - Krankenkasse ausserordentliche Unterstützungen gewährt werden, und zwar an Kranke, Rekonvaleszenten und Erholungsbedürftige, wenn diese Personen Kur- und Badeanstalten und Luftkurorte zu besuchen gezwungen sind. Neben dieser Stiftung besteht noch eine solche im Betrage von 18000 Mark, die am 1. Juli 1888 anlässlich des dreissigjährigen Bestehens der Firma für eine Alters- und Invaliden-Versorgung errichtet worden und die inzwischen auf 25000 Mark angewachsen ist. Die Rede des Herrn Kommerzienrat Rüger klang aus in ein dreifaches Hoch auf den geliebten Landesvater, dem die Absingung des Liedes »Den König segne Gott« folgte. Nachdem hierauf einige Erfrischungen gereicht waren, nahm Herr Kommerzienrat Rüger wieder das Wort und feierte in längerer Rede die 25jährige Thätigkeit zweier treuverdienter Arbeiter, der Herren Schöne aus Lockwitz und Zimmermann aus Burgstädtel, und überreichte ihnen dann ein grösseres Geldgeschenk als Notpfennig und Anerkennungsdiplome des Verbandes deutscher Chocoladefabrikanten. An das auf die beiden treuen Arbeiter ausgebrachte Hoch reihte sich dann ein Lied zum Preise der Arbeit. Im Namen des Personals bedankte sich ein Beamter bei den Inhabern der Firma, die jederzeit eine treue Fürsorge für ihre Untergebenen an den Tag gelegt haben. — Bei der Firma sind nunmehr fünf Arbeiter über 25 Jahre beschäftigt, darunter der älteste über 34 Jahre.«

Was ist Chocoladenhafer?

»Es ist dies der Name für eine Art von Haferkörnern dunkelbrauner Farbe, die an die von Chocolade erinnert. Der um die wissenschaftliche Untersuchung des Getreides neuerdings sehr verdiente Pariser Landwirtschaftschemiker Balland hat über diese Getreidesorte kürzlich an die Pariser Akademie der Wissenschaften berichtet. Man trifft den Chocoladenhafer vorzugsweise auf den Märkten in Algier, wo er auch zu Hause ist. Diese eigentümlichen Körner kommen übrigens nicht regelmässig vor, in den letzten 12 Jahren z. B. sind sie namentlich 1887, 1889 und 1894 gewachsen. Die Verhältniszahl der farbigen Körner zu den gewöhnlichen ist sehr verschieden und erreicht zuweilen nicht 5 Prozent. In der äusseren Gestalt, der chemischen Zusammensetzung und der Keimfähigkeit stimmt der Chocladenhafer völlig mit den weissen Körnern überein, der Unterschied liegt nur in der Färbung. Es scheint also dieser Hafer in Wirklichkeit gewöhnlicher weisser Hafer zu sein, der vor oder während der Ernte nass und von den glühenden Sonnenstrahlen getroffen wurde. Man hat auch beobachtet, dass sich die Färbung vorzugsweise bei Doppelkörnern zeigt, die das Wasser länger zurückhalten als die einfachen. Zuweilen zeigen die braunen Körner Spuren von Mehlthau, dessen Entwickelung durch Regen, feuchten Wind und Nebel

begünstigt wird. In trockenen Jahren findet man jedenfalls in Algier weder chocoladenfarbenen noch von Mehlthau befallenen Hafer. Nach den neuesten Untersuchungen ist also der Chocoladenhafer, der in dem algerischen Getreidehandel als besondere Spezialität gilt, nur eine durch klimatische Verhältnisse gelegentlich entstandene Umfärbung des gewöhnlichen grauen Hafers.«

Es kann aber noch eine andere Sorte Chocoladenhafer geben: Man kaufe aus Grützmüllereien (Carl Ehrhorn, Harburg) recht grobe Hafergrütze und überziehe sie mit Hafer-Chocoladenpulver. Das Hafer-Chocoladenpulver stelle man sich aus

20 Pfd. Cacaozucker
50 « Staubzucker
30 « Hafermehl

her, vanilliere es und trage diese gepulverte Haferchocolade mit vanilliertem Läuterzucker im Drageekessel auf die Haferkörperchen. Das giebt dann ein neues sehr gut schmeckendes Kesselkonfekt, das zu billigem Preise in den Handel kommen kann. Sein Name sei dann auch und mit grösstem Rechte »Chocoladen-Hafer«.

P. Nein, Saccharin und alle ähnlichen Süssstoffe, z. B. Süssstoff Monnet, Zuckerin, dürfen nach wie vor, also auch nach dem Erlass des folgenden Gesetzes als Süssstoffe verkauft werden. Das Gesetz bestimmt:

„§ 1. Künstliche Süssstoffe im Sinne dieses Gesetzes sind alle auf künstlichem Wege gewonnenen Stoffe, welche als Süssmittel dienen können und eine höhere Süsskraft als raffinierter Rohr- oder Rübenzucker, aber nicht entsprechenden Nährwert besitzen.

§ 2. Die Verwendung künstlicher Süssstoffe bei der Herstellung von Nahrungs- und Genussmitteln ist als Verfälschung im Sinne des § 10 des Gesetzes, betreffend den Verkehr mit Nahrungsmitteln, Genussmitteln und Gebrauchsgegenständen, vom 14. Mai 1879 anzusehen.

Die unter Verwendung von künstlichen Süssstoffen hergestellten Nahrungs- und Genussmittel dürfen nur unter einer diese Verwendung erkennbar machenden Bezeichnung verkauft oder feilgehalten werden.

§ 3. Es ist verboten:

1. künstliche Süssstoffe bei der gewerbsmässigen Herstellung von Bier, Wein oder weinähnlichen Getränken, von Fruchtsäften, Konserven und Likören, sowie von Zucker- oder Stärkesirupen zu verwenden,
2. Nahrungs- und Genussmittel der unter 1 gedachten Art, welchen künstliche Süssstoffe zugesetzt sind, zu verkaufen oder feilzuhalten.

§ 4. Wer den Vorschriften des § 3 vorsätzlich zuwiderhandelt, wird mit Gefängnis bis zu 6 Monaten und mit Geldstrafe bis zu eintausendfünfhundert Mark oder mit einer dieser Strafen bestraft.

Ist die Handlung aus Fahrlässigkeit begangen worden, so tritt Geldstrafe bis zu einhundertundfünfzig Mark oder Haft ein.

Neben der Strafe kann auf Einziehung der verbotswidrig hergestellten, verkauften oder feilgehaltenen Gegenstände erkannt werden. Ist die Verfolgung oder Verurteilung einer bestimmten Person nicht ausführbar, so kann auf die Einziehung selbständig erkannt werden.

Die Vorschriften in den §§ 16, 17 des Gesetzes vom 14. Mai 1879 finden Anwendung.

§ 5. Der Bundesrat ist ermächtigt, die zur Ausführung erforderlichen näheren Vorschriften zu erlassen.

§ 6. Dieses Gesetz tritt mit dem 1. Oktober 1898 in Kraft."

Danach kann Saccharin-Cacao, Saccharin-Chocolade, Saccharin-Gebäck nach wie vor hergestellt und verkauft werden. Nur muss die Ware als saccharinhaltig bezeichnet werden, was ja schon der Name thut. Diabetiker, die weder zucker- noch stärkehaltige Nahrungsmittel geniessen dürfen, würden diese Fabrikate schwer entbehren.

Wir lesen:

»**Ein Cacao-Surrogat** hat sich J. G. Maardt in Kopenhagen durch ein englisches Patent schützen lassen. Der Cacao wird mit Weizenmehl gemischt und dieser Mischung wird Zucker beigefügt. Ausserdem werden aromatische Stoffe zugesetzt. Die Bereitung dieses Getränkes ist genau dieselbe wie beim echten Cacao.«

Na nu? Darauf ein englisches Patent? Das kommt uns spanisch vor.

Am Dienstag, den 5. Juli stehen in London zur Auktion:

4 601 Ballen Cacao
70 000 Kilo Cacaoschalen
40 000 » Cacaobutter.

Briefe eines Gordianreisenden.

(Fortsetzung.)

Um 11 Uhr vormittags habe ich der sogenannten Londoner Dienstags-Auktion in der Mincing Lane beigewohnt. (Ueber den Verlauf dieser Auktion haben wir in Nr. 74 Seite 1264 berichtet.)

In der Mincing Lane wohnen die Kaffee- und die Cacaoleute, Makler und Kommissionäre, und in derselben Strasse ist das Auktionslokal, die »Commercial sale rooms«. Diejenigen Makler, die am Auktionstage

Cacao zu verkaufen haben, verteilen einige Tage vor der Auktion gedruckte Listen und fordern zur Besichtigung der Partien auf. Die Besichtigung ist öffentlich; man läuft durch alle Kontore, sieht sich die ausgestellten Proben an, macht sich auf den Kavelingenzettel seine Notizen und geht damit um elf Uhr zwei Treppen hoch in den Auktionssaal, der wie der Hörsaal einer Universität aussieht. Drei Pulte stehen darin für den Verkäufer und vor diesen terassenförmig gruppierte Bänke für die Käufer.

Von Cacao- und Chocoladefabrikanten waren nur zwei oder drei Herren anwesend; meist lassen sie die Einkäufe durch Makler vornehmen. Jeder grössere Fabrikant hat seinen eigenen Makler und man zeigte mir die Herren, die für »Cadbury« und die, die für »Fry« Gebote abgaben.

Leider war mein Ohr noch nicht so aufnahmefähig, um mit vollem Verständnis dem Gange folgen zu können; ich will deshalb noch bis zum nächsten Dienstag hierbleiben. Bis dahin habe ich mich wohl wieder mehr an das gesprochene Englisch gewöhnt. Aber ich habe doch erkannt, dass dieses System vortrefflich ist, wenn es hüben und drüben, bei Käufer und Verkäufer ehrlich zugeht; dass es aber auch grosse Mängel hat, wenn die eine Seite die andere »machen« will.

Seit einem Jahre werden die Cacaokonsumenten »gemacht«, das ist ganz klar und ich hätte nicht nach London zu reisen brauchen, um das bestätigt zu sehen. London schreibt der ganzen Welt die Cacaopreise vor. Ist in London die Gruppe der Haussiers stärker als die Gruppe der Baissiers, so müssen sich Händler und Fabrikanten der ganzen Welt fügen. Und leicht ist es, eine Hausse ins Werk zu setzen, weil daran jeder Kaufmann zu profitieren weiss. Die Kourtage- oder Provisions- oder Kommissionssätze sind und bleiben gleich. Die Kommissionäre rechnen je nach den Mengen und den Abmachungen $^1/_2$—2 Prozent Kommissionsgebühren. Das macht bei $^1/_2$ Prozent und 500 Sack Cacao 125 Mark, wenn der Preis auf 50 Mark für den Zentner steht; es macht aber 187,50 Mark, wenn der Preis auf 75 Mark steht. Wer wollte es nun den Leuten verdenken, wenn sie lieber eine Hausse, d. h. hohe Preise sehen als das Gegenteil? Nicht anders steht's bei den Importeuren in Europa und nicht anders — in den meisten Fällen — bei den Exporteuren in den Produktionsländern. Sehr viele Sendungen reisen so lange in Consignation, bis der Cacaofabrikant als Selbstkäufer auftritt. Alle Hände also, die zwischen dem Cacaobauern und dem Cacaofabrikanten sich rühren, sind offen und haben ein grösseres Interesss an hohen Preisen als an niedrigen. Und es sind oft recht viele Hände — und oft recht grosse. Aber alle könnten befriedigt werden und nirgends, weder bei den Produzenten noch bei uns, bei den Konsumenten, könnte der Wunsch aufkommen, einen Teil auszuschalten, wenn man sicher wäre, es ginge alles ordentlich zu.

Man erzählt mir aber hier verschiedenes, das glaubhaft klingt, aber nicht in den Rahmen des ordentlichen ehrbaren Kaufmannes gehört. Nach meinem Gefühl gehört ein Mensch, der durch künstliche Mittel, durch Blankokäufe und Blankoverkäufe und dergleichen aus reinem Spekulantenkitzel hervorgehende Scheingeschäfte, Preissteigerungen oder Preisdrückereien hervorruft, nicht zum Kaufmannsstande, sondern zu den Betrügern und Gaunern, Spielern, Drohnen, Schmarotzern. Was hat England, was hat Deutschland, was hat Europa davon, dass durch Spekulationen in Getreide, Kaffee, Mandeln, Cacao und in hundert anderen Dingen die sogenannten Weltmarktpreise in die Höhe getrieben werden? Alle Konsumenten in Europa quälen sich das ganze Jahr ab und arbeiten fast umsonst, damit in London und an den Exportplätzen ein paar Hände voll Kaufleute sich im Golde umdrehen können. Und wenn wir beim Cacao bleiben: Was ist die Folge von der diesmaligen Hausse und von den Hausselügen, die in alle Länder von der enormen Bedarfssteigerung in Cacaofabrikaten geschickt worden sind? Ueberall haben die hohen Preise, wenn auch der grössere Teil des Ueberprofites im Handel zuerst stecken geblieben ist, doch auch endlich die Produzenten erreicht und diese nun selbstverständlich zu grossen Neupflanzungen angeregt. Dadurch werden auf das eine fette Jahr dann die sieben mageren kommen und die Bohnen werden auf den europäischen Märkten herumliegen und vergebens auf Käufer warten.

Eine Industrie, die, wie die Cacaoindustrie, mit ihren Produkten immer tiefer ins Volk eindringen muss, wenn sich die von Jahr zu Jahr neu dazu findenden Fabrikanten nicht als unbequeme und hindernde Konkurrenten bemerklich machen sollen, muss für ihre Rohprodukte einen ruhigen und festen Markt haben. Ist sie abhängig von dem Raubgelüste gewisser Spekulantengruppen, dann wird sie in ihrem ruhigen Vorwärtsschreiten aufgehalten, es kommen Stockungen und man soll nur ja nicht glauben, dass die Rückwirkungen davon nicht weit gingen!

Könnte man so bald als möglich den

Londoner Markte die Macht, die Preise zu bestimmen, aus der Hand reissen, dann würden derartige, vollständig unberechtigte Preistreibereien schon schwerer sein.

Es ist doch eigentlich ein Armutszeugnis, dass sich die Kaufleute aller anderen Konsumtionsländer ausstellen lassen müssen, dass sie unfähig sind, ihre Kunden vor der Ausbeutung zu schützen. Ich nehme weder die deutschen, noch die französischen, noch die schweizer, noch die holländischen aus, und ich gebe zu bedenken, dass sie leicht in den Verdacht kommen, sie wünschen derartige Störungen, sonst müssten sie Mittel und Wege finden, sich selbst eine Preisbestimmungsgewalt im Interesse ihrer Kundschaft zu verschaffen.

Nach meiner Ansicht erfüllt z. B. ein deutscher Cacaokaufmann seine Aufgabe nur halb, wenn er nichts weiter thut, als die an ihn kommenden Offerten mit seinem Profit behängt, an die, meist wenig gut orientierten Cacaofabrikanten weitergiebt. Es ist der Cacaoeinkauf ein Ding des Vertrauens; der Käufer verlangt, dass er von seinem Lieferanten gut beraten werde, er verlangt aber auch (wenn auch nicht die Gelegenheit sich oft bietet, dass er es frei ausspricht), dass der Cacaohändler ihn in allen Lagen gut vertritt. Denn er weiss wohl, dass in der Arbeitsteilung ein grosser wirtschaftlicher Wert liegt, dass also die paar Prozent Provision, die vom Zwischenhandel gefordert werden, dreifach ersetzt werden können, wenn der Zwischenhandel nur eben den Handel zu bearbeiten hat und wenn er das gut versteht — und wenn er das Interesse seines Kunden zu dem eignen macht.

Amsterdam hat seine beachtenswerte Butterauktion; warum schaffen holländische Cacaohändler nicht auch eine beachtenswerte Cacaobohnenauktion? Warum schaffen deutsche Händler nicht beachtenswerte Auktionen für Bohnen und Butter? In Butter will, wie man sagt, der Verband deutscher Chocoladenfabrikanten Auktionen schaffen. Magdeburg soll der Sammelplatz werden. Ob nicht Hamburg besser wäre? Warum geht man nicht einen Schritt weiter und schafft sich auch eine billige Sammelstelle für Cacaobohnen? Wäre ich Cacaohändler, ich würde wissen, was ich thäte.

Fänden »beachtenswerte« Auktionen ausser in London auch in anderen Konsumstaaten, also in Hamburg, Wien, Zürich, Paris, Amsterdam statt und würden von jeder Stelle aus Berichte über Eingang und Ausgang, Angebot und Nachfrage versandt, so wäre der Spekulantengruppe schon ein Stein vor den Wagen gelegt. Denn warum hören wir nichts von Spekulationen in Cacaobutter, die sich doch, bei hohen Bohnenpreisen, fein bezahlt machen müsste?

Ich will aber den Teufel nicht an die Wand malen, sonst geht's damit auch noch los.

Hier in London ist man, besonders in Fabrikantenkreisen der Meinung, dass man die heutigen hohen Preise mit aller Gewalt festhalten wolle. Wenn ich aber wissen will, wer die »mans« sind, die das wollen und wie die Gewaltmittel heissen, dann kennt sie niemand. Misstrauisch aber soll man sein, wenn man häufig in den Auktionen abgerundete Lots wie z. B. 500 Sack, 300 Sack, 300 Sack, 200 Sack antrifft. Das, sagt man mir, wären meist Spekulantenpartien, die man untereinander auf Auktion setzt und »zu guten Preisen«, wenn man die Hausse stärken will, wegkaufen lässt. Wenn das wahr ist, dann wäre das eins von den Mittelchen, die durchaus betrügerischen Schein haben. Ich will versuchen, bestimmtes zu erfahren.

Aber auch die Cacaofabrikanten unterstützen recht oft die Hausseströmung, wenn auch unbewusst. Viele deutsche z. B. haben die Gewohnheit, wenn sie einige hundert Sack Bahia oder Afrikaner oder Trinidad-Cacao kaufen wollen, bei fünf oder sechs Kommissionsfirmen danach anzufragen und sich von fünf oder sechs Firmen Muster und Offerte einzufordern. Man bedenke die Wirkung, wenn nun an einem Tage A, B, C, D, E, F an die Makler oder an die Importeure herantreten und jeder um einige hundert Sack zu handeln anfängt! Muss da der Inhaber nicht plötzlich von einer »starken Nachfrage« reden? Und wird er nicht, wenn schon zwei oder drei vormittags bei ihm gewesen sind, nachmittags eine bis zwei Mark mehr fordern? Die Nachfrage ist ja stark!

Also, so verzeihlich es ja ist, dass der Cacaofabrikant, wenn er grössere Mengen von Bohnen kaufen will, von verschiedenen Seiten Offerten einholt, so unrichtig ist es doch dann besonders, wenn wir aufgeregte Zeiten haben. Besser ist es dann, man schenkt einem einzigen Kommissionär sein ganzes Vertrauen und überlässt diesem vertragsmässig den ganzen Einkauf. Dieser lernt dann die Wünsche seines Auftraggebers genau kennen, er weiss seinen Bedarf in den einzelnen Sorten zu schätzen und er kann dann stets, ohne Aufsehen zu erregen, Offerten an sich kommen lassen, weiter geben, ruhig kaufen und er wahrt dann das Interesse seines Kunden so, als wäre es sein eignes. So soll es ja sein.

(Fortsetzung folgt.)



Geheimnis! Cacaopulver.

Ein tüchtiger Fachmann, Holländer, gründlich bekannt mit und im Besitze des Geheimnisses des sauberen auflösbaren Cacaopulvers, wovon die Butter den höchsten Preis einträgt, ist geneigt, das Geheimnis zu lehren und zu verkaufen. Fr.-Br. u. **D. S.** an den Buchh. **J. G. Broese, Utrecht,** Holland.

Eine kapitalkräftige Firma beabsichtigt die Anlage einer

Cacao- u. Chocoladen-Fabrik

und bittet **Fachleute** oder **Meister,** welche befähigt sind, den Betrieb einer solchen Fabrik zu leiten, um Vorschläge. Auch ist der **Ankauf** einer bereits bestehenden und gut eingerichteten Chocoladen-Fabrik **nicht ausgeschlossen.**

Offerten unter **K. C. 3165** an die **Annoncen-Expedition** von **Rudolf Mosse, Köln,** erbeten.

Fabrik-Leiter.

Ich suche in einer Cacao- und Chocoladenfabrik eine Stelle, in der ich die Fabrikation selbständig zu leiten habe. Jahrelange Erfahrung. Beste Referenzen. Offerten erbitte ich unter **H. M.** an die Expedition des Gordian.

CHOCOLATIER

der selbständig und durchaus zuverlässig arbeiten kann, wird für eine grössere Fabrik gesucht. Dauernde Stellung! Gutes Gehalt! Offerten sub **O. B.** an die Expedition des Gordian.

Vertreter für Cacao-, Chocoladen-, Cakes- und Zuckerwaaren,

seit 12 Jahren am Berliner Platz mit gutem Erfolge thätig, sucht grössere, leistungsfähige Etablissements dieser Branche einzuführen. Bish. Umsatz ¹/₄ Million. Lager eventl. auf eigene Rechnung. Gefl. Offert. erb. an **C. Th. Ewald, Berlin N.,** 13. Chausseestr.

Ein tüchtiger Bonbonkocher,

der in Rocks, Seidenbonbons eine wirklich feine und klebfreie Ware anfertigen kann, findet dauernde Stellung. Offerten mit Gehaltsansprüchen unter Chiff. A. Z. Expedition d. Z.

---

20 Stück zur Probe gegen Einsendung von 80 Pfg. in Briefmarken.



Nicht mit Saccharinpräparaten zu verwechseln.

PRIMA

präpariertes Hafermehl

speciell hergestellt für Beimischung zu Cacao.

Vorzüge:
- Angenehmer Geschmack
- Leicht löslich
- Sehr lange haltbar
- Leicht verdaulich
- Hoher Nährwerth.

Rheinische Präserven-Fabrik
Raffauf & Co., Coblenz a. Rhein.

Im Verlag von **Boysen & Maasch,** Hamburg, ist erschienen:

Die Deutsche Chocoladen- u. Zuckerwaren-Industrie

von **Adolf Gordian**

4 Hefte à 3 Mark.

Heft I. Die wirtschaftlichen Verhältnisse und allgemeines.
» II, III. Einkauf des Rohmaterials, Vorarbeiten bei der Fabrikation des Cacaopulvers und der Chocolade. Vertrieb. Kalkulation.
» IV. Die Zuckerwaren-Industrie. Ihre Entwickelung und die heutige Lage. Karamels. Fondantwaren. Marzipane.

Alle 4 Hefte oder jedes Heft einzeln sind gegen Einsendung von 3 Mark für jedes Heft zu beziehen von der

Expedition des Gordian in Hamburg.

Chocolade-Kästen für Kouvertüre, Cacaomasse und Chocolademassen.

Aus einem Stück Siemens-Martin Stahlblech gepresst. ✱ Eiserner Bestand! ✱ Fast unverwüstlich!

Arbeitskästen



in 4 Grössen.

No. 1. 500 mm lang 320 mm breit 110 mm tief.	No. 3. 600 mm lang 360 mm breit 110 mm tief.
No. 2. 550 „ „ 340 „ „ 110 „ „	No. 4. 650 „ „ 380 „ „ 110 „ „

Ferner **Walzen-Kästen** passend unter die Walzwerke.

No. 5. 700 mm lang 400 mm breit 180 mm tief.

Sämmtliche Kästen sind aus einem Stück Siemens-Martin Stahlblech gepresst, sie sind fast unverwüstlich, daher im Fabrikgebrauch ganz bedeutend billiger als gefalzte Kästen aus Eisenblech. Sie werden nie undicht und formen sich gut und leicht aus; sie werden verzinnt und unverzinnt geliefert. Referenzen stehen gerne von den grössten Fabriken zur Verfügung.

Stanz- u. Presswerk A.-G., vormals Castanien & Comp.

Brackwede bei Bielefeld (Deutschland).

Für **Hafer-Cacao**

und für Hafer-Chocoladen, für Kindernährmittel u. s. w. liefere ich seit Jahren in allerbester Qualität und zu mässigen, mit keinerlei Art von Reklame beschwerten Preisen,

„Aufgeschlossenes Hafermehl"

unter Garantie aus bestem hierfür geeigneten Hafer hergestellt.

Meine **„aufgeschlossenen Hafermehle"** sind ebenso leicht löslich wie entölter Cacao; haben einen angenehmen Geschmack und werden vor Versand auf 85° C erhitzt. Sie werden daher nicht bitter, halten sich jahrelang, werden nicht milbig und sind, weil fast feuchtigkeitsfrei, ungemein ausgiebig.

Haferpräparate sind seit über 20 Jahren meine Spezialität; ich bediene in Nord- und Mitteldeutschland die grössten Konsumenten und arbeite überall nur mit Grossisten und Fabrikanten. Die günstige Lage meiner Fabrik, sowohl für den Bezug des Rohmaterials als auch für den Versand nach allen Plätzen des Rheins, der Elbe, Oder, Warthe und den Ostseehäfen, ermöglicht mir billigste Preisstellung und den Herren Empfängern billigste Verfrachtung.

Da ich meine Anlagen **vergrössert habe, kann ich neue Abnehmer hierin annehmen.**

Ich bitte um Anfragen; mit Preisen und Mustern stehe ich gern zu Diensten.

Grütze- und Nährmittel-Fabrik Carl Ehrhorn, Harburg.

G. m. b. H.

1898. IV. Jahrgang. **No. 78.** Hamburg, 15. Juli 1898.



Hauptinhalt:

Haupt-Vertretungen für den „Gordian“:
England: Aug. Siegle, London E. C. Holland: Seyffardt'sche Buchhandlung, Amsterdam. Dänemark: Georg Chr. Ursins Nachf., Kopenhagen. Norwegen: Jacob Dybwad, Universitätsbuchh., Christiania. Russland: Carl Ricker, Petersburg. Newyork: The International News Company. Philadelphia: Schaefer & Koradi. Schweiz: O. Speidel, Zürich.

Falsche Statistiken.

Wir bitten dringend unsere Abonnenten, uns doch immer diejenigen Berichte von Cacaohändlern einzusenden — wenn auch nur leihweise — die noch immerfort von kleinen Ernten und von ungeheurer Zunahme des Bedarfs fabeln. Wir nehmen dann regelmässig Veranlassung, diesen falschen Statistikern ein halbes Dutzend Gordian-Nummern zu dedizieren, damit sie, wenn's geht, rot werden können.

Eine Pariser Firma hat am 4. Juli wieder einen Bericht hinausflattern lassen, worin folgender Satz steht:

»Während des ersten Semesters 1898 hat der Konsum in Frankreich, England und Deutschland sich gegen die gleiche Periode des Vorjahres vergrössert, und zwar un-

geachtet der grossen Preissteigerung, welche der Artikel erfuhr. Man darf nicht annehmen, dass die diesjährigen Cacaoernten quantitativ grösser als die des Vorjahres sein werden, und es folgert daher, dass wir einer ungewöhnlichen Verringerung des Stocks entgegengehen. Dabei ist noch zu berücksichtigen, dass die Fabrikanten sich im allgemeinen, angesichts der unerwarteten und raschen Preisveränderung des Artikels, nicht stark versorgt haben.« —

Vorher schon hatte sie angegeben, dass »nach sorgfältig ausgearbeiteter Statistik« die Gesamtproduktion aller Cacao bauenden Länder nur 68 000 Tons betrug, während 1897 in Europa allein 81 000 Tons verbraucht worden wären. Es gäbe also ein mörderliches Defizit, denn diese 13 000 Tons fehlten.

Wir fordern nun diese Pariser Firma R. auf, sich zu erklären, aus welchen Quellen sie für ihre »sorgfältig ausgearbeitete Statistik« geschöpft hat. Dass sie am 6. Juli schon eine maassgebende und »sorgfältig ausgearbeitete Statistik« liefern kann, die da zeigt, dass im ersten Semester 1898 »der Bedarf in Frankreich, England und Deutschland sich gegen die gleiche Periode des Vorjahres vergrössert habe« (das Wort vergrössert ist unterstrichen) ist eine billige Weisheit und sie ist aus der Luft gegriffen, weil weder die Herren R. in Paris noch wir heute schon Material haben, das die Aufstellung einer »sorgfältig ausgearbeiteten Statistik« möglich machte. Was man aber bloss annimmt, hofft und wünscht, das darf man nicht als Thatsache hinstellen.

Zweitens fordern wir die Pariser Firma R. auf, zu sagen, wo, in welchen Ländern Europas im Jahre 1897 — 81 000 Tons = 81 000 000 Kilo Cacaobohnen verbraucht worden sind?

Wir, im Gordian, lassen es uns auch angelegen sein, eine »sorgfältig ausgearbeitete Statistik« über den Cacao zu beschaffen. Unser Statistiker kostet uns 3000 Mark im Jahr und wenn wir fänden, dass wir in all den letzten Nummern des Gordian falsche Zahlen gebracht hätten, dann würden wir diesem den Laufpass geben und einen mit 4000 Mark Jahresgehalt anstellen. Aber wir haben soeben sämtliche Berichte der Ministerien, der Konsulate, der Handelskammern, der Zollbehörden noch einmal kontrolliert und darum können wir den Pariser Herren den Vorwurf mit ruhigem Gewissen machen, dass sie mit ihren statistischen Arbeiten im höchsten Grade unzuverlässig und leichtfertig umgehen. Nicht 81 000 000 Kilo, wie die Pariser Herren angeben, ist der 1897er Konsum gross gewesen in Europa, sondern nur rund 65 000 000 Kilo.

Seite 1261 des Gordian steht folgendes:

»Die Verbrauchssteigerung in Cacaobohnen.

Die Steigerung des Verbrauchs in Cacaofabrikaten, die den Haussiers, Gott hab' sie selig, im verflossenen Jahre dazu dienen musste, den Menschen das Fürchten zu lernen, sieht nun, soweit wir in den No. 67, 68, 69, 70, 71, 73 dafür gültige Aufstellungen gebracht haben, so aus:

Der Verbrauch von Cacaobohnen in den letzten drei Jahren war gross:

a. in Europa.

	1895 Kilo	1896 Kilo	1897 Kilo
Deutschland	9950900	12209500	14692500
England	10930581	10955995	12433997
Frankreich	15243163	15820289	16214000
Schweiz	2205600	2694200	2638100
Oesterreich	1089600	1208100	1342200
Russland	1048384	1081146	917336
Italien	564200	600600	593200
Portugal	81000	93000	68000
Dänemark	606920	539395	noch nicht veröffentl.
Schweden	409403	367517	
Belgien	1832245	2702219	2853901
Norwegen	152726	210848	325098

b. in Amerika.

	1895 Kilo	1896 Kilo	1897 Kilo
Ver. Staaten	7251300	7403050	6962950

Wir bitten dringend, diese Zahlen sich einzuprägen, oder wenn Zahlen schwer haften, dann sich einfach zu merken, dass das einzige Land, das eine recht grosse Steigerung für 1897 aufzuweisen hatte, eben Deutschland gewesen ist, dass aber in den anderen Ländern diesseits und jenseits des Ozeans die Steigerung in den Grenzen blieb, in denen sie sich seit Jahren gehalten hat.«

Zusammengezählt ergiebt das für Europa einen Verbrauch von

44 114 722 Kilo im Jahre 1895
48 482 809 » » » 1896
65 278 332 » » » 1897

Hinzu kommt, wenn wir das Jahr 1897 allein festhalten,

Holland mit ca. 12000000 Kilo Verbrauch
Dänemark u. Schweden mit ca. 900000 » »
und die Türkei, Ost-Rumelien, Bulgarien, Rumänien, Serbien, Bosnien mit ca. 300000 » »

Ganz Europa zusammen ergiebt dann für das Jahr 1897 einen Cacaoverbrauch von rund 65 000 000 Kilo oder 65 000 Tons.

Wollen die Pariser Herren nun wohl so gut sein und uns sagen, in welchen anderen europäischen Ländern der Rest zwischen 65 000 und 81 000 Tons verbraucht worden sind? Es fehlen 16 000 000 Kilo, die nach den Parisern Statistikern in Europa mehr verbraucht worden sein sollen, als thatsächlich der Fall ist. Auf dem Monde wird es doch wohl kein zweites Europa geben? —

Wir bitten nochmals, uns alle alarmierenden Cacaoberichte vorzulegen.

R. d. G.



Die „Vereinigten Stuttgarter Konditoren".

In Stuttgart haben sich die Vereinigten Stuttgarter Konditoren zusammengethan, um das Einzelgeschäft in Cacaopulver den Krämern wieder abzujagen und die Konsumenten zu veranlassen, ihren Bedarf in Cacaopulver und Chocoladen wieder wie ehemals, wie vor 30 Jahren, aus Konditoreien zu entnehmen. Man findet in Stuttgarter Zeitungen Anzeigen wie die folgende:

»Vereinigte Stuttgarter Konditoren.
Guter **Cacao** billig.
Garantiert rein.

1. echt Holländer Cacao	1/5	Pfd.	45	Pfg.
2. Karawanen- »	1/5	»	40	»
3. Konsum- »	1/5	»	36	»
4. Hafer-Cacao	1/5	»	24	»

(garantiert 1/2 Cacao, 1/2 Hafer)
bei 5 Pfund Abnahme 10 % Rabatt
bei

Fritz Beutter-Stahl, Marienstrasse
Rud. Curas, Königsbau
Carl Nill, Hauptstätterstrasse
Oscar Fischer, Calwerstrasse
C. F. Murschel jr., Königstrasse
Oskar Krug, Charlottenstrasse
Herm. Ebert, Karlstrasse
Martin Barchet, Wilhelmsplatz
Rud. Gehrung, Schulstrasse
sowie in unseren Verkaufsstellen:
Kirchstrasse 6, Weickert'sches Haus.
Hirschstrasse 14, Gasthaus z. Hirsch.
Rotebühlstrasse 24, neben Café Menz.«

Es muss zugestanden werden, dass die Konditoreien die berufenen Vertreter und berufenen Kleinhändler für Fabrikate der Cacao- und Chocoladenindustrie sind und dass sicherlich alle Cacaopräparate auf dem Wege über die Konditoreien in besserer Verfassung in die Tasse oder auf die Zunge des Konsumenten kämen, als auf dem heutigen Wege über die Kolonialwaren-, Delikatessen- und Drogenhändler. Wer eine feine Nase hat, der wird oft Gelegenheit haben, sich zu schütteln, wenn er — besonders in den Wintermonaten — persönlich seine Einkäufe von Chocoladen in Läden vornimmt, in denen tausenderlei Dünste untereinander gemengt eingeatmet werden müssen. Diese Dünste belästigen den Menschen, der sich Terpentinöl oder Petroleum oder Harzerkäse kauft, nicht; aber wenn er aus diesen Dunsträumen empfindliche Waren, wie es doch alle Cacaopräparate sind, entnimmt, dann ist es doch eigentlich jammerschade um die Mühe, die sich der Fabrikant bei der Herstellung gegeben hat. Mit der grössten Sorgfalt wird die Cacaobohne ausgewählt, hohe Preise werden für die Partien gezahlt, die ein besonders feines Aroma haben; sorgfältig wird gereinigt, geröstet, entschält, gemahlen, gepresst, gesiebt — und wenige Wochen später sieht man sein Cacaopulver in den Ladenfenstern auf Schalen und Schüsseln offen ausgestellt. In ihrer Nachbarschaft liegen die feinsten Toiletteseifen, wenn's ein Drogenfenster ist; liegen aber auch geräucherte Würste, geräucherter Schinken, Tilsiter oder Limburger Käse, wenn's ein Delikatessen- oder Kolonialwarenfenster ist. Wo bleibt nun der Cacao, der hier in den Schüsseln wochenlang dem Staube, den Gerüchen, der Sonne ausgesetzt ist? Wird er wieder verkauft? Oder was wird damit?

Die Konditoren haben ein reinlicheres Gewerbe und ihre Geschäftsräume sind die geeignetsten Stellen zum Verteilen der Cacaofabrikate an die Konsumenten. Wären die Konditoren im ganzen etwas mehr Kaufmann als Handwerker, dann hätten sie sich das recht gross gewordene Geschäft mit Artikeln unserer Industrie nicht so völlig aus der Hand nehmen lassen. Eifersüchtig genug sind sie auf die Krämer. Vor zwanzig Jahren durfte man dem Konditor es nicht sehen lassen, wenn man an seinem Orte als Reisender ausser ihm auch noch die Kaufleute besuchte, und noch heute kaufen viele Konditoreien nicht aus Fabriken, die gleichzeitig oder gar schon früher auch mit den Krämern gearbeitet haben. Die Konditoren haben reichlich Zeit, sich mit dem Vertrieb

von Cacaopräparaten zu befassen und sie können es durchweg gut gebrauchen, dass sie sich ihren Umsatz erhöhen und durch den Nützen daran sich die Tagesspesen verringern. Die meisten Konditoren drehen sich doch nur eben um im Jahre, sie haben meist viel Zeit, aber wenig Geld.

Natürlich ist es nicht damit abgethan, dass ein Konditor sich auf einmal darauf besinnt, dass ihm hier seit Jahren etwas entgeht, worauf er den grössten Anspruch hat, und nichts weiter thut, als sich eine etwas grössere Kiste mit Cacao und Chocolade bestellt und sie nun in seinem Laden aufstellt. Ein verloren gegangenes Terrain kann nicht ohne Mühe wieder gewonnen werden; Bedingung ist, dass er sich ein hübsches Schaufenster verschafft, dieses immer hübsch ausstattet und dass er durch Anzeigen im Wochenblättchen und durch eigene Drucksachen den Kreis, den er zu seinem Absatzgebiet zählt, darauf aufmerksam macht, dass er als Konditor die Fabrikate der Cacaoindustrie ohne Qualitätsschädigung beschaffen könne und wolle. Er mag ruhig darauf hinweisen, dass Cacao und Chocoladen sehr empfindliche Waren sind, dass sie in dunstigen Räumen nicht gut bleiben könnten und dass er als Konditor ein geeigneterer Vermittler sei als ein Drogen-, ein Delikatessen- oder Kolonialwarenhändler. Das ist die Wahrheit, und darum kann er sie aussprechen.

Da wir in Deutschland unzählige Marken in Cacao und Chocoladen haben, könnten sich die Konditoren unter einander einigen, dass der eine die, der andere jene führte, sodass den Konsumenten des Städtchens Abwechselung und Auswahl geboten wird.



Handlungsgehülfen und Handlungslehrlinge.

Das Verhältnis zwischen Chef, Handlungsgehülfen und Lehrlingen ist nach dem Handelsgesetzbuch vom 10. Mai 1897 neu geregelt worden. Die nachfolgenden Paragraphen belehren hüben und drüben darüber, was nach dem Gesetze für recht gilt:

§ 59.

Wer in einem Handelsgewerbe zur Leistung kaufmännischer Dienste gegen Entgelt angestellt ist (Handlungsgehülfe), hat, soweit nicht besondere Vereinbarungen über die Art und den Umfang seiner Dienstleistungen oder über die ihm zukommende Vergütung getroffen sind, die dem Ortsgebrauch entsprechenden Dienste zu leisten, sowie dem Ortsgebrauch entsprechende Vergütung zu beanspruchen. In Ermangelung eines Ortsgebrauchs gelten die den Umständen nach angemessenen Leistungen als vereinbart.

§ 60.

Der Handlungsgehülfe darf ohne Einwilligung des Prinzipals weder ein Handelsgewerbe betreiben noch in dem Handelszweige des Prinzipals für eigene oder fremde Rechnung Geschäfte machen.

Die Einwilligung zum Betrieb eines Handelsgewerbes gilt als erteilt, wenn dem Prinzipal bei der Anstellung des Gehülfen bekannt ist, dass er das Gewerbe betreibt, und der Prinzipal die Aufgabe des Betriebes nicht ausdrücklich vereinbart.

§ 61.

Verletzt der Handlungsgehülfe die ihm nach § 60 obliegende Verpflichtung, so kann der Prinzipal Schadenersatz fordern; er kann statt dessen verlangen, dass der Handlungsgehülfe die für eigene Rechnung gemachten Geschäfte als für Rechnung des Prinzipals eingegangen gelten lasse und die aus Geschäften für fremde Rechnung bezogene Vergütung herausgebe oder seinen Anspruch auf die Vergütung abtrete.

Die Ansprüche verjähren in drei Monaten von dem Zeitpunkt an, in welchem der Prinzipal Kenntnis von dem Abschlusse des Geschäfts erlangt, sie verjähren ohne Rücksicht auf diese Kenntnis in fünf Jahren von dem Abschlusse des Geschäfts an.

§ 62.

Der Prinzipal ist verpflichtet, die Geschäftsräume und die für den Geschäftsbetrieb bestimmten Vorrichtungen und Gerätschaften so einzurichten und zu unterhalten, auch den Geschäftsbetrieb und die Arbeitszeit so zu regeln, dass der Handlungsgehülfe gegen eine Gefährdung seiner Gesundheit, soweit die Natur des Betriebes es gestattet, geschützt und die Aufrechterhaltung der guten Sitten und des Anstandes gesichert ist.

Ist der Handlungsgehülfe in die häusliche Gemeinschaft aufgenommen, so hat der Prinzipal in Ansehung des Wohn- und Schlafraums, der Verpflegung sowie der Arbeits- und Erholungszeit diejenigen Einrichtungen und Anordnungen zu treffen, welche mit Rücksicht auf die Gesundheit, die Sittlichkeit und die Religion des Handlungsgehülfen erforderlich sind.

Erfüllt der Prinzipal die ihm in Ansehung des Lebens und der Gesundheit des Handlungsgehülfen obliegenden Verpflichtungen nicht, so finden auf seine Verpflichtung zum Schadensersatze die für unerlaubte Handlungen geltenden Vorschriften der §§ 842 bis 846 des Bürgerlichen Gesetzbuchs entsprechende Anwendung.

Die dem Prinzipal hiernach obliegenden Verpflichtungen können nicht im voraus durch Vertrag aufgehoben oder beschränkt werden.

§ 63.

Wird der Handlungsgehülfe durch unverschuldetes Unglück an der Leistung der Dienste verhindert, so behält er seinen Anspruch auf Gehalt und Unterhalt, jedoch nicht über die Dauer von sechs Wochen hinaus.

Der Handlungsgehülfe ist nicht verpflichtet, sich den Betrag anrechnen zu lassen, der ihm für die Zeit der Verhinderung aus einer Kranken- oder Unfallversicherung zukommt. Eine Vereinbarung, welche dieser Vorschrift zuwiderläuft, ist nichtig.

§ 64.

Die Zahlung des dem Handlungsgehülfen zukommenden Gehalts hat am Schlusse jedes Monats zu erfolgen. Eine Vereinbarung, nach der die Zahlung des Gehalts später erfolgen soll, ist nichtig.

§ 65.

Ist bedungen, dass der Handlungsgehülfe für Geschäfte, die von ihm geschlossen oder vermittelt

werden, Provision erhalten solle, so finden die für die Handlungsagenten geltenden Vorschriften des § 88 und des § 91, Satz 1, Anwendung.

§ 66.

Das Dienstverhältnis zwischen dem Prinzipal und dem Handlungsgehülfen kann, wenn es für unbestimmte Zeit eingegangen ist, von jedem Teile für den Schluss eines Kalendervierteljahres unter Einhaltung einer Kündigungsfrist von sechs Wochen gekündigt werden.

§ 67.

Wird durch Vertrag eine kürzere oder längere Kündigungsfrist bedungen, so muss sie für beide Teile gleich sein; sie darf nicht weniger als einen Monat betragen.

Die Kündigung kann nur für den Schluss eines Kalendermonats zugelassen werden.

Die Vorschriften des Abs. 1 finden auch in dem Falle Anwendung, wenn das Dienstverhältnis für bestimmte Zeit mit der Vereinbarung eingegangen wird, dass es in Ermangelung einer vor dem Ablaufe der Vertragszeit erfolgten Kündigung als verlängert gelten soll.

Eine Vereinbarung, die diesen Vorschriften zuwiderläuft, ist nichtig.

§ 68.

Die Vorschriften des § 67 finden keine Anwendung, wenn der Handlungsgehülfe einen Gehalt von mindestens fünftausend Mark für das Jahr bezieht.

Sie bleiben ferner ausser Anwendung, wenn der Handlungsgehülfe für eine aussereuropäische Handelsniederlassung angenommen ist und nach dem Vertrage der Prinzipal für den Fall, dass er das Dienstverhältnis kündigt, die Kosten der Rückreise des Handlungsgehülfen zu tragen hat.

§ 69.

Wird ein Handlungsgehülfe nur zu vorübergehender Aushülfe angenommen, so finden die Vorschriften des § 67 keine Anwendung, es sei denn, dass das Dienstverhältnis über die Zeit von drei Monaten hinaus fortgesetzt wird. Die Kündigungsfrist muss jedoch auch in einem solchen Falle für beide Teile gleich sein.

§ 70.

Das Dienstverhältnis kann von jedem Teile ohne Einhaltung einer Kündigungsfrist gekündigt werden, wenn ein wichtiger Grund vorliegt.

Wird die Kündigung durch vertragswidriges Verhalten des anderen Teiles veranlasst, so ist dieser zum Ersatze des durch die Aufhebung des Dienstverhältnisses entstehenden Schadens verpflichtet.

§ 71.

Als ein wichtiger Grund, der den Handlungsgehülfen zur Kündigung ohne Einhaltung einer Kündigungsfrist berechtigt, ist es, sofern nicht besondere Umstände eine andere Beurteilung rechtfertigen, namentlich anzusehen:

1. wenn der Handlungsgehülfe zur Fortsetzung seiner Dienste unfähig wird;
2. wenn der Prinzipal den Gehalt oder den gebührenden Unterhalt nicht gewährt;
3. wenn der Prinzipal den ihm nach § 62 obliegenden Verpflichtungen nachzukommen verweigert;
4. wenn sich der Prinzipal Thätlichkeiten, erhebliche Ehrverletzungen oder unsittliche Zumutungen gegen den Handlungsgehülfen zu Schulden kommen lässt oder es verweigert, den Handlungsgehülfen gegen solche Handlungen eines anderen Angestellten oder eines Familienangehörigen des Prinzipals zu schützen.

§ 72.

Als ein wichtiger Grund, der den Prinzipal zur Kündigung ohne Einhaltung einer Kündigungsfrist berechtigt, ist es, sofern nicht besondere Umstände eine andere Beurteilung rechtfertigen, namentlich anzusehen:

1. wenn der Handlungsgehülfe im Dienste untreu ist oder das Vertrauen missbraucht oder die ihm nach § 60 obliegende Verpflichtung verletzt;
2. wenn er seinen Dienst während einer den Umständen nach erheblichen Zeit unbefugt verlässt oder sich beharrlich weigert, seinen Dienstverpflichtungen nachzukommen;
3. wenn er durch anhaltende Krankheit, durch eine längere Freiheitsstrafe oder Abwesenheit oder durch eine die Zeit von acht Wochen übersteigende militärische Dienstleistung an der Verrichtung seiner Dienste verhindert wird;
4. wenn er sich Thätlichkeiten oder erhebliche Ehrverletzungen gegen den Prinzipal oder dessen Vertreter zu Schulden kommen lässt.

Erfolgt die Kündigung, weil der Handlungsgehülfe durch unverschuldetes Unglück längere Zeit an der Verrichtung seiner Dienste verhindert ist, so wird dadurch der im § 63 bezeichnete Anspruch des Gehülfen nicht berührt.

§ 73.

Bei der Beendigung des Dienstverhältnisses kann der Handlungsgehülfe ein schriftliches Zeugnis über die Art und Dauer der Beschäftigung fordern. Das Zeugnis ist auf Verlangen des Handlungsgehülfen auch auf die Führung und die Leistungen auszudehnen.

Auf Antrag des Handlungsgehülfen hat die Ortspolizeibehörde das Zeugnis kosten- und stempelfrei zu beglaubigen.

§ 74.

Eine Vereinbarung zwischen dem Prinzipal und dem Handlungsgehülfen, durch welche dieser für die Zeit nach der Beendigung des Dienstverhältnisses in seiner gewerblichen Thätigkeit beschränkt wird, ist für den Handlungsgehülfen nur insoweit verbindlich, als die Beschränkung nach Zeit, Ort und Gegenstand nicht die Grenzen überschreitet, durch welche eine unbillige Erschwerung des Fortkommens des Handlungsgehülfen ausgeschlossen wird.

Die Beschränkung kann nicht auf einen Zeitraum von mehr als drei Jahren von der Beendigung des Dienstverhältnisses an erstreckt werden.

Die Vereinbarung ist nichtig, wenn der Handlungsgehülfe zur Zeit des Abschlusses minderjährig ist.

§ 75.

Giebt der Prinzipal durch vertragswidriges Verhalten dem Handlungsgehülfen Grund, das Dienstverhältnis gemäss den Vorschriften der §§ 70, 71 aufzulösen, so kann er aus einer Vereinbarung der im § 74 bezeichneten Art Ansprüche nicht geltend machen. Das Gleiche gilt, wenn der Prinzipal das Dienstverhältnis kündigt, es sei denn, dass für die Kündigung ein erheblicher Anlass vorliegt, den er nicht verschuldet hat, oder dass während der Dauer der Beschränkung dem Handlungsgehülfen das zuletzt von ihm bezogene Gehalt fortgezahlt wird.

Hat der Handlungsgehülfe für den Fall, dass er die in der Vereinbarung übernommene Verpflichtung nicht erfüllt, eine Strafe versprochen, so kann der Prinzipal nur die verwirkte Strafe verlangen; der Anspruch auf Erfüllung oder auf Ersatz eines weiteren Schadens ist ausgeschlossen. Die Vorschriften des Bürgerlichen Gesetzbuchs über die Herabsetzung einer unverhältnismässig hohen Vertragsstrafe bleiben unberührt.

Vereinbarungen, welche diesen Vorschriften zuwiderlaufen, sind nichtig.

§ 76.

Die Vorschriften der §§ 60 bis 63, 74, 75 finden auch auf Handlungslehrlinge Anwendung.

Der Lehrherr ist verpflichtet, dafür zu sorgen, dass der Lehrling in den bei dem Betriebe des Ge-



schäfts vorkommenden kaufmännischen Arbeiten unterwiesen wird; er hat die Ausbildung des Lehrlings entweder selbst oder durch einen geeigneten, ausdrücklich dazu bestimmten Vertreters zu leiten. Die Unterweisung hat in der durch den Zweck der Ausbildung gebotenen Reihenfolge und Ausdehnung zu geschehen.

Der Lehrherr darf dem Lehrlinge die zu seiner Ausbildung erforderliche Zeit und Gelegenheit durch Verwendung zu anderen Dienstleistungen nicht entziehen; auch hat er ihm die zum Besuche des Gottesdienstes an Sonntagen und Festtagen erforderliche Zeit und Gelegenheit zu gewähren. Er hat den Lehrling zur Arbeitsamkeit und zu guten Sitten anzuhalten.

In betreff der Verpflichtung des Lehrherrn, dem Lehrlinge die zum Besuch einer Fortbildungsschule erforderliche Zeit zu gewähren, bewendet es bei den Vorschriften des § 120 der Gewerbeordnung.

§ 77.

Die Dauer der Lehrzeit bestimmt sich nach dem Lehrvertrag, in Ermangelung vertragsmässiger Festsetzung nach den örtlichen Verordnungen oder dem Ortsgebrauche.

Das Lehrverhältnis kann, sofern nicht eine längere Probezeit vereinbart ist, während des ersten Monats nach dem Beginne der Lehrzeit ohne Einhaltung einer Kündigungsfrist gekündigt werden. Eine Vereinbarung, nach der die Probezeit mehr als drei Monate betragen soll, ist nichtig.

Nach dem Ablaufe der Probezeit finden auf die Kündigung des Lehrverhältnisses die Vorschriften der §§ 70 bis 72 Anwendung. Als ein wichtiger Grund zur Kündigung durch den Lehrling ist es insbesondere auch anzusehen, wenn der Lehrherr seine Verpflichtungen gegen den Lehrling in einer dessen Gesundheit, Sittlichkeit oder Ausbildung gefährdenden Weise vernachlässigt.

Im Falle des Todes des Lehrherrn kann das Lehrverhältnis innerhalb eines Monats ohne Einhaltung einer Kündigungsfrist gekündigt werden.

§ 78.

Wird von dem gesetzlichen Vertreter des Lehrlings oder, sofern dieser volljährig ist, von ihm selbst dem Lehrherrn die schriftliche Erklärung abgegeben, dass der Lehrling zu einem andern Gewerbe oder zu einem andern Beruf übergehen werde, so endigt, wenn nicht der Lehrling früher entlassen wird, das Lehrverhältnis nach dem Ablauf eines Monats.

Tritt der Lehrling der abgegebenen Erklärung zuwider vor dem Ablauf von neun Monaten nach der Beendigung des Lehrverhältnisses in ein anderes Geschäft als Handlungslehrling oder als Handlungsgehülfe ein, so ist er dem Lehrherrn zum Ersatz des diesem durch die Beendigung des Lehrverhältnisses entstandenen Schadens verpflichtet. Mit ihm haftet als Gesamtschuldner der neue Lehrherr oder Prinzipal, sofern er von dem Sachverhalte Kenntnis hatte.

§ 79.

Ansprüche wegen unbefugten Austritts aus der Lehre kann der Lehrherr gegen den Lehrling nur geltend machen, wenn der Lehrvertrag schriftlich geschlossen ist.

§ 80.

Bei der Beendigung des Lehrverhältnisses hat der Lehrherr dem Lehrling ein schriftliches Zeugnis über die Dauer der Lehrzeit und die während dieser erworbenen Kenntnisse und Fähigkeiten, sowie über sein Betragen auszustellen.

Auf Antrag des Lehrlings hat die Ortspolizeibehörde das Zeugnis kosten- und stempelfrei zu beglaubigen.

§ 81.

Personen, die nicht im Besitze der bürgerlichen Ehrenrechte sind, dürfen Handlungslehrlinge weder halten noch sich mit der Anleitung von Handlungslehrlingen befassen. Der Lehrherr darf solche Personen zur Anleitung von Handlungslehrlingen nicht verwenden.

Die Entlassung von Handlungslehrlingen, welche diesem Verbote zuwider beschäftigt werden, kann von der Polizeibehörde erzwungen werden.

§ 82.

Wer die ihm nach § 62, Abs. 1, 2, oder nach § 76, Abs. 2, 3, dem Lehrlinge gegenüber obliegenden Pflichten in einer dessen Gesundheit, Sittlichkeit oder Ausbildung gefährdenden Weise verletzt, wird mit Geldstrafe bis zu einhundertfünfzig Mark bestraft.

Die gleiche Strafe trifft denjenigen, welcher entgegen der Vorschrift des § 81 Handlungslehrlinge hält, ausbildet oder ausbilden lässt.

§ 83.

Hinsichtlich der Personen, welche in dem Betrieb eines Handelsgewerbes andere als kaufmännische Dienste leisten, bewendet es bei den für das Arbeitsverhältnis dieser Personen geltenden Vorschriften.



Die Zubereitung des Kamerun-Cacaos.

Von E. Friederici (Kamerun).*)

In den Cacaofabriken zivilisierter Länder werden die Cacaobohnen enthülst und zerkleinert und nach Zusatz von Chemikalien, die in der Regel Geschäftsgeheimnis der Inhaber sind, teils entölt und zu Pulver verarbeitet oder unter Zusatz von Zucker als Chocolade in den Handel gebracht. Es ist klar, dass die Art und Weise, wie diese Manipulationen ausgeführt werden, der Grad der dabei angewendeten Reinlichkeit und die Beschaffenheit der Zusätze einen bedeutenden Einfluss auf Geschmack und Aroma des fertigen Handelsproduktes haben, aber es muss dem Fabrikanten auch ein gutes Rohprodukt zu Gebote stehen, damit er ein gutes Fabrikat liefern kann. Die Güte der von den Plantagen verschifften Bohne hängt nun, ausser von der gewählten Spielart, teils von Boden und Klima, teils von der Erntebereitung ab. Da die Einflüsse des Standortes und der Spielart nur bei Neu-Anlagen in Betracht kommen, so wollen wir nachstehend die Praxis der Erntebereitung auf der Bimbia-Pflanzung einer kurzen Besprechung unterziehen.

Wenn die Cacaofrucht goldgelb durch das grüne Laub leuchtet, ist sie reif und muss nun abgeschnitten und auf Haufen gebracht werden. Die Arbeiterkolonne, welche diese Aufgabe zu erfüllen hat, ist mit je einem kurzen Messer und einem auf eine Stange gesetzten hellebardenartigen Haken, sowie mit einem taschenartigen Sack ausgerüstet. Zu den Taschen werden leere Reissäcke im oberen Teil etwas ausgeschnitten und an den Enden wieder zusammengenäht. Als Stangen zu den an fünf Flächen geschliffenen Cacaohaken verwenden wir meist indischen Bambus. Die Kolonne wird an einem Wege von einem erfahrenen Vorarbeiter unter Aufsicht eines Weissen angestellt, so dass je zwei Leute eine Reihe Cacaobäume des betreffenden Distriktes zugewiesen

*) Friederici ist Direktor der Pflanzung Kriegsschiffhafen der Kamerun-Land- und Plantagen-gesellschaft.

erhalten, welche sie, von Stamm zu Stamm vorrückend, abernten müssen. Da der Cacao mit einer kurzen Ruhepause in den Monaten März oder April fortwährend sowohl reife wie unreife Früchte trägt, so sind diese Leute fast das ganze Jahr hindurch mit der Ernte beschäftigt. Jedoch treten nach der Menge der gerade vorhandenen Früchte verschieden lange Pausen ein und die Stärke der Kolonne, welche in den Hauptemte-Monaten September, Oktober, November, Dezember 50 Mann und darüber betragen muss, wird entsprechend reduziert. In den Zeiten, in welchen nur wenig Früchte reif sind, werden sie an die Wege gebracht, da sie sonst von der folgenden Kolonne schwer aufgefunden würden; in der Haupterntezeit bestimmt jedoch der Weisse Reihen in gewissen Abständen, in welchen die Früchte auf Haufen gebracht werden. Der weisse Aufseher sowohl wie der Vorarbeiter gehen beständig hinter der langsam vorrückenden Reihe auf und ab und achten darauf, dass einerseits keine reifen Früchte übergangen, andererseits keine unreifen geerntet werden, dass das Abschneiden mit glattem Schnitt möglichst nahe an der Frucht geschieht und dass gleichzeitig an den abgeernteten Stämmen etwaige Wasserreiser am Wurzelknoten ausgebrochen oder rehfüssig abgeschnitten werden. Sind nun genügend Früchte auf Haufen gebracht, um eine gute Gärung der Bohnen zu erzielen, so wird an einem Nachmittage eine zweite, grösstenteils aus jugendlichen Arbeitern bestehende Kolonne, an die Haufen geführt, um die Cacaobohnen aus den Früchten zu entnehmen. Die Schale wird durch einen oder zwei Schläge mit einem kurzen Prügel gesprengt, und nun entleert der Arbeiter die Bohnen mit den Fingern in eine Holzkiste. Die Schalen werden dem Bestand zurückgegeben und möglichst über die abgeerntete Fläche verteilt. Die Bohnen mit dem anhaftenden säuerlich-süssen Schleim werden, sobald diese Kisten gefüllt sind, in einen in der Nähe haltenden Karren mit hölzernem Kasten geschüttet und, wenn der Karren voll ist, nach dem Gärungshause befördert. Als Zugtiere haben sich bei uns aus Madeira eingeführte Ochsen sehr gut bewährt.

Das Gärungshaus ist aus Steinen und Zement in einem geschützten, von einem Bache durchschnittenen Thal massiv aufgebaut und mit einem Pappdach über Holzboden versehen. Durch Oeffnen und Schliessen von Luken kann die Temperatur in demselben reguliert und ziemlich gleichmässig gehalten werden. Im Innern sind über einem aus dichten hölzernen Gretings bestehenden Fussboden drei Abteilungen für den Cacao hergestellt, während die in der Gärung abträufelnde Flüssigkeit über einem geneigten Zementboden nach aussen in Kompostgruben geleitet werden kann. An der ersten Abteilung ist von aussen ein hölzerner Trichter angebracht, durch welchen die Cacaobohnen aus den Kastenkippkarren in den Gärungsraum gleiten.

Durch die Gärung, welche unter Selbsterhitzung der in gewisser Höhe, die sich nach der jeweiligen Menge und nach der Witterung richtet, aufgeschichteten Cacaobohnen stattfindet, soll der ursprünglich sehr bittere Geschmack gemildert werden, ohne dass das Aroma und die Ausgiebigkeit leiden. Als Kennzeichen genügender Gärung dient die Verwandlung der violetten Farbe der Samenlappen in eine chocoladenbraune. Die Erhitzung ist zu stark gewesen, wenn die äussere Schale grössere schwarze Brandflecke bekommt. Da man den Cacao nun nicht zu beliebiger Tageszeit aus der Gärung nehmen kann, sondern des Trocknens wegen die frühen Morgenstunden benutzen muss, so regulieren wir die im übrigen stets nach demselben Schema vor sich gehende Gärung nur durch Erhöhen, bezw. Erniedrigen, durch Umschaufeln, durch Ueberspannen der in der Gärung befindlichen Schichten mit Segeltuch und durch Lüften oder Abschliessen des Gärungsraumes. Eine Gärungszeit von 60 Stunden hat sich für uns am besten bewährt. An jedem Morgen schippen wir mittels hölzerner Kornschaufeln den Inhalt der beiden hinteren Abteilungen um ein Fach weiter, nachdem der Cacao der dritten Abteilung um 6 Uhr morgens in die Waschtröge befördert ist. Ausserdem wird jede Abteilung täglich mindestens mittags und abends im Haufen umgestochen. Die Gärung verläuft normal, wenn das Innere der Schicht am ersten Morgen nach der Ernte eine Temperatur von 30-33, am zweiten von 35—38, am dritten nicht über 43° Celsius zeigt. Ueber 45° darf man den Cacao sich nie erhitzen lassen. Zuweilen tritt diese Temperatur schon annähernd am zweiten Mittag ein. Dann muss natürlich der Gärungsprozess durch Abdecken, Umschaufeln und durch Lüften unterbrochen und die Schicht muss niedriger ausgebreitet werden.

Am dritten Morgen, also 60 Stunden nach Beginn der Gärung, werden die Luken an drei Seiten der dritten Abteilung geöffnet, und ein Arbeiter schaufelt den Cacao in die vor denselben angebrachten Waschtröge, welche nit ca. 3 mm breiten Ritzen zum Abfluss des schleimigen Wassers versehen sind. An jedem dieser hölzernen Tröge stehen sich zwei Mann gegenüber, die zunächst aus dem senkrecht über dem Troge befindlichen Wasserfass einen kleinen Strahl zulassen und dann das Fass sofort wieder schliessen. Mit dieser kleinen Quantität Wasser wird der Cacao solange stark mit Händen und Armen umgerührt, bis der den Bohnen noch anhaftende Schleim Fäden zieht und ein zwirnartiges Ansehen bekommt. Dann wird der Zapfen herausgenommen und ein starker Wasserstrahl ergiesst sich auf den Cacao, der auch dabei fortwährend umgerührt wird. Lässt man gleich von Anfang an zuviel Wasser zu, so kann man den Cacao nicht so rein waschen, als wenn man das angegebene Verfahren beobachtet, bei welchem die Bohnen gewissermaassen in der sie umgebenden Seife gewaschen werden. Die Wasserfässer speisen wir mittels eines kombinierten Pumpwerkes aus dem vorüberfliessenden Bach. Wenn das Wasser klar aus den Trögen abläuft, ist der Cacao rein, er wird dann in die bereitstehenden Loren gefüllt und zu den Trockenapparaten gefahren, welche sich auf dem ca. 1 km entfernten Haupthofe befinden.

Auf den meisten Pflanzungen wird der Cacao gar nicht gewaschen, sondern unmittelbar nach vollendeter Gärung getrocknet. Wir bleiben bei der Wäsche*), einmal weil der Cacao dann rascher trocknet, was bei starker Inanspruchnahme der Trockenapparate in der Regenzeit ein nicht zu unterschätzender Vorteil ist, andererseits, weil er durch die Wäsche ein besseres Ansehen bekommt. Allerdings ist mit dem gründlichen Waschen ein Gewichtsverlust verbunden, jedoch findet dieser ein natürliches Aequivalent in den höheren Preisen, die für gewaschenen Cacao gezahlt werden.

Durch Berührung mit Eisen, Zement und Erde erhält die Hülse der Cacaobohne, solange sie noch feucht ist, schwarze Flecken, die allerdings der Qualität nicht schaden, aber den Anschein erwecken können, als sei der Cacao in der Gärung verbrannt. Wir bringen ihn deshalb überall nur mit Holz in Berührung und lassen bei der ganzen Behandlung die äusserste Sauberkeit walten. Täglich werden die Tragekisten,

---

*) Dies ist auch deshalb erfreulich, weil hierdurch die wenig anmutige und bei allgemeinem Bekanntwerden dem Konsum, wenigstens in Deutschland, nicht gerade förderliche Prozedur des »Betanzens«, d. h. der Bearbeitung mit den Füssen, wegfällt, wie sie z. B. in Trinidad üblich ist. (Vergl. »Tropenpflanzer« 1897, S. 319.) Red.

die Kasten der Ochsenkarren und Loren, die freigewordenen Gärungsräume und die Waschvorrichtungen geschrappt. Nur so erzielen wir ein Produkt von stets gleichmässigem, tadellosem Ansehen.

Die bei der Wäsche abfliessende Schlempe wird in einem Siebe über einer Grube aufgefangen, und der in dem Siebe verbleibende Rückstand liefert ein gutes Schweinefutter.

Aus den Loren kommt der Cacao zunächst auf Tische aus Rottanggeflecht in Holzrahmen, welche mittels gusseiserner Räder auf Schienen unter ein langes Wellblechdach geschoben werden können. Dieses Dach, welches auf drei Seiten dem Erdboden fest aufliegt, ist unterkellert, und in dem Keller ziehen sich in Abständen von ca. 1½ m vier sanft ansteigende Heizungsrohre durch, welche in einen hohen Wellblechschornstein münden, während am anderen Ende Feuerungen eingemauert sind.

Bei Sonnenschein werden die Tische ins Freie befördert, bei Regenwetter unter Dach gebracht und unterheizt. Rauch ist von den Trockenräumen ängstlich abzuschliessen, und es muss deshalb strenge darauf gesehen werden, dass nicht nur die Rohrleitungen stets dicht sind, sondern auch, dass von den Feuerungen kein Rauch in den Trockenraum eindringen kann, da der Rauchgeschmack, den der Cacao sehr leicht annimmt, den Preis ungeheuer drückt. Während des Trocknens lassen wir den Cacao mittels leichter Rechen aus Holz und Rottang häufig umwenden.

Da wir nun aber unsere Bohnen weder in der Sonne noch bei Anwendung künstlicher Wärme in dieser Trockenvorrichtung innerhalb 24 Stunden fertigstellen können, und am nächsten Morgen diese Tische für die frische Tagesportion fertig sein müssen, lassen wir den angetrockneten Cacao je nach der Witterung entweder auf etwas geneigten Flächen, welche mit Schieferplatten belegt oder mit Zement überzogen sind, oder aber in Mayfarth'schen Darren nachtrocknen. Wir bringen den frischgewaschenen Cacao nicht in diese Darren, weil er sowohl auf den verzinkten eisernen Horden wie auf dem Zement die erwähnten, den Brandflecken zu starker Gärung ähnlichen schwarzen Flecke bekommt. In den Trockenvorrichtungen lassen wir im allgemeinen die Temperatur nicht über 60° Celsius steigen, doch bekommt der mit künstlicher Wärme behandelte Cacao niemals eine so schöne rötliche Färbung der Hülse, wie der in der Sonne getrocknete.

Wenn eine Hand voll Bohnen beim Drücken ein stark knisterndes Geräusch verursacht und die einzeln probeweise durchbrochenen Bohnen einen harten, muscheligen, nicht reifigen Bruch zeigen, ist die Partie genügend trocken. Sie wird jetzt znm Abkühlen ausgebreitet und zum Versand in Säcke gefüllt. Bei der Verschiffung muss man streng darauf halten, dass der Cacao nicht mit Palmkernen oder stark riechender anderer Ladung in denselben Raum kommt.

Wir wissen sehr wohl, dass wir in vorstehendem nicht etwa ein mustergiltiges oder für alle Verhältnisse passendes Verfahren der Erntebereitung geschildert haben. Ein solches kann es überhaupt gar nicht geben, denn jeder Pflanzer wird und muss den Eigentümlichkeiten der Spielart, des Standortes, den Anforderungen des Absatzmarktes, den Arbeiterverhältnissen und der örtlichen Lage Rechnung tragen. Wir konnten und wollten nur das Verfahren darstellen, welches wir als erprobt zur Erzielung eines guten Preises für unseren Cacao in Anwendung bringen. Auf grösseren Plantagen — die Bimbia-Pflanzung liefert z. Z. erst ca. 120 Tons Cacao pro Jahr — sind natürlich namentlich andere Trockenhäuser nötig.

(Abdruck aus dem »Tropenpflanzer«.)



ALLERLEI.

In Zürich ist die grosse Chocoladenfabrik von Sprüngli mit 1 500 000 Frs gegründet worden. Es dürfte bei uns in weiteren Kreisen kaum bekannt sein, dass die eidgenössische Regierung diesen sehr bedeutend gewordenen Industriezweig der Schweiz insofern protegiert, als sogar die dortigen Truppen bei ihren Märschen mit Chocolade versehen werden. Die günstige Wirkung soll so gross gewesen sein, dass z. B. die deutschen Zuckerfabrikanten daraufhin sich bei unserer Armeeverwaltung wegen der Beigabe von Zucker auf Märschen nachhaltig bemühen. (Breslauer Zeitung.)

Adler-Cacao. Eine Wiesbadener Firma annonciert im Wiesbadener Tageblatt schon seit einiger Zeit »Adler-Cacao«, feinste Qualität, prachtvolles Aroma, vorzüglich im Geschmack, das Pfund von 1,60 Mark an, »bei grösserer Abnahme Rabatt«. Anscheinend will sie damit die Firma Gebrüder Stollwerck ärgern, — oder schädigen — die sich gerade Mühe giebt, einen Adler-Cacao für 2,40 Mark einzuführen. Da aber der Adler schon recht lange auf Etiketten für Chocoladen u. s. w. horstet, so wird auf gesetzlichem Wege kaum etwas dagegen zu machen sein. Aber man lernt daraus, dass das beste Mittel gegen Freibeuterei die Voranstellung des Namens ist. Die Namen Van Houten, Suchard, Menier, Blooker, Bensdorp, Gaedke u. s. w. gewähren einen sichereren Schutz als die Zeichen: Adler, Eule, Krone, Stern, Mond, Sonne u. s. w.

Zu Schleuderpreisen wird noch immer in Deutschland Cacaopulver im einzelnen verkauft. Die schlesische Kaffeerösterei von C. G. Müller in Breslau verkauft noch heute »Victoria-Cacao«, das Pfund zu 1,40 Mark und bezeichnet diesen Cacao als »garantiert rein, mit höchster Nährkraft behaftet, als leicht löslich, wohl bekömmlich, als hervorragend schöne Qualität«.

Elise Frick in Cottbus verkauft auch noch zu 1,40 Mark das Pfund garantiert reinen, leicht löslichen Cacao.

R. Jordan in Goslar will nicht unter 1,50 Mark das Pfund verkaufen.

Emil Trömel in Plauen lässt sich 1,80 Mark zahlen, dafür aber giebt er auch seinen eigenen Namen dem Cacao.

Hugo Brandenburg in Forst verkauft seinen Cacao mit 1,40 Mark und garantiert reine Chocolade mit 78 Pfennig, wenn man ihm 5 Pfund abkauft. Sonst aber hat er den Mut, 80 Pfennig zu verlangen.

Wilhelm Schröder in Dortmund verkauft ebenfalls zu 1,40 Mark seinen Cacao und garantiert für seine Reinheit.

Paul Machwitz in Danzig, III. Damm No. 7, kann's am besten. Dieser leistungsfähige Herr Detaillist bietet sogar Holl. Cacao zu 1,40 Mark an. Wir möchten wohl einmal in seine Fakturenmappe gucken um zu erfahren, wo sein Holland liegt.

Breslau. Im ersten Viertel der Albrechtsstrasse vom Ringe aus hat das Kolonialwaren-Versandhaus Max Schönfelder (früher Theod. Molinaris Erben) eine afrikanische Ausstellung improvisiert, welche neben den Handelsprodukten der deutschen Kolonien sehr wertvolle Gehörne, z. B. vom Hartebeest, Springbock, Gazelle, Giraffe, Säbel-Antilope und dem hirschähnlichen Kudu, dessen Hörner seit alter Zeit bekannte Raritäten sind, während man das Tier erst in unserem Jahrhundert kennen lernte. Sehr schön ist die Waffensammlung der Firma, welche besonders die verschiedenen Speerformen Afrikas, zu meist billigen Preisen, umfasst, ebenso wie unter den Geflechten und Schnitzereien gute Sachen vertreten sind. Von deutschen Plantagenprodukten sind Zigarren aus Kamerun und Neu-Guinea, Kola-Liqueur als Migränemittel, Cacao und Kaffee von Kamerun und Usambara u. s. w. von Interesse; Kola-Chocolade gilt in den Tropen als gutes Nervenmittel, das nebenbei ein gutes Nährmittel ist.

Der Zuckerwarenhändler Ernst Otto Häschel in Crimmitschau war in der Sitzung des K. Schöffengerichts zu Werdau vom 23. Mai d. J. wegen Vergehens nach § 10 Ziffer 2 des Nahrungsmittelgesetzes vom 14. Mai 1897 zu 1 Woche Gefängnis und 100 Mark Geldstrafe (eventuell weitere 10 Tage Gefängnis) deshalb verurteilt worden, weil er in seinem Nebengeschäfte in Werdau im Februar und März d. J. wissentlich mit Mehl versetzte Chocolade, mithin Genussmittel, die verfälscht waren, unter Verschweigung dieses Umstandes verkauft, sowie unter einer zur Täuschung geeigneten Bezeichnung, nämlich als »ff. Nährchocolade mit Vanilla« feilgehalten haben sollte. Gegen dieses Urteil wendete der Angeklagte Berufung ein und erzielte damit den Erfolg, dass er heute kostenlos freigesprochen wurde. Seine Verteidigung führte Herr Rechtsanwalt Wehinger in Zwickau.

Schweizerische Zuckerverhältnisse. (Nach dem Jahresbericht der Kaufm. Gesellschaft in Zürich.)

Wie im Vorjahre, so sind auch im Jahre 1897 bedeutende Schwankungen in den Zuckerpreisen zu verzeichnen, haben sie doch in diesem Jahre den noch nie dagewesenen Stand von 8 M. 20 f. o. b. Hamburg für Rohrzucker erreicht. Das Jahr eröffnete mit 9 M. 35, im Juli fielen die Preise, wie gesagt, auf 8 M. 20 und stiegen dann Ende des Jahres wieder auf 10 M.

Der starke Rückgang im ersten Semester war hauptsächlich auf die Exportprämien-Erhöhungen in mehreren Staaten zurückzuführen: diese, anstatt die Artikel zu heben, bezweckten gerade das Gegenteil. Deutschland ging mit seiner Exportprämien-Erhöhung voran; ihm folgten Oesterreich-Ungarn und dann Frankreich. Amerika, sich diesen Prämienwettlauf der europäischen Staaten zu Nutzen machend, erliess die bekannte Dingley-Bill. Glücklicherweise zogen sich die Beratungen dieser Bill so sehr in die Länge, dass bis zur Genehmigung durch den Präsidenten am 24. Juli enorme Quantitäten Zucker nach Amerika exportiert werden konnten, welche die sehr grossen Lager in Europa bedeutend reduzierten und dadurch einen weiteren Preisrückgang glücklicherweise verhüteten.

Die Preisaufbesserung im zweiten Semester hatte hauptsächlich in der plötzlichen Getreidepreis-Hausse ihren Grund. Diese liess die Befürchtung wegen Mehranbaues von Zucker nicht aufkommen; denn nun konnte erwartet werden, dass die hohen Getreidepreise einen Mehranbau von Getreide und daherigen Minderanbau von Zuckerrüben rufen werde. Eine weiteres Anzeichen für eine Besserung der Preise bildete auch die Abnahme der sichtbaren Vorräte. Diese bezifferten sich für Europa und Nordamerika zusammen am 1. Dezember auf 2 325 956 Tonnen gegen 2 959 031 am 1. Januar des gleichen Jahres und gegen 2 441 582 am 1. Dezember des Vorjahres. Auch die ständige Zunahme des Konsums und die Verhandlungen, welche zur Zeit für gänzliche Abschaffungen der Exportprämien (Brüsseler Konferenz) in Gang ist, haben zur Befestigung der Preise nicht wenig beigetragen.

Was raffinierte Ware anbelangt, so hielt diese mit dem Rohzuckerpreis-Rückgang

Schritt; so konnte z. B. im Monat Mai Pilé-Zucker zu dem noch nie dagewesenen Preise von 25¼ Frs., disponibel Prag, gehandelt werden. Als die Preise dann anzogen und verschiedene Fabrikanten für die neue Kampagne Oktober-August mit sehr vorteilhaften Offerten am Markt waren, wurden die letzteren reichlich benützt, und diese Käufe haben sich als glückliche Operationen erwiesen.

Die schweizerische Zuckereinfuhr betrug in Meterzentnern:

von	1897	1896	1895
Oesterreich	362536	397184	321771
Frankreich	136745	98502	29288
Deutschland	113417	92178	138326
Italien	201	6807	11739
Belgien	6582	6532	7366
Uebrige Länder	1684	1238	13319

Frankreich hat also auch 1897 im Export nach der Schweiz bedeutende Fortschritte gemacht, und zwar zu Ungunsten Oesterreichs, welches um ca. 35 000 Meterzentner unter seiner letztjährigen Exportziffer blieb. Die starke Erhöhung der französischen Exportprämien hatte zur Folge, dass die Westschweiz ihren Zuckerbedarf wieder in Frankreich decken kann.

Es folgt hiernach eine Zusammenstellung der Gesamt-Zuckerproduktion der Welt während der letzten Jahre:

Rübenzucker.	1897/98 Tonnen	1896/97 Tonnen	1895/96 Tonnen
Deutschland	1840000	1821000	1637000
Oesterreich	830000	930000	781000
Frankreich	780000	703000	625000
Russland	745000	720000	717000
Belgien	230000	280000	220000
Holland	120000	156000	103000
Dänemark	30000	30000	30000
Schweden	85000	106000	79000
Uebrige	40000	40000	40000
Total	4700000	4786000	4232000
Rohrzucker			
Total	2417000	2384000	2586000
Gesamt-Zuckerprod.	7117000	7170000	6818000

Cacaomarkt.

London, den 5. Juli 1898.

Ein Zeitraum von 14 Tagen ist verflossen seit der vorigen Auktion und auf dieser (am 5. d. M. abgehalten) wurden im ganzen 5931 Sack angeboten, inkl. 3855 Sack Kolonien- und 2076 Sack Auslands-Ware.

Mit im allgemeinen schwacher Nachfrage war der Markt ruhig und nur 1350 Sack wurden zu nahezu vorigen Preisen verkauft.

Trinidad hatte wenig Nachfrage und nur ein kleiner Teil fand zu vorigen Notierungen Nehmer.

Grenada ging ruhig ab, doch wurden die Preise fast aufrecht erhalten.

Jamaika fand leichter Käufer.

Andere Kolonien-Sorten West-Indiens waren langsam im Verkauf zu vorigen Notierungen.

Guayaquil wurde teilweise zu festen Preisen verkauft.

Die andere Auslands-Ware war sehr ruhig und wurde fast gänzlich zurückgekauft.

In Ceylon lagen wenig Angebote vor und nur einige wenige Partien fanden Käufer zu letzten Notierungen.

Es wurden verkauft:

Von 1564 Sack Trinidad 300 Sack, mittel rot 73/6, gut und fein rot 75/— bis 76/—, feinste Marken 78/— bis 80/—

Von 629 Sack Grenada 380 Sack, gewöhnlich 70/— bis 72/—, fair 73/—, gut und fein rot 73/6 bis 74/6.

Von 153 Sack Dominica 50 Sack, gewöhnlich 69/— bis 69/6, gerottet 71/6.

14 Sack St. Vincent zurückgekauft zu 72/— bis 73/—.

11 Sack St. Lucia, gewöhnlich 69/6, gut gerottet 71/—.

Von 383 Sack Jamaika 230 Sack, gewöhnlich hart grau 68/— bis 69/—, gut gerottet 71/6 bis 72/—.

27 Sack feiner gerotteter Demerara zu 74/—

Von 285 Sack Surinam 139 Sack, gewöhnlich 71/—, aber gut gerottet 73/6.

Von 495 Sack Guayaquil 110 Sack, fair bis gut Caraquez 79/— bis 80/—.

64 Sack Colombo zurückgekauft zu 100/—, auch 569 Sack Venezuela, meistens 86/— bis 87/—.

228 Sack Samana zurückgekauft zu 73/—.

435 Sack gerottete Afrika zurückgekauft zu 76/—.

1074 Sack Ceylon grösstenteils zurückgekauft, nur ungefähr 100 Sack wurden verkauft, Nr. 1 schlecht und mittelmässig mittel bräunlich und dunkel, 71/— bis 72/6, gut 75/—.

Privatim war die Nachfrage mässig und das Geschäft gering, aber die Preise waren fest; die Verkäufe umfassen: 90 Sack Dominica aus obigen Auktionen zu 70/—, ferner ungefähr 250 Sack gerotteter Afrika, Preis nicht bekannt, und 150 Sack Ceylon zu 71/6 bis 72/6.

Statistik der Handelskammer über die Bewegung aller Sorten von Roh-Cacao in dem Vereinigten Königreich während des Monats Juni und den ersten sechs Monaten der letzten zwei Jahre:

Juni		Gelandet wurden	Für den engl. Konsum	Export
1898	Tons	1593	1100	524
1897	»	1621	620	581
6 Monate				
1898	Tons	12403	7337	2337
1897	»	10315	6571	3121
Differenz		+ 2088	+ 766	— 784

Der Vorrat im Vereinigten Königreich am 30. Juni war 9669 Tons gegen 11468 Tons im Jahre 1897 und 12749 Tons im Jahre 1896.

Statistik der Handelskammer über die Bewegung aller Sorten von verarbeitetem Cacao in dem Vereinigten Königreich während des Monats Juni und den ersten sechs Monaten der letzten drei Jahre:

Juni	Gelandet wurden lb.	Für den engl. Konsum lb.	Export lb.	Vorrat lb.
1898	539501	386844	57973	1666000
1897	638481	595394	36644	159000
1896	257801	223414	40208	79000
6 Monate				
1898	4607700	3056468	309103	
1897	3911383	3599955	234397	
1896	1578233	1332511	212787	

Die Cacao-Statistik für die mit dem 2. Juli endende Woche stellt sich für London wie folgt:

	Gelandet wurden	Für den englischen Konsum	Export	Lagerbestand
Trinidad	—	728	260	31518
Grenada	70	570	44	23791
Andere West-Ind.	130	167	97	4931
Ceylon u. Java	132	123	225	18205
Guayaquil	1008	332	67	19351
Brasilien u. Bahia	—	5	—	7120
Afrika	78	880	65	18951
Andere Ausländ.	438	155	26	6240
zusammen	1856	2960	784	130107
gegen dieselbe Woche 1897	4536	3301	1528	136819

Folgende Statistik des Herrn M. G. Taulin zeigt die Sack-Anzahl des gelandeten und ausgelieferten Cacaos während des Monats Juni und die Vorräte in den Quai-Schuppen am 30. Juni:

	Gelandet wurden Sack	Ausgeliefert wurden Sack	Lager-Bestand Sack
Para	1842	1850	6559
Trinidad	8104	6240	22198
Cote-Ferme	8395	5240	22794
Bahia	—	660	7611
Haiti	1848	2450	6433
Guayaquil	5450	2620	16990
Martinique	285	320	1055
Andere Sorten	9125	2250	20190
zusammen	35049	21630	103730
gegen 1897	31474	30900	114033

Trinidad-Cacao.

Total-Deklaration vom 1. Oktober bis 22. Juni der folgenden Jahre:

	England Sack	Frankreich Sack	Amerika Sack	Zusammen Sack
1894-95	55946	25900	31963	113809
1895-96	67188	19858	16415	103461
1896-97	61118	18340	31832	111290
1897-98	58631	26662	29845	115138

Grenada-Ernte-Aussichten u. s. w.

23. Juni 1898. »Fortgesetzte Regengüsse reichen den tiefgelegenen Ländereien zum Vorteil, aber in einigen Distrikten zeigen sich des fortdauernden Windes wegen noch keine Blüten.

Verschiffungen seit dem 9. ct. 91 Sack per »Don«, 994 per »Derwent« und 48 nach New-York; Gesamt-Export seit 1. Oktober 50 800 Sack, gegen 51 637 im Jahre 1897, 42 415 im Jahre 1896, 39 497 im Jahre 1895, 51 757 im Jahre 1894.

»Para« nimmt morgen nur einige wenige Säcke; wahrscheinlich sind weitere 500 Sack zur Verschiffung bereit.«

Cacao-Schalen. In der Auktion wurden 1256 Sack (45 Tons) von Cadbury verkauft, A zu 180/— bis 182/6, B zu 160/— bis 165/—, C zu 165/— und D zu 222/6 bis 225/—, welche Preise für A höher, jedoch für B und C beträchtlich niedriger sind.

Von 1205 Sack amerikanischen wurden nur 105 Sack verkauft zu 145/— bis 155/— per Ton.

Cacao-Butter. In der Auktion wurden 400 Kisten (40 Tons) von Cadbury verkauft zu $10^3/_8$ d bis $10^3/_4$ d, der Durchschnitt ist 10.9 — 16 d gegen 9.9 — 16 d im Juni, $9^5/_8$ d im Mai und $10^1/_2$ d im April.

London, 12. Juli 1898.

In den Auktionen am 12. ds. wurden nur 2681 Sack Kolonien-Ware und 521 Sack Auslands-Ware angeboten.

Bei allgemein schwacher Nachfrage herrschte ein ruhiger Ton vor, aber ca. 1700 Sack wurden ungefähr zu vormaligen Preisen verkauft.

Die grössere Hälfte des ganzen Angebotes bestand aus Grenada, welcher langsam abging, jedoch zum grössten Teil verkauft wurde, und zwar zu vorigen Notierungen und bald nachher mit Verminderung des Preises um 6 d.

Der kleine Vorrat von Trinidad fand zu letzten Quotationen Käufer.

Kleine Partieen west-indischer Ware zeigten keine Aenderung.

Bahia fand ungefähr zu den vorigen Preisen Nehmer.

Der mässige Vorrat von Ceylon wurde nur teilweise verkauft, aber die Preise wurden meistens aufrecht erhalten.

Es wurden verkauft:

83 Sack Trinidad, dunkel 66/—, gemischt rot 72/—, gut rot 75/—, eine Partie 76/—.

Von 1358 Sack Grenada 860 Sack, gewöhnlich 70/6 bis 71/—, fair 71/6 bis 72/—, gut und fein rot 72/6 bis 74/—, eine sehr feine Marke 75/—.

33 Sack gerotteter Dominica, gut 71/—, fein 72/—.

12 Sack St. Vincent, gewöhnlich 69/6, gut rot 72/6.

40 Sack Jamaika zurückgekauft.

153 Sack Surinam zurückgekauft zu 70/— bis 71/—.

270 Sack gerotteter Bahia 72/— bis 73/—.

98 Sack Samana zurückgekauft zu 72/6, jedoch seitdem zu 71/—.

Von 634 Sack Ceylon 320 Sack 71/—, No. 1 sehr und mittel dunkel bis gut rot 71/6 bis 73/—, No. 2 klein und dunkel 62/— bis 68/—, gewöhnlich gebrochen 61/—.

Privatim lag beständige Nachfrage vor mit Verkäufen zu festen Preisen, einschliesslich 400 Sack Guayaquil, Caraquez zu 78/— bis 80/— und 500 Sack Ceylon zu 71/6 bis 77/— für gewöhnlich bis fein.

Die Cacao-Statistik für die mit dem 12. Juli endigende Woche stellt sich für London wie folgt:

	Gelandet wurden Sack	Für den englischen Konsum Sack	Export Sack	Lagerbestand Sack
Trinidad	669	520	248	31419
Grenada	1652	873	148	24422
And. West-Ind.	231	70	157	4935
Ceylon u. Java	407	934	352	17326
Guayaquil	1750	474	816	19811
Brasilien u. Bahia	—	178	798	6144
Afrika	521	90	258	19124
Anderes Ausland	510	186	—	6564
zusammen	5740	3325	2777	129745
gegen dieselbe Woche 1897	4357	3125	1371	136680

Anzeigen.

1898. IV. Jahrgang. **No. 79.** Hamburg, 1. August 1898.



Hauptinhalt:

Haupt-Vertretungen für den „Gordian“:
England: Aug. Siegle, London E. C. Holland: Seyffardt'sche Buchhandlung, Amsterdam. Dänemark: Georg Chr. Ursins Nachf., Kopenhagen. Norwegen: Jacob Dybwad, Universitätsbuchh., Christiania. Russland: Carl Ricker, Petersburg. Newyork: The International News Company. Philadelphia: Schaefer & Koradi. Schweiz: O. Speidel, Zürich.

Ist die Cacaohausse noch immer „berechtigt“?

Vor einigen Tagen haben die Hamburger Chocoladefabrikanten Reese & Wichmann einen Beweis dafür geliefert, dass doch noch unter den deutschen Chocoladefabrikanten uneigennütziges Denken und Thun zu finden ist; sie haben ein vier Seiten langes Rundschreiben an ihre deutschen Kollegen und an einen Teil ihrer ausländischen versandt, um allen den Herren, die die statistischen Waffen nicht so zu führen verstehen, ein nacktes Bild von der Lage des Cacaomarktes zu zeichnen. Dasselbe haben Reese & Wichmann schon vor 41 Jahren — also zu einer Zeit, wo mancher von uns noch nicht auf der Welt war — gethan. Dass sie heute sich wieder gegen den »Waren-

wucher« wenden und sans gêne dazu auffordern, der »uns feindlich gegenüberstehenden Partei der Händler« die Zähne zu zeigen, freut uns sehr.

Zunächst werden gewisse Verfasser alarmierender Hausseberichte einsehen lernen, dass man sie nicht bloss beim Gordian, sondern auch in den Reihen der Fabrikanten längst erkannt hat, und dass man es satt hat, sich von ihnen anlügen zu lassen. Das wird wenigstens die Wirkung haben, dass man da, wo man leichtfertig mit den Zahlen umgesprungen ist, vorsichtiger wird, und nicht weiter ins Blaue hineinredet.

Dann aber auch werden die Importeure Gelegenheit finden, die wahre Lage des europäischen Marktes kennen zu lernen und sie werden sich leichter von ihren Cacaosäcken trennen, als sie es zu thun nötig haben, so lange eine Gruppe der Händler immerfort mit erdichteten Zahlengruppen manövriert. Es ist also leicht möglich, dass das Rundschreiben der Firma Reese & Wichmann den Funken ins Pulverfass geworfen hat, und dass wir, da die Läger sich überall kolossal füllen, bald wieder Preise von 45—50 Pfg. — wenn nicht gar darunter — finden.

Da das Rundschreiben ein gewisses historisches Interesse bekommen wird, wollen wir es, obgleich es die Mehrzahl der Gordianleser bereits kennt, doch hier abdrucken. So geht es dann nicht verloren.

Hamburg, im Juli 1898.

»Im Jahre 1857 im Juni erlaubten wir uns unseren Fachgenossen in einem Zirkular unsere Anschaungen über die Gründe darzulegen, welche zu der enormen Preissteigerung im Cacaomarkt geführt hatten und welche wir in dem unheilvollen Einflusse fanden, den der Creditmobilier ausgeübt hatte, indem er durch Flüssigmachung enormer Kapitalien, resp. übertriebene Crediterteilung, eine unsinnige Spekulationswut entfesselt hatte.

Wir warnten damals die Fabrikanten davor, die herrschenden hohen Preise als berechtigte anzusehen, den Berichten der interessierten Kaufmannswelt Glauben zu schenken, und meinen durch unsere Auseinandersetzungen wesentlich dazu beigetragen zu haben, in unserem Fache manchen vor Schaden zu bewahren. Es ist uns aus Mitteilungen befreundeter Fachgenossen später bekannt geworden, dass sämtliche bedeutendere Fabrikanten, eben wie wir selbst, damals gute Gebrauchsware nicht über um und bei $7^1/_2$ β Bco. pr. Pfund bezahlt haben, während die Spekulation die Preise noch über 50 Prozent weiter hinaufgetrieben hatte.

Der im Herbste jenes Jahres erfolgende Zusammenbruch der schwindelhaften Waren-Spekulation, unter der Bezeichnung der Handelskrisis von 1857 erinnerlich, bestätigte noch über Erwarten die Richtigkeit unserer Beurteilung der Sachlage.

Wenn wir uns heute entschliessen, uns in einer ähnlichen Veranlassung an unsere Fachgenossen, im Besonderen an die deutschen Cacao- und Chocoladefabrikanten zu wenden, so geschieht es in der Hoffnung, damit wieder einem unberechtigten Warenwucher entgegenzutreten, unter dem in erster Linie und beinahe ausschliesslich die Fabrikanten zu leiden haben. Die eigentümlichen heute in Industrie und Kleinhandel herrschenden Verhältnisse stellen sich als eine natürliche Konsequenz des bestehenden scharfen Konkurrenzkampfes dar, dessen Bedingungen der einzelne machtlos sich unterwerfen muss. Eine Erhöhung der Fabrikatpreise, wie sie dem steigenden Markte des Rohmateriales entsprechen würde und wodurch ein Abwälzen des, durch die gesteigerten Preise dieses letzteren ihm erwachsenden Schadens auf die Schultern des konsumierenden Publikums stattfinden würde, ist dem Fabrikanten beinahe zur Unmöglichkeit geworden.

Umsomehr haben wir Fabrikanten alle ein Interesse daran, uns gegen unberechtigte Preistreibereien zu wahren; das können wir nur, wenn wir der geschlossenen Phalanx der Cacaoproduzenten und Kaufleute durch gemeinsames Handeln entgegentreten. Wir haben dabei nicht ein formelles Zusammentreten zu gemeinsamem Einkauf oder dergl. im Sinne, sondern beabsichtigen nur den Weg zu zeigen, auf dem jeder Einzelne zu seinem Teile dazu beitragen kann, die uns erdrückende Macht des Grosskapitals*) zu brechen. »Getrennt marschieren, vereint schlagen«, das muss die Losung sein. Indem wir versuchen werden den Beweis zu führen, dass die Preissteigerung des Cacaos in natürlichen Ursachen eine Begründung nicht findet, dass sie vielmehr nur durch künstliche Machinationen ins Werk gesetzt worden ist, hoffen wir bei dem einzelnen das Bewusstsein zu wecken, dass eine weitere und dauernde Gefahr für die Fabrikanten nur abgewandt werden kann, wenn jeder in gleichem Sinne handelt und dadurch eine Gemeinsamkeit der Aktion entsteht, die der uns feindlich gegenüberstehenden Partei der Händler ein machtvolles Gegengewicht bietet.

Gegenüber den erneuten Versuchen der interessierten Handelswelt, die europäischen Chocoladefabrikanten zu überzeugen, dass die Lage des Cacaomarktes eine sehr »starke«, »gesunde« sei, dürfte es daher an der Zeit sein, die letztere etwas schärfer zu beleuchten.

Indem wir uns diesem Bemühen unterziehen, hoffen wir, damit manchem unserer Fachgenossen einen Dienst zu erweisen, da kaum viele derselben über ein so reiches statistisches Material zu verfügen haben werden wie wir, die wir durch langjährige und andauernde Arbeit uns ein solches gesichert haben.

Aus demselben geht in der überzeugendsten Weise hervor, dass die ganze Konjunktur, unter welcher wir seit dem Februar des vorigen Jahres zu leiden haben, in den Verhältnissen nicht begründet war, und dass wir uns mit jedem Tage mehr dem Zeitpunkte nähern, wo ein Zusammenbruch des, nur durch das zähe Zusammenhalten der sämtlichen interessierten Kreise künstlich aufrecht erhaltenen Scheingebäudes mit elementarer Gewalt erfolgen muss.

Den oben erwähnten tendenziösen Behauptungen von einer günstigen Lage des Marktes erlauben wir uns die folgenden Zahlen gegenüber zu stellen.

Die Vorräte auf den europäischen Märkten, soweit sie uns zugänglich sind, betrugen:

	1. Jan. 1898	Ende Juni 1898	
in Hâvre	67359 Sack	103730 Sack	+ 36371 Sack
in London	93583 »	130107 »	+ 36524 »
ausserdem lagerten in London an Prepared Cocoa mehr als zur selben Zeit des vorigen Jahres ca. 1400000 Pfund, was rohem Cacao entspricht in der Höhe von			ca. 20000 »
es sind mithin allein in Frankreich und England Ende Juni an sichtbaren Vorräten mehr vorhanden als am 1. Januar 1898			ca. 93000 Sack

*) Herr Wichmann meint natürlich das Grosskapital, das wucherisch und spekulierend sich rücksichtslos zu vermehren trachtet. R. d. G.

Aber auch eine andere Art der Betrachtung des Gegenstandes führt uns zu ähnlichen Resultaten, nämlich wenn wir die Einfuhr in den verschiedenen europäischen Staaten derselben zu Grunde legen.

Es wurde eingeführt bis Ende Juni d. J. in:

	1897	1898	
London	125852 Sack	165231 Sack	+ 39379 Sack
Hâvre	148144 »	188836 »	+ 40692 »
Lissabon	52038 »	76133 »	+ 24095 »
was einen Ueberschuss ergiebt von			104166 Sack

Die Einfuhr im gleichen Zeitraum in:

	1897	1898	
Hamburg	114554 Sack	97120 Sack	
zeigt dagegen einen Ausfall von			17434 Sack

es reduziert sich demnach der Ueberschuss auf 86732 Sack

da aber in Lissabon für den Monat Juli schon eine Einfuhr von 25000 Sack, gegen nur 7700 Sack im Vorjahre angemeldet ist, so ergiebt das ein weiteres Plus von 18000 »

und da ferner für Deutschland aus dem Umstande ein bedeutendes Plus für die Monate Juni und Juli zu erwarten ist, dass die Ernte in Guayaquil, für welche Deutschland ein Hauptabnehmer ist, gegen das Vorjahr mehr ergeben hat im Juni rund 21000 »

und nach Analogie früherer Ernten aller Wahrscheinlichkeit nach im Juli-August das Vorjahr um weitere ca. 30000 »

übersteigen wird, so haben wir bis jetzt mit einem Ueberschusse der Einfuhr im Jahre 1898 gegen 1897 zu rechnen von ca. 156000 Sack

Die Mindereinfuhr in Deutschland findet eben in den angeführten Ernteverhältnissen in Guayaquil eine durchaus natürliche Erklärung. Im vorigen Jahre setzte die Ernte anormal früh ein, erreichte ihren Höhepunkt im April und war im wesentlichen im Mai beendet. In diesem Jahre entsprach sie so ziemlich den Ziffern des Jahres 1893, der stärksten Ernte, welche wir je gehabt haben.

Die Zufuhren in Guayaquil betrugen:

	1893	1897	1898	
Januar	14000	18500	20500	Span. Zentner
Februar	10500	28500	23000	»
März	27000	46000	27000	»
April	51000	62000	46000	»
Mai	65000	52000	62000	»
Juni	62000	29000	50250	»
Juli	65000	19500		»
August	34000	21500		»

und scheinen uns diese Ziffern eine beredte Sprache zu führen. Die Wahrscheinlichkeit einer starken Ernte wird durch die Erfahrung vermehrt, dass einer Reihe abfallender Ernten, wie wir sie in 1894 bis 1897 gehabt haben, ein ungewöhnlich starkes Erträgnis zu folgen pflegt, sobald überhaupt eine Aufwärtsbewegung stattfindet. Die Bäume haben in den Jahren schwachen Fruchtertrages Kräfte gesammelt, die sich bei Wiedereintritt günstigerer Vegetationsbedingungen durch besonders starken Fruchtertrag äussern.

Die über den Konsum bisher vorliegenden Daten weisen die nachstehenden Zahlen auf, für:

bis Ende Mai	1897	1898	
Deutschland	88988 Sack	99070 Sack	+ 10082 Sack

und muss dabei erwähnt werden, dass diese Ziffern den monatlichen Nachweisen des Kaiserlich statistischen Amtes entnommen sind, dort unter »Einfuhr« figurieren und mit 140 Pfund per Sack umgerechnet sind. Der Ueberschuss von ca. 10000 Sack dieses Jahres gegen das Vorjahr datiert vom Januar her, seitdem hat eine Zunahme nicht mehr stattgefunden!

bis Ende Juni	1897	1898	
London	79759 Sack	92381 Sack	+ 12622 Sack
Hâvre	30900 »	21630 »	— 9270 »

wobei bemerkt werden muss, dass in den Zahlen für Hâvre Konsum und Export vereint sind, während für London der Export gesondert aufgeführt wird und bis Ende Juni gegen 1897 eine Verminderung von rund 11700 Sack zeigt, da

1897	1898
47404 Sack	35716 Sack

von London exportiert wurden und das obige Plus des Konsums dadurch mithin ausgeglichen wird.

Diese Zahlen geben dem Statistiker, der ausserdem als Fabrikant weiss, wie bedeutend der Absatz durch gesteigerte Preise eingeschränkt wird, zu denken. Sie weisen mit Sicherheit darauf hin, dass in England entweder ein den Bedarf übersteigendes Quantum Ware verzollt worden ist, um es im Interesse der Spekulation den »sichtbaren Vorräten« zu entziehen, oder aber, dass, entgegen den Annahmen der Spekulanten, die Fabrikanten sich trotz der hohen Preislage normal versorgt haben, um der Gefahr zu entgehen, von den Spekulanten in noch höherem Grade als bisher ausgebeutet zu werden.

Welcher dieser Alternativen aber man die grössere Berechtigung zuerkennen wird, beide sind der Lage des Artikels im Sinne der Spekulanten gleich ungünstig, und bilden die angeführten Zahlen mit absoluter Sicherheit einen weiteren Beweis für die ungesunde Lage des Cacaomarktes.

Ausserordentlich belehrend sind in Bezug auf Zunahme der Vorräte und Steigerung resp. Abnahme des Konsums die Ziffern über Prepared Cocoa in London. Dieselben lauten wie folgt:

Vorräte	1896 Pfund	1897 Pfund	1898 Pfund	also Plus gegen das Vorjahr Pfund
Ende Januar	33477	71872	388693	+ 316821
» Februar	41609	64308	814661	+ 750353
» März	40990	98820	1270361	+ 1171541
» April	63085	76673	1525743	+ 1449070
» Mai	83000	152000	1583000	+ 1431000
» Juni	79000	159000	1666000	+ 1507000

Dagegen zeigt der englische Konsum nicht nur keine Zunahme, sondern teilweise starke Abnahme, wie das aus folgenden Zahlen sich ergiebt:

	1896 Pfund	1897 Pfund	1898 Pfund	Pfund
Januar	222522	469145	890422	+ 421277
Februar	211713	722051	340741	— 381310
März	232583	600478	424718	— 175760
April	228077	577917	517738	— 60179
Mai	214202	634970	491242	— 143728
Juni	223414	595394	386844	— 208550

Diese Daten lassen es unzweifelhaft erkennen, dass die Behauptung der Spekulanten von dem überall enorm steigenden Konsum, wodurch eine beängstigende Knappheit der Cacaovorräte erzeugt werden soll, in das Reich der Märchen zu verweisen ist.

Die enorm billigen Preise des Cacaopulvers, welche zum nicht geringen Teile mit durch die von uns s. Zt. leider vergebens bekämpfte Erhöhung des Zolles auf Cacaobutter hervorgerufen wurden, erzeugten einen unnatürlich gesteigerten Konsum, die unnatürlich in die Höhe getriebenen Preise für Rohcacao drückten denselben naturgemäss rasch wieder herunter, und eine ungesunde Ansammlung von Vorräten ist die Folge.

Durch die Macht solcher natürlicher Wirkungen wird auch die diesmalige Spekulationshausse zusammenbrechen.

Wir glauben durch die gelieferten Daten genügendes Material für unsere Ansicht vorgebracht zu haben, dass die erneuten Versuche der Spekulation, die hohen Preise zu halten, nur als krankhafte An-

strengungen anzusehen sind, den Ununterrichteten irre zu leiten, um noch möglichst viel Ware zu hohen Preisen an den Mann zu bringen. Wir können daher alle Chocoladen- und Cacaofabrikanten nur auf das dringendste auffordern, sich im Kaufen Reserve aufzuerlegen, damit das hohle Gebäude der Spekulation um so eher zu Fall gebracht werde.

Die Lage des Cacaomarktes ist, weit entfernt, eine starke, gesunde zu sein, im Gegenteil so ungesund, wie nur denkbar und wer auch zwischen den Zeilen zu lesen versteht, der wird in den dringenden Angeboten der letzten Tage, in den immer wieder »erneuerten Festofferten« der längst offerierten Partien, in »statistischen Erörterungen« u. s. w. nur die sicheren Zeichen des nahenden Zusammenbruches erkennen und sich durch weise Zurückhaltung davor schützen, durch denselben geschädigt zu werden.

Mit kollegialischem Grusse beehren sich zu zeichnen Hochachtungsvoll

Reese & Wichmann.«



Allerhand Statistisches.

Ein flüchtiger Vergleich der heutigen Lebensweise in den grossen Städten des Deutschen Reiches mit derjenigen vor 50 bis 80 Jahren ist sehr interessant. Offenbar haben sich unter den Bewohnern aller deutschen Grossstädte die Ansprüche an ein behagliches Dasein ungemein erhöht, was besonders deutlich sich ergiebt, wenn man sich einen solchen Grossstädter mit seinen heutigen Lebensgewohnheiten in eine entsprechende städtische Haushaltung zu Anfang des Jahrhunderts zurückversetzt denkt. Man kann sich leicht vorstellen, wie sehr derselbe zunächst die mannigfachen Verkehrsmittel vermissen würde, durch welche heutzutage allerlei Nachrichten, Anfragen, Aufträge u. s. w. in wenigen Minuten, Briefe, Zeitungen, ja auch Personen in wenigen Stunden auf Entfernungen hin befördert werden, deren Zurücklegung zu Beginn des Jahrhunderts ebenso viele Tage und Nächte, dabei einen weit grösseren Geldaufwand erforderte. Wie mühsam würde es ihm ferner erscheinen, bei Hereinbrechen der Dunkelheit mittelst Stahl und Feuerstein sich Licht zu verschaffen, statt den Hahn der Gas- oder elektrischen Leitung zu drehen oder ein Streichhölzchen zu entzünden. Ebenso würden Wasserleitung, modernes Steinpflaster, Strassenbahnen, abendliche Strassenbeleuchtung, abgesehen von zahllosen anderen Leistungen unserer hochentwickelten Kunst und Technik, schwer vermisst werden.

Unbestreitbar hat die Art der Ansprüche an ein behagliches Dasein, an einen gewissen Komfort, sich gewaltig geändert, und die mittlere L., der »standard of life«, hat sich (wenigstens nach unserer gegenwärtigen Auffassung) in den letzten Jahrzehnten weit aus mehr gehoben, als vordem in Jahrhunderten. Allerdings gilt das in der Hauptsache nur für die Grossstädte. Die Bewohner zahlreicher ländlicher Gemeinden im Osten des preussischen Staates, die zerstreut wohnenden Familien in vielen deutschen Gebirgsthälern, der Rhön, des Bayrischen Waldes, des Erzgebirges, machen auch gegenwärtig, am Ende des 19. Jahrhunderts, an eine sie befriedigende Lebensweise noch so geringe Ansprüche, dass eine wesentliche Wandlung derselben in Jahrzehnten kaum zu bemerken ist.

Den Typus der Nahrung des Durchschnittsmenschen hat der Statistiker Engel als eigentlichen Wohlstandsmesser hingestellt. Andere Forscher haben erläuternd hinzugefügt, dass man zu diesem Zwecke die »mittlere Nahrung« weniger nach der Menge der nötigen Nahrungsmittel, als nach gewissen entbehrlichen Nahrungs- oder Genussmitteln bemessen sollte. Erfährt man z. B., dass der Verbrauch a) von Kaffee und Thee, b) von gegorenen Getränken in den Vereinigten Staaten von Nordamerika auf den Kopf der Bevölkerung betragen hat:

1873	a) 8,40	Pfund,	b) 7,22	Gallons
1878	a) 7,57	»	b) 6,68	»
1885	a) 10,60	»	b) 10,44	»

so darf man schliessen, dass seit dem Jahre 1873 die Konsumtionskraft der dortigen Bevölkerung sich nach einem Sinken im Jahre 1878 bis zum Jahre 1885 beträchtlich gehoben hatte. Von diesem Gesichtspunkte aus sind folgende Daten bemerkenswert. Im deutschen Zollgebiete betrug der Jahresverbrauch auf den Kopf der Bevölkerung an

	Kaffee		Thee		Cacao	
1836—40	1,01	Kilo,	0,4	Dezigramm,	1	Dezigramm
1841—45	1,25	»	0,4	»	1	»
1846—50	1,34	»	1	»	2	»
1851—55	1,57	»	2	»	2	»
1856—60	1,79	»	2	»	2	»
1861—65	1,87	»	2	»	3	»
1866—70	2,20	»	2	»	3	»
1871—75	2,27	»	2	»	5	»
1876-80	2,33	»	3	»	5	»
1881—85	2,44	»	3	»	6	»
1886—90	2,38	»	4	»	10	»
1891—95	2,41	»	5	»	16	»

ferner an

	Reis		Südfrüchten		ausländ. Gewürzen	
1836—40	18	Dezigr.,	6	Dezigr.,	5	Dezigr.
1841—45	33	»	7	»	7	»
1846—50	43	»	6	»	7	»
1851—55	87	»	6	»	7	»
1856—60	99	»	7	»	8	»
1861—65	85	»	9	»	9	»
1866—70	111	»	41	»	9	«
1871—75	155	»	57	»	10	»
1876—80	166	»	61	»	12	»
1881—85	181	»	75	»	12	»
1886—90	176	»	104	»	14	»
1891—95	249	»	139	»	15	»

Aus diesen vom kaiserlichen statistischen Amte veröffentlichten Berechnungen darf gefolgert werden, dass die Konsumtionskraft, also der mittlere Wohlstand der Bevölkerung im heutigen Gebiete des Deutschen Reiches während der sechzig Jahre von 1836 bis 1895 sich nicht unbeträchtlich gehoben hat.

Ferner muss noch darauf hingewiesen werden, wie sehr in den letzten Jahrzehnten, zumal bei den Bewohnern der Grossstädte, die Ansprüche auf die Erhellung der Wohn- und Arbeitsstätten, der Strassen, Verkaufsläden und sonstiger Aufenthaltsräume während der dunklen Stunden des Tages gestiegen sind. Sicherlich hat auch unseren in den mittleren Breitengraden wohnenden Voreltern die im Winter so viel kürzer als im Sommer bemessene Zeit der Tageshelligkeit nicht genügt, um ihr Bedürfnis nach Erwerb und Thätigkeit, durch Geselligkeit und heiterem Lebensgenuss zu befriedigen, aber während früher die Stunden abendlicher Arbeit und Unterhaltung beim flackernden Schein der Holzfackeln, beim trüben Lichte der Wachs- und Talgkerzen und einfachsten Oellampen dahinflossen, genügt dem heutigen Grossstädter kaum mehr die um das dreifache, ja fünffache erhöhte Menge jenes damals erzeugten Lichtes für seine Lebensgewohnheiten. Recht deutlich veranschaulichen folgende Zahlen, welche ein französischer Forscher vor mehreren Jahren zusammengestellt hat, diese ausserordentliche Steigerung des Lichtbedarfs im Laufe von drei bis vier Jahrzehnten. Derselbe

hat zur Messung des erzeugten künstlichen Lichtes, d. h. des Verbrauches von Lichtmenge, als Einheit diejenige Lichtmenge gewählt, welche eine Kerze von bestimmter Beschaffenheit (Dezimalkerze) in einer Stunde entwickelt. Bezeichnet man diese Einheit mit L, so hat in jedem der Jahre 1855, 1877 und 1889 die Beleuchtung von Paris auf den Kopf der Bevölkerung folgende Mengen L erfordert:

	1855	1877	1889
durch Kerzen erzeugt	220	210	190
» vegetabil. Oele erzeugt	1174	770	517
» Mineralöle erzeugt	—	722	1995
» Gas erzeugt	2376	4776	6470
» Elektrizität erzeugt	—	65	2130
Zusammen:	3765	6543	11302

d. h.: Die künstliche Beleuchtung von Paris ist also 1889 eine dreimal intensivere gewesen als 1855, und zwar hat jeder Bewohner jetzt eine dreimal grössere Menge künstlichen Lichtes im Durchschnitt gehabt als vor 34 Jahren.



Deutschlands Verkehr mit dem Auslande im Mai 1898.

Einfuhren.

Im Mai 1898 wurden folgende Mengen Waren in Deutschland eingeführt.

975 300 Kilo Cacaobohnen,

davon für Export-Fabriken **35 100 Kilo.**

Es kamen aus:

Ecuador	250 000	Kilo
Port.-Westafrika	115 500	»
Brasilien	105 100	»
Haiti	104 000	»
Brit.-Westindien u. s. w.	101 400	»
Portugal	97 900	»
Venezuela	78 600	»
Frankreich	23 900	»
Dominican. Republik	15 700	»
Grossbritannien	15 300	»
Niederl.-Indien u. s. w.	12 000	»
Britisch-Ostindien u. s. w.	11 500	»
Holland	10 900	»
Deutsch-Westafrika	9 900	»
Dänisch-Westindien	8 700	»
Niederl. Amerika	6 500	»

Ferner gingen ein:
19000 Kilo **Cacaobutter,**
davon 17900 » aus Holland,
und für Exportfabriken 5000 Kilo.

Gebrannte Cacaobohnen und **Cacaoschalen** wurden nicht eingeführt.

Ausserdem kamen an:
50 500 Kilo **Konditorwaren,**
davon aus der Schweiz 20 100 Kilo
aus Grossbritannien 16 300 »
aus Frankreich 4 900 »

Ferner:
16 000 Kilo **Chocolade,**
davon aus der Schweiz 8 700 Kilo,
aus Frankreich 5 800 »

Ferner:
43 400 Kilo **Cacaopulver,**
davon aus Holland 43 200 Kilo.

Ferner:
600 Kilo **Cacaomasse** aus Holland.

Sodann gelangten zur Einfuhr:
322 800 Kilo **getrocknete Mandeln,**
davon für Export-Fabriken 3400 Kilo.
Es kamen aus: Italien 242 700 Kilo
Marocco 44 600 »
Frankreich 31 100 »

Ferner:
1200 Kilo **Vanille,**
davon aus Frankreich 900 Kilo
aus Franz. Australien 200 »

Schliesslich:
162 100 Kilo **Honig,**
davon aus Chile 46 300 Kilo,
» Mexiko 25 000 »
» Verein. Staaten 22 100 »

Ausfuhren.

Aus Deutschland wurden im Mai 1898 ausgeführt:
83 100 Kilo **Cacaoschalen,**
davon aus Exportfabriken 2 900 Kilo
Es gingen nach der Schweiz 22 000 »

Ferner gingen aus:
35 200 Kilo **Cacaobutter,**
davon aus Export-Fabriken 35 100 Kilo.
Es gingen nach Holland 18 800 »
» Oesterr.-Ung. 8 600 »
» Verein. Staaten 6 100 »

Ferner:
63 100 Kilo **Konditorwaren,**
davon nach Niederländ.-Indien 22600 Kilo
» Grossbritannien 3400 »
» Brit.-Ostindien 3100 »
» Belgien 3000 »

Sodann:
65 900 Kilo **Chocolade,**
davon aus Export-Fabriken 61 700 Kilo.
Es gingen nach Grossbritannien 33 800 »
» Verein. Staaten 20 100 »

Ausserdem:

15 100 Kilo **Cacaopulver,**

davon aus Export-Fabriken	13 300	Kilo.
Es gingen nach Belgien	5 100	»

Ferner:

19 800 Kilo **Cacaomasse,**

davon aus Export-Fabriken	18 400	Kilo.
Es gingen nach Oesterr.-Ung.	8 200	»

Ferner:

14 500 Kilo **Honig,**

davon nach Holland 500 Kilo.

Schliesslich:

100 Kilo **Vanille** nach Oesterreich-Ungarn.



Eine holländische Statistik.

Aus Amsterdam wird uns geschrieben:

»Als Abonnent Ihrer Zeitschrift erlaube ich mir folgendes auf Ihre Mitteilungen unter »Falsche Statistiken« zu erwidern.*)

Die Statistik, von der dabei die Rede ist und von welcher ich Ihnen anbei eine Kopie sende, so wie ich diese herausgab, bezieht sich nicht allein auf Europa, wie Sie ersehen werden, sondern auch der Konsum in Amerika ist darin aufgenommen.

Laut Ihrer Aufgabe wurden in Europa in 1897 65 278 332 Kilo verbraucht, doch unterlassen Sie, wahrscheinlich irrtümlich, dabei den spanischen Konsum von 6 140 230 Kilo zu erwähnen und würde der europäische Konsum allein sich also schon auf 71 418 562 Kilo stellen. Amerika mit 6 962 950 Kilo dazu gerechnet, würde es sich herausstellen, dass in der ganzen Welt im Jahre 1897 78 381 612 Kilo verbraucht worden sind, und glaube ich, es ist schwer, thatsächlich auseinanderzusetzen, dass im Jahre 1897 soviel Cacao produziert worden ist.

Die Differenz von ± 2 600 000 Kilo findet sich in dem holländischen Konsum doch ist dieser laut meiner ganz sorgfältigen Untersuchung näher bei 15 000 000 als bei 12 000 000 Kilo; angenommen aber, Sie haben darin Recht, so würde doch in Europa allein schon 3 000 000 und in der ganzen Welt über ± 10 000 000 Kilo mehr verbraucht worden sein, als die sämtlichen Ernten im Jahre 1897 ergeben haben.

Ich erlaube mir weiter, Sie darauf aufmerksam zu machen, dass im Anfang Juli schon ganz sicher zu bestimmen war, dass der Konsum in Deutschland, Frankreich und England grösser war wie im Jahre 1897, die Aufgabe der fünf ersten Monate zeigten schon eine bedeutende Steigerung, und dass die Behauptung also eine ganz richtige war, dies beweisen die jetzt veröffentlichten genauen Ziffern von Frankreich und England, denn in diesen beiden Ländern allein hat sich der Konsum um 2 236 380 Kilo in sechs Monaten vergrössert.

Hochachtungsvoll

W. van den Berg, Cacao-Makler.

Anlage:

Cacao-Statistik vom Jahre 1897.

Allgemeiner Stock am 1. Januar 1897		30 000 tons
Produktion:		
Guayaquil	15 000 tons	
Trinidad	10 000 »	
San Thomé	8 000 »	
Venezuela	6 500 »	
Bahia	6 000 »	
Para	4 000 »	
Grenada	4 000 »	
Haiti	3 500 »	68 000 »
Surinam	3 000 »	
Cuba	2 500 »	
Ceylon	2 000 »	
Java	1 000 »	
Martinique und Guadeloupe	1 000 »	
Diverse	1 500 »	
Produktion und Vorrat		98 000 tons
Konsum:		
Frankreich	16 000 tons	
Deutschland	15 500 »	
Holland	15 000 »	
England	12 500 »	
Verein. Staaten	8 500 »	
Spanien	5 500 »	
Schweiz	3 000 »	
Belgien	3 000 »	
Oesterreich, Russland, Dänemark, Argentin. Republik	2 000 »	
Consum		81 000 »
Vorrat am 1. Januar 1898		17 000 t.«

* * *

Hierzu haben wir, natürlich ohne es zu wissen und ohne es zu wollen, schon einiges gesagt, was wir sonst sagen müssten. Wir fügen nur das folgende noch an. Herr van den Berg giebt so sichere Zahlen über die »Produktion« der Cacaobohnen. Wir bitten ihn höflichst um Auskunft darüber, woher er diese hat? Wir glauben nämlich, Herr van den Berg verwechselt hierbei zwei Dinge, die durchaus verschiedener Natur

*) Siehe No. 78, Seite 1335 des Gordian.

sind und nicht verwechselt werden dürfen: Herr van den Berg hält die in Europa und Amerika auf den Markt kommenden Mengen eines Jahres für das reine Ergebnis der Ernten.

Das geht aber nicht einmal in ruhigen Zeiten, noch viel weniger darf man so verfahren, wenn künstlich die sichtbaren Vorräte in Europa klein gehalten werden! Wenn man eine Produktionsstatistik aufstellen will, so muss man auch die Mengen erfassen, die aus den absichtlich in den Produktionsländern und besonders in den Ausfuhrhäfen zurückgehaltenen Vorräten bestehen. Diese aber kann kein Makler, kein Kaufmann, kein Statistiker in Europa fassen; wer sie zurückhält, der wird sich hüten, es auf offenem Markte anzuzeigen. Im Gegenteil, er schwört noch jahrelang nachher Stein und Bein, es wäre keine Ware zurückgehalten worden; das ginge schon nicht, weil Ameisen und Motten sonst grossen Schaden unter den Vorräten anrichten würden.

Uns dünkt aber, allein die portugiesische Cacaoinsel St. Thomé liefert schon einen feinen Beweis dafür, dass man recht hübsch Vorräte aufzuhalten versteht. Im vorigen Jahre kamen bis zum November hinein immer nur kleine Ladungen an. Dann endlich kamen von November bis Februar 172 000 Sack in Lissabon an. Das waren 89 000 Sack mehr als je in diesen zehn Monaten abgeliefert waren. Und nun kommen die weiteren starken Zufuhren aus St. Thomé hinein.

Wo kommen die her? Hat es seit November 1897 dort Bohnen geregnet? Doch gewiss nicht! — Man hat sie einfach nicht abgeladen, weil man in Europa die sichtbaren Vorräte klein lassen wollte. Und darum ist es nicht richtig von Herrn van Berg, Zahlen von den »produzierten« Mengen bringen zu wollen. Er kann nur von »abgeladenen, in Europa oder in Amerika greifbaren« Mengen sprechen. Ist die Abladung aus St. Thomé im ganzen vorigen Jahre 8000 Tons gross gewesen, so ist sie heute schon, wo das Jahr doch erst halb zu Ende ist, ca. 6000 Tons gross. Sicher also bringt St. Thomé uns in diesem Jahre Abladungen, die um 50 Prozent grösser sind als die vorjährigen.

Eigentümlich ist es, dass man in der Cacaoindustrie bisher so wenig Wert auf den »Jahrgang« der Bohnen legt. Verlangte man in Europa, dass die hier zum Markt gebrachte Ware nach dem Jahrgang und nach der Erntezeit durchweg angeboten werden müsste, so würde man das Aufstapeln zu Spekulationszwecken schon etwas hindern. Kein Mensch weiss, wenn ihm heute Thomé-Cacao angeboten wird, ob er 1894er oder 1897er Ernte vor sich hat. Beim Thee, auch beim Kaffee, bei manchen anderen Kolonialprodukten sieht man sonst schärfer auf frische Ware. Aber das ist den Herren Kaufleuten gewiss unbequem, und deshalb wird dem Käufer keine Kontrolle angeboten.

Dass Herr van den Berg auch noch auf die Vergrösserung des Konsums in Deutschland, Frankreich und England als etwas besonderes hinweist, wundert uns. So lange die Welt steht, pardon, so lange man in Europa Cacaobohnen verarbeitet, hat jedes Jahr eine kleine Steigerung des Konsums gebracht. Es ist aber sonst niemandem eingefallen, darin ein berechtigtes Haussemotiv zu sehen. Es wird ja Cacao genug angebaut, es wächst ja genug! Und in drei bis vier Jahren kommen die grossen Kamerun Plantagen dazu. Unsere Industrie will das alles unterbringen, aber sie will sich nicht länger mit allerhand Zahlen dumm machen lassen, die nicht stimmen.

Wir geben sonst gerne zu, dass, abgesehen von dem Fehler, den Herr van den Berg bei seiner Produktionsstatistik macht, seine Konsumstatistik sorgfältiger ausgearbeitet ist, als die Pariser, die wir in Nr. 78 auf Seite 1335 zu kritisieren hatten und die Herr van den Berg in Schutz genommen hat.



ALLERLEI.

Berichtigung. Die Herren Reese & Wichmann haben ihrem Rundschreiben noch die folgende Berichtigung angefügt:

Nachschrift: Wir werden auf einen Irrtum aufmerksam gemacht, der sich leider in obige Aufstellung über die „Einfuhr in den verschiedenen europäischen Staaten" eingeschlichen hat, indem

die Ernte in Guayaquil im Juni nicht	**21000 Sack**
sondern 21000 span. Zentner, also	**ca. 14000 „**
ergeben hat. Das giebt eine Differenz von	**7000 Sack**
und ändert sich mithin die Gesamtziffer des „Ueberschusses der Einfuhr im Jahre 1898 gegen 1897" von 156000 Sack auf	**149000 Sack**

was wir zu berücksichtigen bitten.

Reese & Wichmann.

Die Handelskammer in Köln a. Rh. urteilt über das Geschäft in Chocoladen und Zuckerwaren für das abgelaufene Jahr:

Chocoladen und Zuckerwaren.

»Der Absatz in Chocoladen und Zuckerwaren war in Deutschland im Jahre 1897 ein durchaus guter, indem er durch gute Ernte und einen allgemein befriedigenden Gang der wichtigsten Industrieen unterstützt wurde.

Die Einfuhr von Rohcacao zur Verarbeitung stieg von 122 095 dz im Jahre 1896 auf 154 734 dz im Jahre 1897. Die in der ersten Hälfte des Jahres sehr mässigen Preise stiegen seit Mitte des Jahres stetig und hielten sich im letzten Quartale, mit einer nur vorübergehenden Abweichung, auf einem ungewöhnlich hohen Stande, besonders die mittleren und billigsten Qualitäten. Die Preise von Chocoladen und Cacaopräparaten des Grosskonsums mussten daher eine entsprechende Erhöhung erfahren, die im diesseitigen Kreise gern bewilligt wurde, da er mehr auf Qualität hält und halten kann, als dies in irgend einem andern Kammerbezirk der Fall ist.

Der Absatz von Cacaopulver, welches in Erkenntnis seiner Vorzüge mehr und mehr anstatt des Kaffees als Morgengetränk dient, nahm stetig zu; und auf ihn dürfte der Mehrverbrauch von Rohcacao im Jahre 1897 in der Hauptsache entfallen.

Die Zuckerernte war in Deutschland gross und die Preise mässig und ohne grosse Schwankungen.

Auch der Export Deutschlands in Chocolade, Cacaopräparaten und Konditoreiwaren nimmt stetig zu; und das Verhältnis wird für die deutsche Industrie in jedem Jahre günstiger, wie nachstehende Verbrauchszahlen zeigen:

1873	Ausfuhr	zur	Einfuhr	= 1	:	3,73
1892	»	»	»	= 1	:	1,25
1893	»	»	»	= 1	:	1,06
1895	»	»	»	= 1	:	1,20
1897	»	»	»	= 2,1	:	1,00

Es ist dies ein beachtenswerter Erfolg der deutschen, die Exportfähigkeit Deutschlands unterstützenden Gesetzgebung.

Der neue amerikanische Zolltarif beunruhigte die deutsche Industrie lebhaft. Es mussten Vorkehrungen getroffen werden, um möglichst viel Ware vor Inkrafttreten des Dingleytarifs über die amerikanische Zollgrenze zu schaffen. Der neue Tarif erschwert durch seine je nach Qualität steigenden Zollsätze und Wertzuschläge für Chocolade, Cacao und Zuckerwaren die Einfuhr in die Vereinigten Staaten von Nord-Amerika sehr und legt die Errichtung von Zweigfabriken auf amerikanischem Boden für die am meisten betroffenen Fabrikate nahe, wie dies in den letzten Jahren von grossen deutschen Firmen in Oesterreich erfolgt ist. Neuerdings werden die zuckerhaltigen Waren noch mit einem im Verhältnis zu der Exportprämie des betreffenden Landes stehenden Zuschlage belegt.

Für die Waggonverladungen ergaben sich im vergangenen Jahr häufig Schwierigkeiten, die leeren Waggons rechtzeitg gestellt zu erhalten, und es wurde dadurch mehrfach der Anschluss eiliger Exportsendungen an die Dampfer verpasst.

Mit grosser Befriedigung ist die angekündigte erhebliche Ermässigung der Stückgutfrachtsätze, besonders auf weite Entfernungen, vom 1. Oktober d. J. ab aufgenommen worden. Solche Ermässigungen sind gerade für den hiesigen, im äussersten Westen des Reiches liegenden Bezirk von grosser Bedeutung.

Die Arbeiter-Verhältnisse waren normal Das Angebot befriedigte den Bedarf; für die leichteren Verpackungsarbeiten hätten mehr Hände beschäftigt werden können.«

Aus der Deutschen Zeitung:

San Jose (Kostarika). Die Republik Kostarika ist für den deutschen Handel und andere deutsche Interessen von höchster Bedeutung. Das Land zählt eine viertel Million Einwohner. Eine hervorragende Kaffeeproduktion, von einer der besten Sorte des Weltmarktes, sichert dem Lande eine dauernde grosse Ausfuhr; Cacao nimmt stetig zu und der Bananenbau mit seiner grossen Ausfuhr nach Nordamerika ist eine reiche Einnahmequelle. Bei alledem ist deutsches Kapital stark beteiligt; grosse Kaffee-Haziendas und -Bereitungsfabriken, Cacaofarmen, umfangreiche Viehwirtschaften sind in deutscher Hand; eine grosse deutsche Plantagengesellschaft pflanzt seit Jahren Bananen in grossem Maassstabe, eine andere »Westphalia«-Cacao. Die angesehensten Import-Häuser sind deutsche: J. Knöhr, Gebr. Steinworth, André Wahle & Co. u. a.; das grösste Agentur-Geschäft Rohrmoser & Co. Die Hamburger Packetfahrt fertigt monatlich zwei Dampfer nach Kostarika ab. Im Gegensatz zu allen übrigen spanisch-amerikanischen Republiken ist in Kostarika die Revolution unbekannt. Ein paar Messerstiche und Revolverschüsse giebt es mitunter, aber das stört weder Handel noch Verkehr, noch hat es irgend welchen Einfluss auf die Politik. Während in den übrigen zentralamerikanischen Republiken die Revolution nicht aufhört und deutsches Eigentum wiederholt gelitten hat sodass das Reich zu Gunsten der Geschädig-



ten eintreten musste, ist es in Kostarika wesentlich anders. U. a. bietet auch die Person des thatkräftigen deutschen Ministerresidenten Werner v. Bergen völlige Sicherheit des Eigentums und der Person. Kostarika hat gute und schlechte Präsidenten gehabt, aber es ging immer.

Aus der Hallischen Zeitung:

Der Kreisverein Halle a. S. des Verbandes Deutscher Handlungsgehilfen zu Leipzig unternahm am Sonntag einen Besuch der Cacao- und Chocoladenfabrik von Chr. Kuntze & Sohn hierselbst. Unter kundiger Führung wurde die erst seit einigen Monaten im Betriebe befindliche Fabrik in Augenschein genommen und namentlich den vorhandenen neuesten Maschinen dieses Geschäftszweiges eingehende Betrachtung gewidmet. Den Besuchern wurde die Herstellung des zu grosser Bedeutung gelangten Nahrungs- und Genussmittels von der Frucht bis zum genussfertigen Fabrikate vorgeführt. Sie konnten sich in allen Räumen der Fabrik davon überzeugen, mit welcher peinlichen Sauberkeit die Fabrikation vor sich geht, wie zunächst die rohen Cacaobohnen gereinigt, gebrannt, geschält, zerkleinert und schliesslich gepresst werden, um das überschüssige Oel, die Cacaobutter zu entfernen, wie dann durch weitere Verarbeitung das fertige Produkt, das Cacaopulver einerseits und durch dessen Verarbeitung mit anderen Zuthaten, Zucker und Gewürz u. s. w. die speisefertige Chocolade andererseits hergestellt wird.

Aus der Vossischen Zeitung:

Fürs Haus und für die Reise. Von Ella von Haunstein.

Die wichtigste Frage für jede Hausfrau lautet unbedingt: Welche Nahrungsmittel sind besonders für Kinder die bestgeeigneten? Das Thema ist so umfangreich, dass nicht alles, was für die Ernährung empfehlenswert ist, mit kurzen Worten abgethan werden kann; darum will ich heute nur über die im Haushalt eine so grosse Rolle spielenden »Aufgussgetränke« einige Notizen geben.

Es ist bekannt, dass früher zwischen den bei uns gebräuchlichen drei Aufgussgetränken: Cacao, Kaffee und Thee eine scharfe Konkurrenz bestand und dass bald dieses, bald jenes dieser Naturprodukte für das vorzüglichste erklärt wurden.

Erst in neuerer Zeit wurde wissenschaftlich festgestellt, dass der wesentlich verschiedene Gehalt dieser drei Konsumartikel auch verschiedene Einwirkung auf unseren Organismus ausübt und deshalb Cacao, Kaffee und Thee gar nicht mit einander vergleichbar sind, sondern nach ihrer Eigenart im einzelnen geprüft werden müssen.

In Deutschlands Volkskreisen trank man bis vor 50 Jahren fast nur leichten Kaffee, der Thee war kaum bei einem Bruchteil der oberen Gesellschaftsklassen eingeführt und Cacao kannte man nur als Fabrikations-Material für die Chocolade.

Jetzt ist dies anders! Der Thee ist allgemeiner geworden und aus dem entölten, leicht löslichen Cacaopulver wird ein sehr nahrhaftes Getränk hergestellt, welches namentlich für Kinder, schwächliche Damen und Rekonvaleszenten wegen seiner leichten Verdaulichkeit unersetzlich ist.

Die Cacaobohne ist reich an allen wichtigen Nährstoffen der besten Nahrungsmittel. Es ist z. B. ihr Eiweissgehalt (Albumin) dem des Ochsenfleisches ziemlich gleich, sodass guter Cacao in gewissem Grade die Fleischkost ersetzen kann; durch das in ihm enthaltene Theobromin wirkt der Cacao ferner ebenso anregend wie Thee und Kaffee, welche beiden dagegen gar keine Nährkraft besitzen.

Die deutsche Industrie erkannte rechtzeitig die Wichtigkeit des anfänglich von Holland eingeführten Cacaopulvers und begann dessen Herstellung in grossen Fabrikbetrieben. Besonders in Dresden, dessen Chocoladen von jeher berühmt sind, erfasste man den neuen Geschäftszweig mit grosser Energie und zuerst war es die bekannte dortige Firma Hartwig & Vogel, welche mit ihrem, den höchsten Anforderungen entsprechenden Cacao vero grossartige Erfolge erzielte.

Die Chocoladenfabrik Hartwig & Vogel in Dresden ist jetzt die grösste dieser Branche in Deutschland; sie beschäftigt ca. 1600 Arbeiter in einem Betriebe mit über 200 Maschinen, welche jährlich das gewaltige Quantum von 3½ Millionen Pfund Roh-Cacao, 4¼ Millionen Pfund Zucker und 2 Millionen Pfund andere Rohmaterialien verarbeiten.

Diese Zahlen sprechen eine deutliche Sprache; derartige Kolossalumsätze sind nur möglich, wenn die gelieferten Waren sich als vorzüglich bewähren. Dies ist der Fall bei allen Fabrikaten der Firma, so auch bei ihrem Cacao vero, welcher durchaus seiner Bezeichnung entspricht und ein wahrhaft reiner Cacao ist, ohne jeden chemischen schwer verdaulichen Zusatz, wie solche leider noch in manchen Fabrikaten enthalten sind.

Ein erheblicher Vorzug des Cacao vero besteht darin, dass er, auch in Wasser aufgelöst, ein schmackhaftes, nahrhaftes und somit billiges Getränk ergiebt, wodurch seine grossartige Verbreitung sehr wohl erklärlich ist.

Ebenso wie er ärztlicherseits als bestbekömmlich für Kinder anerkannt wird, so empfiehlt er sich auch für die an Blutarmut, Nervosität und Verdauungsstörungen leidenden Damen, und rate ich gerade jetzt während der Badereisen, zur Unterstützung mancher Kuren, damit einen Versuch zu machen. — Ein für Kurzwecke speziell hergerichtetes Präparat ist der Albumin-Cacao von Hartwig & Vogel (nach Dr. med. Disqués Vorschrift).

Hiervon nehme man zum ersten Frühstück anfänglich eine und vom zehnten Tage an zwei Tassen und mache dann einen halb- bis einstündigen Spaziergang in mässigem Tempo; darauf gönne man sich der Ruhe in gestreckter Lage und bei dieser höchst einfachen Kur wird selbst die schwächlichste Dame sich in kurzer Zeit erheblich gekräftigt fühlen.

Rückgang des Cacaoverbrauchs in Deutschland. Auch der Junimonat dieses Jahres bringt eine ganz bedeutende Abnahme der Cacaoeinfuhr für den deutschen Konsum. Während im vorigen Jahre im Juni 1259600 Kilo eingeführt wurden, brachte der letzte Juni nur 951 300 Kilo unter. Das ist eine Abnahme von 308 300 Kilo, so dass, da die drei letzten Monate März, April, Mai schon eine Verringerung von 714 200 Pfund gebracht hatten, nunmehr aus den letzten vier

Monaten ein Einfuhr-Rückgang von 1 331 000 Pfund allein für Deutschland zu verzeichnen ist.

Wir sind nicht böse darüber und wir raten den Gordianfreunden, ja weiter vorsichtig beim Einkauf von Bohnen zu sein; kein Lot mehr zu kaufen, als für solche Ware nötig ist, die noch einen bescheidenen Gewinn ergiebt; solche Ware aber, die Verlust bringt, einfach nicht mehr zu liefern. Ferner raten wir, dann, wenn die Gnade oder das Raffinement gewisser Cacaoleute die Preise um einige Schillinge sinken lässt, nicht grosse Partien zu kaufen; am besten ist es, dann erst recht nicht zu kaufen, damit endlich wieder die Nachfrage den Markt reguliert und nicht einer Handvoll Kaufleute diese Macht länger in Händen bleibt. Es werden die grössten Anstrengungen gemacht, diese fette Zeit, diese heutigen hohen Preise wenigstens noch diesen Winter durchzuhalten. Jeder Fabrikant muss dies zu verhindern suchen; es kommt ja nun die Obstzeit. Wenn man nur will, kann man durch Aufnahme anderer Artikel denselben Stamm von Leuten weiter beschäftigen und denselben Umsatz weiter erzielen, auch wenn man die ordinären Cacaofabrikate ausfallen lässt, woran ja doch bloss Geld verloren wird.

Halbjahrsübersicht. Die Einfuhr von Cacaobohnen in Deutschland ist im ersten halben Jahre nur in den Wintermonaten Januar und Februar etwas grösser geworden als 1897; seit März sinkt die Einfuhr bedeutend, weil die deutschen Cacao- und Chocoladefabrikanten die preiswerten Konsumwaren bei den hohen Bohnenpreisen nicht mehr herstellen wollen.

Die Einfuhr von Chocoladen aus Frankreich und der Schweiz ist wieder um 17600 Kilo gestiegen. Wie es scheint, hat ein gelegentlich berichtender Korrespondent aus Thüringen recht, als er schrieb: Die guten Chocoladen zu guten Preisen liefert das Ausland, um den Absatz der verlustbringenden ordinären und ordinärsten balgen sich die deutschen Fabrikanten.

Die Einfuhr von Cacaopulver ist um 45 100 Kilo gestiegen. Lieferant ist, bis auf 600 Kilo, Holland.

Die Ausfuhr von Chocolade ist dagegen um 159 600 Kilo gesunken, ebenso ist die Ausfuhr von Cacaobutter um 189 700 Kilo zurückgegangen.

Gestiegen ist um 33100 Kilo die Ausfuhr von Cacaopulver und um 55 500 Kilo die Ausfuhr von Cacaomassen. Cacaoschalen sind ebenfalls um 118 900 Kilo mehr ausgeführt. Holland und die Schweiz waren dafür Käufer. Sonst kommen England, Amerika, Belgien, Oesterreich als Käufer in Betracht. Für Cacaomassen ist komischerweise Holland der Hauptkäufer.

R. Und wenn diese Potasche, die Sie uns bemustern, noch billiger wäre, dann wäre sie im Gebrauch doch teurer, weil sie mindestens zehn Prozent Wasser zu viel hat. Und für Wasser brauchen Sie doch kein Geld auszugeben. Sie haben also in 100 Kilo Ihrer oder dieser Potasche immer nur 90 Kilo wirksames Material. Sie werden das leicht bestätigt finden, wenn Sie ein Kilo ganz trocken machen.

Im Journal du Havre, Ausgabe vom 16. und 23. Juli, stehen folgende Sätze:

Cacaos. En disponible, nous n'avons encore rien connu d'intéressant à signaler.	**Cacao.** Wir haben Ihnen noch nichts Interessantes mitzuteilen.
A terme, même nullité d'affaires que précédeunnent et, par suite, les cours n'ont qu'une hausse de 50 cent.	Die Geschäfte sind sogar sehr unbedeutend, sodass die Kurse nur eine Hausse von 50 Cent zeigen.

Ist das nicht prachtvoll? Weil die Geschäfte sehr unbedeutend sind, findet eine Erhöhung der Kurse statt! Wird da nicht die Vernunft auf den Kopf gestellt?

Wir wiederholen unsere Bitte, uns doch von allen alarmierenden Cacaoberichten, mögen sie aus Hamburg, London oder sonstwo herkommen, Exemplare leihweise zu überlassen. Nur dann können wir die Afterstatistiker lahm legen, wenn wir sie fassen können. Uns sendet man nämlich keine Berichte ein.

Aus Belgien empfingen wir einen aus London stammenden französisch abgefassten Bericht, in dem es heisst:

»Während der, der letzten Ausgabe unseres Zirkulars folgenden Woche blieb die Tendenz unseres Marktes sehr fest, und die Geschäfte waren äusserst lebhaft.

Gegen das Ende des verflossenen Monats wurde der Ton am Markte ruhiger, hauptsächlich bei einigen bedeutenden englischen Häusern, welches bei vielen Fabrikanten durch die Erledigung der Buchungen und die Aufnahme des Inventars bedingt wurde, und die Transaktionen beschränkten sich auf das Notwendigste.

Das Angebot von Cacao ist am Markte nur ein sehr mässiges, und die Importeure beeilen sich nicht, ihre Ware zu verkaufen, da die beständige Steigerung der Konsumtion

sie in ihrer Meinung bestärkt hat, dass die Preise sich zum wenigsten auf der gegenwärtigen Höhe halten werden und dass man sogar eher auf einen erhöhten Kurs rechnen dürfe als auf niedrigere Preise.

Der um soviel erhöhte Verbrauch in England ist in der That sehr bemerkenswert, und es ist augenscheinlich, dass die in den letzten zwölf Monaten so sehr erhöhten Preise durchaus keinen Einfluss auf die Konsumtion in England ausüben.

Nach der Zoll-Statistik belief sich der Mehrverbrauch in England während der letzten sechs Monate des Jahres 1897 auf 680 Tons und während der ersten sechs Monate des laufenden Jahres auf 770 Tons, im ganzen also auf 1450 Tons oder beinahe $12^1/_2$ Prozent. — Diese Zahlen sind auf den bezahlten Zoll auf Cacaobohnen basiert.

Die Nachrichten, welche von allen Seiten einlaufen, machen keine Hoffnungen auf grössere Ankünfte für den Rest des laufenden Jahres, d. h. was man absolut braucht, um dem steigenden Bedürfnis bei uns, wie auf dem Kontinent gerecht zu werden.

Alle diese Thatsachen bestätigen unsere schon im vorigen Zirkular ausgesprochene Meinung, dass die Preise im laufenden Jahre fortgesetzt steigen werden, und »derjenige, welcher am heutigen Tage noch davon überzeugt ist, dass die höheren Preise durch Spekulationen hervorgerufen sind, wird bald sehen, wie schwer er sich geirrt hat.«

Künstlich hervorgerufene Hausse-Bewegungen sind bisweilen leicht zu machen, aber solche Manipulationen zerschellen stets in kurzer Zeit, denn bei unseren modernen, so vollkommenen Verbindungsmitteln können solche Winkelzüge nur von kurzer Dauer sein, und derjenige, welcher jemals geglaubt hat, dass ein solches »Cacao-Syndikat« in London oder Frankreich existiert hat, muss mit bemerkenswerter Leichtgläubigkeit behaftet sein.« —

* * *

Das »mit Leichtgläubigkeit behaftet sein« geht natürlich gegen den Gordian. Wir quittieren mit Dank, aber wir bleiben, wie wir sind. Wir werden ja sehen, wie's kommt. Von offiziellen Syndikaten haben wir nie gesprochen; die würde man fassen können; aber von stillschweigend gültig gewordenem gemeinsamen Handeln, an dem sich zum Schaden ihrer Abnehmer eine ganze Reihe von Cacaokaufleuten schmunzelnd beteiligt, haben wir gesprochen und wir nehmen nichts zurück. Wie sagen Reese & Wichmann dazu in ihrem Rundschreiben?

K. »Wir bitten Sie um die Gefälligkeit, uns über folgenden Punkt geneigtest Auskunft zu geben:

Cacaobutter wird jetzt im Inlande mit ca. 112 Mark pr. 100 Pfund bezahlt; nach den von Ihnen aus Amsterdam gebrachten Marktberichten werden aber dort, selbst unter Hinzurechnung der Zollvergütung nach deutschem Gelde für deutsche Butter unserer Kalkulation zufolge nur einige 90 Mark erzielt.

Ist das denn richtig? Und wenn ja, wie erklärt sich diese grosse Differenz?«

Antwort: Seite 1015 in Nr. 60 des Gordian steht folgendes:

B. C. Nein, Ihre Rechnung stimmt nicht ganz. Wenn Sie Butter für Export verkaufen oder in Amsterdam zu Auktionspreisen weggeben, dann müssen Sie so rechnen:

Die Zollvergütung beträgt pr. 50 Kilo		18,65 Mk.
Die Spesen betragen	5,25 bis	6,— »
	also bleiben	12,65 Mk.

Zum Kurse von $1{,}68_5$ gerechnet, ergeben

60 cents	101,10	Mk.
55 »	92,98	»
50 »	84,25	»

Dazu obige 12,65 Mk. bringt also bei

60 cents	113,75	Mk.
55 »	105,33	»
50 »	96,90	»

Netto-Erlös für den Zentner Cacaobutter im Exportverkauf.

Soldaten-Drops? Mit der Zuckerernährung in der Truppe sind bei Gelegenheit der vorjährigen grossen Herbstwaffenübungen und der Kaisermanöver in der Wetterau vom Metzer Oberstabsarzt Dr. Leitensdorfer interessante und überaus bedeutungsvolle Versuche angestellt worden, deren Ergebnisse er in der »Deutsch. militärärztl. Zeitschr.« mitteilt. Die Versuche, die feldmässig hier zum ersten male durchgeführt wurden, sollten einmal den Unterchied in der Leistungsfähigkeit und Ausdauer von mit Zucker trainierten Leuten und von mit gewöhnlicher Kost ernährten Kontrollmannschaften ermitteln und sodann feststellen, ob in dem Zucker für den Soldaten bei beginnender Marscherschöpfung ein rasch und deutlich wirkendes Kräftigungsmittel zu erblicken wäre. In je einer Kompagnie der drei Bataillone wurden zehn Mann zur Zuckerernährung und zehn Mann als Kontrolleute bestimmt; bei der Auswahl der Zuckerleute wurden hauptächlich mittellose und schwächliche Leute der Kompagnie berücksichtigt. Es wurde mit sieben Stückchen Würfelzucker am Tage begonnen und bis auf durchschnitt-

lich zehn bis zwölf Würfel gestiegen. Die Ergebnisse dieses Versuches waren nun folgende: Zunächst stieg das Körpergewicht der Zuckerleute während der Manöver mehr als das der Kontrollmänner; diese Thatsache ist um so belangreicher, als, wie bereits erwähnt, zu den Zuckerversuchen von vornherein kräftigungsbedürftige und solche Leute genommen wurden, welche keinen Geldzuschuss aus der Heimat hatten. Sodann ergab sich, dass durch Zuckergenuss das Hungergefühl längere Zeit niedergehalten und auf dem Marsche auch auf längere Zeit rasch gestillt wurde. Ebenso hatten die Zuckerleute weniger unter Durst zu leiden als die andern, und es genügte auf dem Marsche der Genuss von einigen Zuckerstückchen, um den Durst auf geraume Zeit zu stillen. Nach dem Genuss von Zucker zeigten sich die betreffenden Soldaten auch frischer als vorher und von grösserer Ausdauer. Eine Abneigung gegen den Zucker wurde während des ganzen Versuches nicht beobachtet. Vor allem beachtenswert ist noch, dass durch den Zuckergenuss der drohenden Erschöpfung auf dem Marsche und dem Hitzschlag mit raschem Erfolge entgegengewirkt werden konnte. Als die praktischen Folgen aus diesen Versuchen empfiehlt nun Dr. Leitensdorfer die Anwendung des Zuckers bei den Soldaten zu folgendem dreifachen Zweck: erstens als Beigabe zur Tageskost zur Erhöhung ihres bisherigen Nährwertes, zweitens als eiserner Bestand für den Mann und Proviant für Festungen, Lazarette und Schiffe und endlich als temporäres kräftigendes und belebendes Mittel auf dem Marsche.

Cacaobutter-Auktion. Am 2. August standen in Amsterdam zur Auktion:

40 000 Kilo Van Houten's Butter
15 000 » »Helm«-Butter.

Der Ablauf war wie folgt:

Für Van Houten's Butter wurde durchschnittlich 71 cents bezahlt, der niedrigste Preis war 67, der höchste Preis war 73¼ cents. Für »Helm«-Butter ist 68—69 cents bezahlt worden.

Das sind hohe Preise; nur 1893 hatte wir höhere Preise.

Am 3. August standen ebenfalls Amsterdam zur Auktion:

1505 Sack Java-Cacao
230 » Surinam-Cacao
49 » Venezuela-Cacao.

Anzeigen.

Ein gut erhaltener

kleiner Melangeur

mit zwei Läufern und rotierendem Bodenstein zu kaufen gesucht. Offerten mit genauer Angabe befördert die Expedition des Gordian unter Chiffre **Sch. M. 153.**

Geheimnis! Cacaopulver.

Ein tüchtiger Fachmann, Holländer, gründlich bekannt mit und im Besitze des Geheimnisses des sauberen auflösbaren Cacaopulvers, wovon die Butter den höchsten Preis einträgt, ist geneigt, das Geheimnis zu lehren und zu verkaufen. Fr.-Br. u. **D. S.** an den Buchh. **J. G. Broese, Utrecht,** Holland.

Volks-Nähr- und Genussmittel der Zukunft.

In- und ausländische

Cacao-Patente

›Verfahren zur Herstellung von Getreide-Cacao und Fleischpepton-Cacao, als wie: Malz-Cacao, Hafer-Cacao, Fleischpepton-Cacao etc.‹ wünscht Erfinder zu verkaufen oder mit grösserer Fabrik auszunützen. Offerten unter **Z. K.** an die Expedition dieses Blattes.

Ein gebrauchter aber gut erhaltener

Melangeur

mit zwei Läufern und rotirendem Bodenstein wird gewünscht. Billigste Offerten mit genauer Angabe der Construction und der verschiedenen Grössenverhältnisse, nach Lehmann's Zeichnungen, in Billet unter Chiffre **H. P. K.** an die Exped. des Gordian.

Eine Firma in Schweden wünscht

sämmtliche Maschinen

für die

Cacao- und Chocoladenfabrikation

wenn auch in gebrauchtem Zustande, zu kaufen. Offerten unter **N. A.** an die Expedition des Gordian.

20 Stück zur Probe gegen Einsendung von 80 Pfg. in Briefmarken.

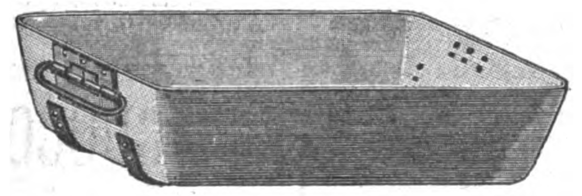


Nicht mit Saccharinpräparaten zu verwechseln.

Chocolade-Kästen für Kouvertüre, Cacaomasse und Chocolademassen.

Aus einem Stück Siemens-Martin Stahlblech gepresst. ✱ Eiserner Bestand! ✱ Fast unverwüstlich!

Arbeitskästen



in 4 Grössen.

No. 1. 500 mm lang 320 mm breit 110 mm tief.
No. 2. 550 „ „ 340 „ „ 110 „ „
No. 3. 600 mm lang 360 mm breit 110 mm tief.
No. 4. 650 „ „ 380 „ „ 110 „ „

Ferner **Walzen-Kästen** passend unter die Walzwerke.

No. 5. 700 mm lang 400 mm breit 180 mm tief.

Sämmtliche Kästen sind aus einem Stück Siemens-Martin Stahlblech gepresst, sie sind fast unverwüstlich, daher im Fabrikgebrauch ganz bedeutend billiger als gefalzte Kästen aus Eisenblech. Sie werden nie undicht und formen sich gut und leicht aus; sie werden verzinnt und unverzinnt geliefert. Referenzen stehen gerne von den grössten Fabriken zur Verfügung.

Stanz- u. Presswerk A.-G., vormals Castanien & Comp.

Brackwede bei Bielefeld (Deutschland).

1898. IV. Jahrgang. **No. 80.** Hamburg, 15. August 1898.



Hauptinhalt:

Haupt-Vertretungen für den „Gordian":
England: Aug. Siegle, London E. C. Holland: Seyffardt'sche Buchhandlung, Amsterdam. Dänemark: Georg Chr. Ursins Nachf., Kopenhagen. Norwegen: Jacob Dybwad, Universitätsbuchh., Christiania. Russland: Carl Ricker, Petersburg. Newyork: The International News Company. Philadelphia: Schaefer & Koradi. Schweiz: O. Speidel, Zürich.

Zolltarife aller Länder.

Vor einigen Wochen hat das Reichsamt des Innern eine systematische Zusammenstellung der Zolltarife des In- und Auslandes herausgegeben. Diese Zusammenstellung umfasst Nahrungs- und Genussmittel, also auch die Chocoladen- und Zuckerwarenbranche, die Cakes- und Lebkuchen-Industrie u. s. w.

Um ein- für allemal und für alle in Betracht kommenden Länder die Zollsätze bekannt zu geben, bringen wir die folgenden Tabellen.

Europa.

1. Belgien.

Zollsatz 100 Kilo, Münze Francs, 100 Francs = Mk. 80,—.

Cacao in Bohnen	frei.
Cacaoschalen	»
Cacaobutter	»
Cacao in zubereiteter Form (gem. Cacao, Chocolade, Racahout etc.)	Frcs. 50,—
Zuckerwaren	» 50,56
	und 10 % Zuschlag.
Cakes, 20—50 % Zuckergehalt	Frcs. 30,—
» ohne Zucker u. Alkohol oder weniger als 20 % Zuckergehalt	» 12,—
Honigkuchen	» 18,—

2. Bulgarien.

Zollsatz 1 Kilo, Münze Francs, Frcs. 100 = Mk. 80,—.

Die Produkte unterliegen einem Wertzoll von 14 %.

Zuckerwaren 20 %.

3. Cypern.

Zollsatz 1 Oka = 1280 gr, Münze Pfund Sterling, 1 £ Sterling = Mk. 20,40.

	£	s	d	
Cacao, Chocolade	—	—	2	pr. lb.
Cakes, lose	—	—	$^3/_4$	»
» in Blechdosen	—	—	$^3/_4$	»

Andere Waren unterliegen einem Wertzoll von 8 %.

4. Dänemark.

Zollsatz 1 ℔ = $^1/_2$ Kilo, Münze Kronen, 100 Kronen = Mk. 112,50.

Cacao in Bohnen	— Rth. 4 Schill.
Cacaoschalen	— » 4 »
Cacaobutter	— » 2 »
Cacao in zubereiteter Form (Cacaomehl, Masse in Kuchen, Blöcken, Chocolade etc.)	— » 7 »
Chocolade in Kuchen, Blöcken	$10^1/_2$ Oere
Zuckerwaren	— Rth. 7 Schill.
Honigkuchen	— » 7 »

5. Deutschland.

Zollsatz 100 Kilo.

Cacao in Bohnen, a) roher	Mk. 35,—
b) gebrannter	» 45,—
Cacaoschalen	» 12,—
Cacaobutter	» 45,—
Cacao in zubereiteter Form (Cacaomasse, gemahlener Cacao, Chocolade, Chocoladensurrogate)	» 80,—
Zuckerwaren (Cakes u. Honigkuchen)	» 60,—

6. Finland.

Zollsatz 100 Kilo, Münze Markka, 100 Markka = Mk. 80,—.

Cacao in Bohnen	Mk. 35,—
Cacaoschalen	» 35,—
Cacaobutter	» 23,50
Cacao in zubereiteter Form (Cacao in Stücken u. Chocolade)	» 100,—
Zuckerwaren	» 100,—
Honigkuchen etc.	» 60,—

7. Frankreich.

Zollsatz 100 Kilo, Münze Francs, 100 Francs = Mk. 80,—.

Cacao in Bohnen		Frcs. 104,—
Cacaoschalen		» 104,—
Cacaobutter		» 150,—
Cacao in zubereiteter Form (als: Teig, Tafeln oder Pulver, desgl. Chocolade von mehr als 55 % Cacaogehalt)		» 150,—
Chocolade mit weniger als 55 % Cacaogehalt		» 132,25
	Minimaltarif	» 102,25
Zuckerwaren, Cakes aus den französisch. Kolonien u. Besitzungen	Generaltarif	» 30+2
aus dem Auslande	»	» 56+2
	Minimaltarif	» 49+2
Bonbons etc. aus den franz. Kolonien u. Besitzungen	Generaltarif	» 60+4
aus dem Auslande	»	» 76+4
	Minimaltarif	» 70+4
Gewürzkuchen	Generaltarif	» 15
	Minimaltarif	» 10

8. Griechenland.

Zollsatz für 1 Oka = 1280 gr, Münze Drachmen. 100 Drachmen = Mk. 80,—.

Cacao in Bohnen	frei.
Cacaoschalen	»
Cacao in zubereiteter Form (gemahlen, Masse oder Tafeln)	Drachm. 3,—
Zuckerwaren	» 3,—
Halva aus Honig	» —,80

Andere Waren unterliegen einem Wertzoll von 20 %.

2 % Oktroi-Abgabe.

9. Grossbritannien.

Zollsatz für 1 lb. = 0,454 Kilo, Münze Pfund Sterling 1 £ Sterling = Mk. 20,40.

		£	s	d
Cacao in Bohnen		—	—	1
Cacaoschalen	Zentner	—	2	—
Cacaobutter	lb.	—	—	1
Cacao in zubereiteter Form (Chocolade etc.)		—	—	2
Zuckerwaren			frei	
Honigkuchen			»	

10. Italien.

Zollsatz für 100 Kilo, Münze Lire, 100 Lire = Mk. 80,—.

Cacao in Bohnen	Allgem. Zolltarif	Lire 100.
Cacaobutter	Vertragstarif	» 10.—
Cacao in zubereiteter Form (Masse)	Allgem. Zolltarif	» 125,—
» gebrochen oder gemahlen	Vertragstarif	» 100,—
Chocolade	Allgem. Zolltarif	» 200,—
	Vertragstarif	» 130,—
Zuckerwaren	Allgem. Zolltarif	» 125,—
Cakes etc.	»	» 60,—

11. Niederlande.

Zollsatz für 100 Kilo, Münze holländische Gulden. 100 Gulden = Mk. 169,—.

Cacao in Bohnen	frei.
Cacaoschalen	»
Cacaobutter	»
Cacao in zubereiteter Form (Chocolade, Racahout etc.)	holl. fl. 25,—

Zuckerwaren vom Wert 5 %.

Cakes etc.	holl. fl. 25,—
bis 20 % Zuckergehalt	» 5,50
über 20 % »	» 13,50
» 50 » »	» 25,—

oder verzierte Biscuits, auch mit aromatischen Stoffen zubereitete.

12. Norwegen.

Zollsatz 1 Kilo, Münze Kronen, 100 Kronen = Mk. 112,—.

	Min.-Tarif	Max.-Tarif
Cacao in Bohnen	Kr. 0,05	Kr. 0,05
Cacaoschalen	» 0,05	» 0,05
Cacao in zubereiteter Form (Cacaomasse, in Tafeln, Blöcken etc., Chocolade)	» 0,40	» 0,50
Zuckerwaren	» 0,50	» 0,60
Cakes, Honigkuchen etc.	» 0,35	» 0,40

Andere Waren unterliegen einem Wertzoll von 15 %.

13. Oesterreich-Ungarn.

Zollsatz 100 Kilo, Münze österr. Gulden, 100 Gulden = Mk. 170,50.

Cacao in Bohnen	ö. W. fl. 24,—
Cacaoschalen	» 24,—
» bei Einfuhr zur See	» 20,—
Cacaobutter	» 1,—
Cacao in zubereiteter Form (Cacaomasse, Chocolade)	» 60,—
Zuckerwaren in Büchsen etc.	» 40,—
Cakes etc. » »	» 40,—

14. Portugal.

Zollsatz 1 Kilo, Münze Milréis, 100 Milr. = Mk. 450,—.

Cacao in Bohnen	Réis 35,—
Cacaoschalen	» 35,—
Cacaobutter	» 40,—
Cacao in zubereiteter Form (Chocolade)	» 200,—
Zuckerwaren (Brutto)	» 200,—
Cakes und Honigkuchen	» 200.—

15. Rumänien.

Zollsatz 100 Kilo, Münze Lëu, 100 Lëu = Mk. 80,—.

Cacao in Bohnen (mit oder ohne Hülse)	Lëu 10,—
Cacaobutter	» 55,—
Cacao in zubereiteter Form (gepulvert oder in Tafeln)	» 30,—
Chocolade in Tafeln oder in Pulver	» 16,—
Zuckerwaren	» 95,—
Honigkuchen etc.	» 20,—

16. Russland.

Zollsatz 1 Pud = 16,3 Kilo, Münze Rubel, 100 Goldrubel = Mk. 320,—.

	Allgem. Tarif	Max.-Tarif
Cacao in Bohnen a) roh	G.-R. 3,—	G.-R. —
b) geröstet	» 4,—	» 20,— u. 15 % Zuschlag.
Cacaoschalen, a) roh	G.-R. 3,—	
b) geröstet	» 4,—	G.-R. 20,— u. 15 % Zuschlag.
Cacao in zubereiteter Form (gerieben ohne Zucker)	» 6,60	» 30,—
Chocolade mit u. ohne Zucker, Cacao, gerieben m. Zucker	» 9,60	» 30,—
Zuckerwaren	» 9,60	» 30,—
Cakes mit oder ohne Zucker und Honigkuchen	» 4,20	» 30,—

17. Schweden.

Zollsatz 1 Kilo, Münze Kronen, 100 Kronen = Mk. 112,—.

Cacao in Bohnen	Kr. 0,05
Cacao in Schalen	» 0,05
Cacao in zubereiteter Form (gemahlen oder gerieben)	» 0,30
Chocolade (Brutto)	» 0,50
Zuckerwaren etc.	» 0,06½
Cakes, Honigkuchen etc.	» 0,06½
einschliessl. der nächsten Umschliessung	» 0,30

18. Schweiz.

Zollsatz 100 Kilo, Münze Francs, 100 Francs = Mk. 80,—.

Cacao in Bohnen	Frcs. 1,—
Cacaoschalen	» 1,—
Cacaobutter	» 10,—
Cacao in zubereiteter Form (Chocoladeteig, Masse in Broten und Blöcken, auch flüssige Chocolade)	» 30,—
Chocolade	» 30,—
Zuckerwaren	» 40,—
Cakes ohne Zucker	» 15,—
Cakes mit Zucker, Honigkuchen etc.	» 40,—

19. Serbien.

Zollsatz 100 Kilo, Münze Dinar, 100 Dinar = Mk. 80,—.

	Allgem. Tarif	Vertragstarif
Cacao in Bohnen	Din. 15,—	Din. —
Cacaoschalen	» 15,—	» —
Cacaobutter	» 15,—	» 10,—
Cacao in zubereiteter Form (gepulvert)	» 15,—	» 15,—
Chocolade und Chocoladensurrogate	» 35,—	» 30,—
Zuckerwaren	» 35,—	» 25,—
Cakes, Honigkuchen etc.	» 35,—	» 25,—

20. Spanien.

Zollsatz 100 Kilo, Münze Pesetas, 100 Pesetas = Mk. 80,—.

	Erster Tarif	Zweiter Tarif
Cacao in Bohnen	Pes. 60,—	Pes. 60,—
Vorübergehender Zoll	» 16,—	» 16,—
Städtischer Zollaufschlag	» 16,—	» 16.—
Cacao (Zollzuschlag)	» —	» 4,—
Cacaobutter 1 Ko.	» 1,—	» 1,—
Cacao in zuber. Form (gem. u. in Tafeln) »	» 1,—	» 1,—
Chocolade »	» 1,60	» 1,25
Zuckerwaren »	» 2,60	» 2,—

21. Türkei.

Zollsatz 100 Kilo, Münze Silbermedschidie = 19 Gold-Piaster, 100 Silbermedschidie Mk. 340,—.

Alle Waren unterliegen einem Wertzoll von 8 %.

Amerika.

22. Argentinien.

Zollsatz für 1 Kilo, Münze Pesos, 100 Pesos = Mk. 400,—.

Cacao in Bohnen	v. Wert 10 %	2 %	Zuschlag
Cacaoschalen	» 5 %	1 %	»
Cacaobutter	» 25 %	2 %	»
Cacao in zubereit. Form	» 5 %	1 %	»
Chocolade in Tafeln oder Pulver			Pesos 0,30.
Zuckerwaren			» 0,25.
Kakes			» 0,15.

23. Bolivien.

Zollsatz 1 Kilo, Münze Centavos, 100 Centavos = Mk. 4,05.

s. No. 26.

Chilenischer Zolltarif + 25 % Zuschlag.

24. Brasilien.

Zollsatz 1 Kilo, Münze Milréis, 100 Milréis = Mk. 201,—.

	Réis	Prozentsatz
Cacaobutter	1200	40 %
Cacao in zubereiteter Form		
Racahout	2000	50 %
Chocolade (medizin. aller Art)	3000	25 %
Chocolade (gewöhnliche und Gesundheits-Chocolade)	3000	50 %
Zuckerwaren	3000	50 %
Konfekte	20000	25 %
Kakes	1000	50 %

25. Canada.

Zollsatz Maasstab, Münze Dollars, 100 Dollars = Mk. 426,—.

Cacao in Bohnen, nicht geröstet, gestampft oder gemahlen	frei.
Cacaoschalen	vom Wert 20 %
Cacaobutter	$ —,04 Cents.
Cacao in zubereiteter Form (Cacaomasse, Chocoladenmasse)	» —,04 »
Cacaopulver, Chocolade und andere Cacaopräparate	vom Wert 20 %
Zuckerwaren ℔ ½ Cent und	» » 35 %

26. Chile.

Zollsatz 1 Kilo, Münze Pesos, 100 Pesos = Mk. 400,—.

Cacao in Bohnen oder roh	vom Wert 5 %
Cacao in zubereiteter Form (Chocolade in Stücken oder als Pulver)	» » 35 %
Zuckerwaren	» » 60 %

Andere Waren unterliegen einem Wertzoll von 25 %.

27. Colnmbien.

Zollsatz 1 Kilo, Münze Pesos, 100 Pesos = Mk. 405,—.

Zuckerwerk Pesos 0,30.

Alle Waren unterliegen einem Zoll von Pesos 1,875 pr. Kilo.

28. Costa-Rica.

Zollsatz 1 Kilo, Münze Dollars, 100 Dollars = Mk. 420,—.

Cacao in Bohnen	$ 0,07
Cacaobutter	» 0,22
Cacao in zubereiteter Form (gemahlen, Chocolade)	» 0,13
Zuckerwaren	» 0,13
Kakes, Konfekt u. s. w.	» 0,13
+ Hafengebühr pr. Kilo	» 0,01½.

29. Ecuador.

Zollsatz 1 Kilo, Münze Sucres, 100 Sucres = Mk. 405,—.

Alle Waren unterliegen einem Einfuhrzoll von Sucres —,25 Centavos pr. Kilo.

Wareneinfuhr 56 % Zollzuschlag
in Guayaquil Einfuhr 11 % extra.

Ausfuhrzoll. Zollsatz für 100 Kilo.

Cacao Sucres —,64 Centavos.

30. Honduras.

Zollsatz 1 ℔ = 0,460 Kilo, Münze Pesos, 100 Pesos = Mk. 405,—.

Zoll-Zuschlag 33 %.

31. Mexiko.

Zollsatz 1 Kilo, Münze Pesos, 100 Pesos = Mk. 439,—.

Cacao	Pesos 0,20.
Cacaobutter	» 0,20.
Cacao in zubereiteter Form (Chocolade)	» 0,75.
Zuckerwaren	» 0,75.
Kakes u. s. w. (brutto)	» 0,15.

32. Neufundland.

Zollsatz Maasstab, Münze Dollars, 100 Dollars = Mk. 424,—.

Cacao	$ 0,06.
Cacao in zubereiteter Form (Chocolade)	» 0,06.
Zuckerwaren Zentner	» 7,—.

Andere Waren unterliegen einem Wertzoll von 30 %.

33. Nicaragua.

Zollsatz 1 ℔ = 0,454 Kilo, Münze Pesos, 100 Pesos = Mk. 405,—.

Cacao in Bohnen	Pesos 0,10,	Zollzuschlag 15 %
Cacaobutter	» 0,15	
Cacao in zubereiteter Form (gemahlen)	» 0,10	
Zuckerwaren	» 0,08	um 100 % erhöht.

34. Peru.

Zollsatz vom Wert, Münze Sol, 100 Sol = Mk. 405,—.

Cacao in Bohnen	65 %	vom Wert
Cacaoschalen	65 %	»
Cacaobutter	40 %	»
Cacao in zubereiteter Form (gemahlen, als Pulver, inkl. Verpackung)	65 %	»
Chocolade in Tafeln oder verarbeitet	40 %	»
Racahout	45 %	»
Zuckerwaren	40 %	»
do. feine	65 %	»
Kakes	40 %	»

+ 8 % Zollzuschlag.

35. Salvador.

Zollsatz 1 Kilo, Münze Pesos, 100 Pesos = Mk. 405,—.

Cacao	Pesos 0,10.
Cacao in zubereiteter Form (Chocolade)	» 0,20.
Zuckerwaren	» 0,20.
Kakes	» 0,20.

+ 25 % Zollzuschlag
+ 3 % Abgabe.

36. Uruguay.

Zollsatz 1 Kilo, Münze Pesos, 100 Pesos = Mk. 435,—.

Cacao in Bohnen	Pesos 0,12.
Cacaobutter	» 0,10.
Cacao in zubereiteter Form (Cacaomehl, inkl. Verpackung)	» 0,16.
Chocolade in Stücken oder Packeten	» 0,30.
Zuckerwaren (inkl. Verpackung)	» 0,40.
Kakes (inkl. Verpackung)	» 0,16.

+ 5 % Zollzuschlag.

37. Vereinigte Staaten von Amerika.

Zollsatz Maasstab, Münze Dollars, 100 Dollars = Mk. 420,—.

Cacao in Bohnen frei.
Cacaoschalen frei.
Cacaobutter oder Cacaobutterine $ —,3½ pr. lb.
Cacao in zubereiteter Form
a) Cacaopulver, nicht versüsst » —,5 »
b) Cacao und Chocolade, präpariert od. verarbeitet

		Cents pr. ℔
weniger als 15 Cents pr. lb. wert		2½
15—24 Cents	»	2½ + 10% v. W.
24—35 »	»	5 + 10% »
über 35 »	»	50% »

(inkl. Verpackung.)
Andere Waren unterliegen einem Zoll von
10 % nicht bearbeitete Artikel
20 % ganz oder teilweise bearbeitete Artikel.

Australien.

38. Britisch-Neu-Guinea.

Zollsatz 1 lb. = 0,454 Kilo, Münze £ Sterling, 1 £ Sterling = Mk. 20,40.

	£	s	d
Cacao	—	—	2
Cacao in zubereiteter Form (Chocolade)	—	—	2
Zuckerwaren	—	—	2
Kakes (gezuckert)	—	—	1
» (nicht gezuckert)	frei.		

Andere Waren unterliegen einem Wertzoll von 5 %.

39. Neuseeland.

Zollsatz 1 lb. = 0,454 Kilo, Münze £ Sterling, 1 £ Sterling = Mk. 20,40.

	£	s	d
Cacao in Bohnen frei.			
Cacao in zubereiteter Form (Chocolade u. s. w.)	—	—	3
in kleinen Packeten f. d. Detail-Verkauf	20% v. W.		
Zuckerwaren (inkl. Verpackung)	—	—	2
Kakes	—	—	2

40. Neusüdwales.

Zollsatz 1 lb. = 0,454 Kilo, Münze £ Sterling, 1 £ Sterling = Mk. 20,40.

	£	s	d
Kakes	—	—	½
vom 1. Juli 1900 ab frei.			
Zuckerwaren	—	—	1
vom 1. Juli 1900 ab frei.			

41. Queensland.

Zollsatz 1 lb. = 0,454 Kilo, Münze £ Sterling, 1 £ Sterling = Mk. 20,40.

	£	s	d
Cacao in Bohnen, roh	15% v. Wert.		
Cacao in zubereiteter Form (Chocolade)	—	—	4
Zuckerwaren	—	—	4
Kakes sog. lb.	—	—	2

Andere Waren unterliegen einem Wertzoll von 25%.

42. Süd-Australien.

Zollsatz 1 lb. = 0,454 Kilo, Münze £ Sterling, 1 £ Sterling = Mk. 20,40.

	£	s	d
Cacaoschalen	frei.		
Cacao in zubereiteter Form (Chocolade u. s. w.)	—	—	3
Zuckerwaren	—	—	3

Andere Waren unterliegen einem Wertzoll von 10%.

43. Tasmanien.

Zollsatz 1 lb. = 0,454 Kilo, Münze £ Sterling, 1 £ Sterling = Mk. 20,40.

	£	s	d
Cacao	—	—	4
Cacao in zubereiteter Form (Chocolade)	—	—	4
Zuckerwaren	—	—	2
Kakes	—	—	2

Andere Waren unterliegen einem Wertzoll von 20%.

44. Victoria.

Zollsatz 1 lb. = 0,454 Kilo, Münze £ Sterling, 1 £ Sterling = Mk. 20,40.

	£	s	d
Cacao in Bohnen, roh	frei.		
Cacao in zubereiteter Form (Chocolade)	—	—	3
Zuckerwaren lb. oder pint	—	—	2
» deren Wert inkl. Verpackung 1 s pr. lb. übersteigt	25 % vom Wert.		
Kakes	—	—	1

45. West-Australien.

Zollsatz 1 lb. = 0,454 Kilo, Münze £ Sterling, 1 £ Sterling = Mk. 20,40.

	£	s	d
Cacao in Bohnen	frei.		
Cacao in zubereiteter Form (in Pulver, Tafeln, Blöcken, Chocolade u. s. w.)	frei.		
Zuckerwaren	—	—	4
Kakes	—	—	2

Asien.

46. Britisch-Ostindien.

Zollsatz vom Wert, Münze Rupien, 100 Rupien = Mk. 132,—.

Alle Waren unterliegen einem Wertzoll von 5 %.

47. Ceylon.

Zollsatz vom Wert, Münze Rupien, 100 Rupien = Mk. 136,—.

Alle Waren unterliegen einem Wertzoll von 6½ %.

Ausfuhrzoll.

Cacao pr. Zentner 0,10.

48. China.

Zollsatz 100 Catties = 1 Picul = 60,453 Kilo, Münze Taels, 100 Taels = Mk. 641,—.

	Taels	Mace.	Cand.	Cash.
Konfekt	—	5	—	—

Andere Waren unterliegen einem Wertzoll von 5 % vom Marktpreis.

49. Französisch-Hinterindien.

Zollsatz 100 Kilo, Münze Francs, 100 Francs = Mk. 80,—.

Sätze des Französischen Zolltarifs (s. No. 7).

50. Japan.

Zollsatz für 100 Catties, 1 Cattie = 0,60453 Kilo, Münze Bus, 1 Bu = 100 Cent. Jetzt gültig Yen, 100 Yen = Mk. 209,–.

Alle Waren unterliegen einem Wertzoll von 5 %.
Ausfuhrzoll ebenso 5 %.
Zuckerwaren frei.

51. Niederländisch-Ostindien.

Zollsatz vom Wert, Münze Gulden, 100 Gulden = Mk. 169,—.

Esswaren 10 %.
Andere Waren unterliegen einem Wertzoll von 6 %.

52. Philippinen.

Zollsatz 1 Kilo, Münze Pesos, 100 Pesos = Mk. 388,60.

Cacao in Bohnen	Pesos 0,12
Cacaobutter	» 0,20
Cacao in zubereiteter Form (Chocolade)	» 0,20

Andere Waren unterliegen einem Eingangs-Wertzoll von 6 % und Abladesteuer 2 %.

Afrika.

53. Aegypten.

Zollsatz für 1 Kilo, Münze Tarif-Piaster, 1 Piaster = 1 Aegyptisches Pfund = 20,75.

Alle Waren unterliegen einem Wertzoll von 8 %.

54. Deutsch-Ostafrika.

Zollsatz 1 Kilo, Münzen deutsche.

Alle Waren unterliegen einem Wertzoll von 5 % + Umschlagsabgabe von 5 %.

55. Deutsch-Südwestafrika.

Zollsatz 1 Kilo, Münzen deutsche.

Cacao	Mk. —,20
Zuckerwaren } in hermetisch ver-	» —,20
Kakes } schlossenen Büchsen	» —,20

Andere Waren zollfrei.

56. Kamerun.

Zollsatz 1 Kilo, Münze deutsche.

Frei.

57. Kap-Colonie und Oranje-Freistaat.

Zollsatz 1 lb. = 0,454 Kilo, Münze £ Sterling, 1 £ Sterling = Mk. 20,40.

		£	s	d
Cacao		—	—	2
Cacao in zubereiteter Form (Chocolade)		—	—	2
Zuckerwaren	100 lb.	—	18	9
Bonbons u. s. w.	20 % vom Wert.			

Andere Waren unterliegen einem Wertzoll von 9 %.

58. Marocco.

Zollsatz in Realen, Münze Reale, 100 Reale = Mk. 20,–.

Alle Waren unterliegen einem Wertzoll von 10 %.
Teigwaren 5 %.

59. Südafrikanische Republik.

Zollsatz 1 lb. = 0,454 Kilo, Münze £ Sterling, 1 £ Sterling = Mk. 20,40.

		£	s	d
Zuckerwaren	100 lb.	1	5	—
Kakes u. s. w.	100 »	1	5	—

Andere Waren unterliegen einem Wertzoll von 7½ %.

60. Togo.

Zollsatz 1 Kilo, Münzen deutsche.

Konfekt frei.
Andere Waren unterliegen einem Wertzoll von 4 %.



Deutschlands Verkehr mit dem Auslande im Juni 1898.

Einfuhren.

Im Juni 1898 wurden folgende Mengen Waren in Deutschland eingeführt:

951 300 Kilo Cacaobohnen,

davon für Export-Fabriken

32 300 Kilo.

Es kamen aus:

Ecuador	196 400	Kilo
Port.-Westafrika	119 600	»
Brasilien	103 300	»
Haiti	103 200	»
Venezuela	98 900	»
Portugal	95 100	»
Brit.-Westindien u. s. w.	78 300	»
Grossbritannien	36 100	»
Frankreich	33 800	»
Britisch-Ostindien u. s. w.	20 900	»
Niederl.-Indien u. s. w.	15 100	»
Deutsch-Westafrika	11 100	»
Dänisch-Westindien	9 600	»
Dominican. Republik	8 800	»
Niederlande	2 600	»
Niederl. Amerika	2 400	»

Ferner gingen ein:
10300 Kilo **Cacaobutter,**
davon 10200 » aus Holland.

Gebrannte Cacaobohnen und **Cacaoschalen** wurden nicht eingeführt.

Ausserdem kamen an:
41 200 Kilo **Konditorwaren,**

davon aus der Schweiz	14 000	Kilo
aus Grossbritannien	10 700	»
aus Frankreich	5 200	»

Ferner:
17 800 Kilo **Chocolade,**

davon aus der Schweiz	13 300	Kilo,
aus Frankreich	2 600	»

Ferner:
38 400 Kilo **Cacaopulver,**
davon aus Holland 38 300 Kilo.

Ferner:
700 Kilo **Cacaomasse,**
davon aus Holland 600 Kilo.

Ferner:
311 900 Kilo **Mandeln,**
davon für Export-Fabriken 311 900 Kilo

Es kamen aus:	Italien	225 400	»
	Frankreich	55 100	»
	Marocco	29 600	»

Sodann gelangten zur Einfuhr:
1300 Kilo **Vanille,**

davon aus Frankreich	1100	Kilo
aus Franz. Australien	200	»

Schliesslich:
146 000 Kilo **Honig,**

davon aus Chile	82 900	Kilo,
» Mexiko	29 200	»
» Verein. Staaten	18 000	»

Ausfuhren.

Aus Deutschland wurden im Juni 1898 ausgeführt:
74 200 Kilo **Cacaoschalen,**

davon aus Exportfabriken	5 600	Kilo
Ausgeführt wurden nach Holland	50 800	»
nach der Schweiz	15 900	»

Ferner:
8 200 Kilo **Cacaobutter,**

davon aus Export-Fabriken	7 600	Kilo.
Es gingen aus nach Oesterr.-Ung.	3 300	»
» Holland	1 300	»
» Verein. Staaten	700	»

Ferner:
52 200 Kilo **Konditorwaren,**

davon nach Brit.-Ostindien u. s. w.	11300	Kilo
» Niederl.-Indien u. s. w.	5300	»
» Grossbritannien	3600	»
» Belgien	1500	»

Sodann:
47 800 Kilo **Chocolade,**
davon aus Export-Fabriken 43 100 Kilo.
Es wurden ausgeführt:

nach Grossbritannien	25 200	»
» Verein. St. v. Amerika	11 000	»

Ferner:
9 500 Kilo **Cacaopulver,**
davon aus Export-Fabriken 5 200 Kilo.

Ferner gingen aus:
8 900 Kilo **Cacaomasse,**

davon aus Export-Fabriken	6 400	Kilo.
Ausgeführt wurden n. Oesterr.-U.	4 600	»
nach Holland	2 300	»

Ausserdem:
100 Kilo **Vanillin.**

Schliesslich:
2 600 Kilo **Honig,**
davon nach Holland 500 Kilo.



Ist die Cacaohausse noch immer „berechtigt“?

Die Herren Reese & Wichmann in Hamburg haben auf eine Reihe von Anfragen und Kritiken eine einzige Antwort gegeben, diese drucken lassen und an die Interessenten aller europäischen Länder versandt. Es ist natürlich, dass man auf der Jenseite an dem ersten Rundschreiben tüchtig zu nörgeln und zu rügen sich bemüht; man hatte an einigen Stellen die Absicht, geharnischte Gegenerklärungen loszulassen, man hat mit Klagen gedroht und so weiter. Aber erfolgt ist unseres Wissens bis heute, den 10. August, noch rein nichts; es muss doch wohl schwerer sein, orientierten Leuten gegenüber zu operieren, als gutwillig Gläubigen gegenüber. Gut wäre es, wenn die Cacaofabrikanten sich einfach alle tendenziös gefärbten Cacaoberichte verbäten oder noch besser, sie einfach ungelesen zurück gehen liessen. Dann würde man die Lust verlieren, das Blaue vom Himmel herab zu

predigen von »ungeheuer gestiegenem Konsum und knappen Ernten«. Wahr ist ja beides nicht.

Das zweite Rundschreiben der Firma Reese & Wichmann hat den folgenden Wortlaut; es ist als Antwort auf einen Brief eines Verbandsmitgliedes handschriftlich hinausgegangen:

P. P.

Da es uns unmöglich ist, einzeln auf jede an uns gerichtete Anfrage eingehend zu antworten, bitten wir auch Sie höflichst, das nachstehende an das erste in derselben Angelegenheit anfragende Haus gerichtete Schreiben als vollgültige Antwort auf ihre Aeusserungen ansehen zu wollen.

Hamburg, den 1. August 1898.

Hochachtungsvoll
Reese & Wichmann.

Kopie.

Hamburg, 1. August 1898.

Wir bekennen uns zum Empfang Ihres Geehrten vom 30. Juli und freut es uns, demselben zu entnehmen, dass Sie im wesentlichen unsere Auffassungen über die Ursachen der Cacao-Hausse teilen.

Die Gegenüberstellung der Zahlen vom 1. Januar und Ende Juli d. J. entsprach der Notwendigkeit für die von uns gewählte Beweisführung. Die Zahlen des Vorjahres, die fast in jedem kaufmännischen Berichte aufgeführt sind, schienen uns dafür keine Bedeutung zu haben und durften wir sie als allgemein bekannt voraussetzen.

Bei der Bedeutung des Schrittes, welchen wir unternommen, haben wir uns vor leichtfertigen Angaben wohl gehütet. Unsere Zahlen sind denn auch sämtlich verlässlich und nennen wir Ihnen gern unsere Quellen.

Die Daten für London sind dem »Public Ledger« entnommen, der sie nach den offiziellen Anweisungen der betreffenden Behörden (Customhouse Docks & Wharfs) veröffentlichte. Die Angaben über Prepared Cocoa erschienen zuerst in der Nummer vom 12. Februar d. J. mit dem Vermerk:

*) »In addition to our usual Board of Trade figures for Cocoa, the movements of Powdered and other Prepared Cocoa are given below, meeting a requirement of rapidly increasing importance.«

Auch über die wöchentlichen Cacao-Auktionen berichtet der »P. L.« in durchaus zufriedenstellender Weise, wie wir das seit langen Jahren beobachtet haben, gegenüber den häufig unzuverlässigen und tendenziös gefärbten Berichterstattungen der interessierten Kaufleute.

Die Ziffern für Havre sind dem »Journal du Havre« entnommen und basieren auf einer seit längeren Jahren veröffentlichten Statistik des Herrn M. G. Thaulin, courtier assermenté. Dieselben sind jedenfalls auf offizielle Quellen zurückzuführen, gelten allgemein als verlässlich und werden auch vom »Public Ledger« häufig mit veröffentlicht.

Die beiden genannten Blätter, von denen das erstere 82,60 Mark, das letztere 70 Mark Jahresabonnement inkl. Bestellgeld kostet, haben ein so intensives Interesse daran, sich bei Mitteilung von Thatsachen der unparteiischsten Berichterstattung zu befleissigen, dass an deren Vertrauenswürdigkeit nicht zu zweifeln ist. Wenn sie solche nicht verdienten, würden sie bald keinen Abonnenten mehr besitzen.

Die Zahlen für Lissabon sind einer seit Jahren veröffentlichten Statistik der Herren Max Weinstein & Co., Lissabon, entnommen, die allgemein als vertrauenswürdig betrachtet wird, auch mit den Daten, die von anderer Seite gegeben wurden, immer bis auf wenige Sack übereinstimmte.

Die Zahlen für die Einfuhr in Deutschland für die ersten sechs Monate dieses Jahres, die erst im kommenden Jahre veröffentlicht werden, haben wir uns privatim an autoritativer Stelle verschafft und stehen für deren Richtigkeit ein, bis auf etwa einige Hundert Sack, da das statistische Material, welches zu ihrer Zusammenstellung benutzt worden, noch unbedeutende Lücken aufweist.

Die einzige von uns übernommene Zahl, welche nicht offiziellen Quellen entnommen ist, betrifft die 25000 Sack, welche in Lissabon für Juli mehr als im Vorjahre angemeldet sein sollen.

Auch für diese haben wir uns aber insofern Rückendeckung verschafft, als wir ihrer gelegentlich einer Unterhaltung mit hiesigen, durchaus verlässlichen Agenten eines ersten Lissaboner Hauses Erwähnung thaten und keinen Widerspruch fanden.

Wenn von Interessenten versucht wird, was wir von anderer Seite hören, unsere Zahlen anzufechten und behauptet wird, dass wir schon mehreres hätten berichtigen müssen, so trifft das nur in dem einen Punkte zu, wo wir auf die Reklamation eines hiesigen Hauses einen Irrtum anzuerkennen uns bereit erklärten, nämlich hinsichtlich der von uns erwähnten 21000 Sack Ueberschuss der Ernteergebnisse in Guayaquil im Juni 1898 gegen 1897, da dieselben nur 21000 Quintal, also ca. 14,000 Sack betragen.

Jedoch auch dieses Zugeständnis unsererseits war nicht nötig und wurde nur gemacht, da wir in dem Augenblicke der Reklamation die Ursache unseres Irrtums nicht gleich entdecken konnten und um nicht parteiisch zu erscheinen, sofort die noch vorhandene grössere Zahl der Zirkulare mit einer entsprechenden Nachschrift versahen, diese auch den Zeitungen und offiziellen Stellen, denen unser Zirkular übermittelt war, zugehen liessen.

Die Sache verhält sich nämlich effektiv so, dass unsere Zahl richtig war, es nur heissen muss im Mai—Juni anstatt Juni—Juli, da auch der Mai in Guayaquil einen Ueberschuss von 10000 Quintal brachte, wie das ja aus der von uns gegebenen Tabelle ersichtlich.

Uebrigens dürfen wir als weitere Bestätigung der Richtigkeit unserer Anschauungen hinsichtlich Abnahme des Konsums, aus dem uns eben jetzt zugehenden jüngsten Hefte der Statistischen Mitteilungen des Deutschen Reiches anführen, dass im Juni d. J. die Einfuhr an verzollter Ware resp. der Konsum gegen 1897 um 308,300 Kilo, also um 4404 Sack zurückgegangen ist! Gegen derartige Ziffern, die sich in den nächsten Monaten vergrössern dürften, wird die Polemik unserer Gegner bald verstummen müssen und können wir Sie nur dringend auffordern, zu veranlassen, dass seitens Ihres Verbandes, dem unsere Ausführungen sofort übermittelt wurden, unsere Bestrebungen Unterstützung finden.

Es freut uns, dass Sie uns durch Ihre gefl. Anfrage zu diesen weiteren Ausführungen Veranlassung gegeben haben und zeichnen wir

mit besonderer Hochachtung
Reese & Wichmann.



*) Ausser unseren gewöhnlichen Handelskammer-Statistiken für Cacao werden die Bewegungen von Cacaos in Pulver und von anderen zubereiteten Cacaos untenstehend angegeben, um Anforderungen von immer grösser werdender Wichtigkeit zu genügen.

Handelskammerberichte.

Die Berliner Handelskammer berichtet über das Jahr 1897, soweit es uns angeht, folgendes:

Cacao und Cacaowaren, Zuckerwaren.

Cacao. Das Ernteergebnis konnte im Berichtsjahr in fast allen Produktionsländern quantitativ und qualitativ als befriedigend bezeichnet werden; es beziffert sich nach einer englischen Statistik der hauptsächlichsten Sorten zusammen auf 47 970 t gegen 49 462 t i. J. 1896 und 50 970 t i. J. 1895. Während die Produktion gegen das Vorjahr also um etwa drei Prozent zurückgegangen ist, hat der Konsum in den vier Hauptländern Frankreich, Deutschland, Holland, England um nahezu 18 Prozent zugenommen; er wird für 1897 auf 58 740 t angegeben, gegen 49 820 t i. J. 1896 und 44 500 t i. J. 1895. Während die Preise in der ersten Jahreshälfte sich auf dem niedrigen Niveau des Vorjahres hielten, erhöhten sie sich im zweiten Halbjahr infolge des obigen Umstandes fortschreitend bis um mehr als 50 Prozent. Die grossen Vorräte, mit welchen die Fabrikanten sich während der Zeit der niedrigen Preise versorgt hatten, wären nun im stande gewesen, eine so rapide Steigerung zu erschweren; jedoch haben augenscheinlich Londoner Spekulanten die Hand im Spiele gehabt. An dem letztgenannten Platze waren in den letzten Jahren kolossale Stocks aufgespeichert worden, welche nun in der Hausseperiode auf den alten Stand herabsanken. Die Preise wurden dort stets etwas höher gehalten als in Hamburg. — Die Zufuhren in Guayaquil, dem Haupthafen des bedeutendsten Produktionslandes für Cacao, waren wieder etwas kleiner als im Vorjahre. Sie betrugen 331 594 Quintals gegen 343 311 Quintals i. J. 1896 und 361 031 Quintals i. J. 1895. Die sehr früh eingebrachte Arriba-Ernte blieb im Ertrage hinter der vorjährigen zurück, hatte jedoch sehr schöne Qualität; ebenso fielen die (später geernteten) sogenannten Arribas de la epoca in diesem Jahre recht gut aus. Machala und Balao kamen zwar etwas reichlicher heran, wurden aber gegen Ende des Jahres sehr knapp und standen hoch im Preise. — Thomé-Cacao zeigte meist recht gute Qualität. Die Zufuhren in Lissabon waren in den ersten zehn Monaten zurückgeblieben hinter den entsprechenden des Vorjahres, dann aber kamen so grosse Quanten, dass sie zeitweise die allgemeine Hausse abschwächten: die grosse Ernte des Vorjahres wurde damit noch überholt. — Erheblich grösser war auch die Einfuhr von Bahia- und Samana-Cacao; die Qualität dieser beiden Sorten war meist vorzüglich, die Preise jedoch zeitweilig übertrieben hoch. — Letzteres gilt auch für Cacao aus Domingo und Haiti, allerdings bei oft gänzlich mangelnden Zufuhren. — Caracas-Cacao war reichlich und preiswert angeboten, für Maracaibo- und Puerto-Cabello-Sorten wurden höhere Preise verlangt.

Die Einfuhr in Hamburg betrug 281 024 Säcke gegen 229 959 Säcke in 1896 und 203 308 Säcke in 1895, ist also wiederum ganz erheblich gestiegen; ebenso auch die Gesamteinfuhr des Deutschen Reiches, welche 15 473 400 kg betrug gegen 12 209 500 kg in 1896 und 9 950 900 kg in 1895. Am Jahresschluss wurden die Vorräte an allen Plätzen als klein bezeichnet. Die Aussichten für die nächsten Ernten sind günstig.

Cacaopulver. Dieses Fabrikat findet alljährlich mehr Konsumenten; leider wurden die besseren Sorten vernachlässigt und dagegen die billigeren von den Händlern bevorzugt. Die Fabrikatpreise konnten denen des Rohmaterials nicht entsprechend folgen; selbst noch Ende des Jahres wurden die ordinären Qualitäten weit unter dem derzeitigen Einstandspreis gehandelt. Die Einfuhr fremder Waren ist von 618 100 kg in 1896 auf 576 000 kg zurückgegangen.

Das Nebenprodukt Cacaobutter hat im laufenden Jahre einen sehr niedrigen Preisstand erreicht. Auffälligerweise sind trotz des hohen Eingangszolles von 45 Mark 46 200 kg eingeführt worden gegen nur 6100 kg im Vorjahre. Die Ausfuhr ist ganz erheblich gestiegen und zwar von 260 600 kg in 1896 auf 544 600 kg in 1897.

Chocolade. Während Rohcacao, wie oben gesagt, in der zweiten Jahreshälfte zu ganz bedeutend erhöhten Preisen eingekauft werden musste, blieb Zucker das ganze Jahr hindurch ziemlich gleichmässig auf einem mässigen Preisstande; das neue Zuckersteuergesetz hat den von seinen Schöpfern erhofften Erfolg nicht gehabt. Der Umsatz von Chocolade ist erfreulich gewesen; die Preise hingegen waren fortgesetzt gedrückt und konnten leider nicht der Verteuerung des Cacaos entsprechend aufgebessert werden.

Die Einfuhr fremden Fabrikates ist nur wenig gestiegen, von 177 300 kg i. J. 1896 auf 190 000 kg i. J. 1897. Die Ausfuhr, welche zum grössten Teil nach den Vereinigten Staaten von Amerika geht, wurde im Frühjahr durch die neuen enorm hohen Einfuhr-Zölle des Dingley-Tarifs bedroht. Die Vorstellungen des Verbandes deutscher Chocoladefabrikanten beim Auswärtigen Amt hatten zwar den Erfolg, dass diese Zollsätze vor ihrer Einführung noch bedeutend ermässigt wurden; immerhin sind sie seit dem 1. August zwei- bis dreifach so hoch als vorher und erschweren das Geschäft bedeutend. Die Ausfuhr, welche fast ausschliesslich von Exportfabriken besorgt wird, da die Ausfuhr aus dem freien Verkehr leider mit allzugrossen Zollabfertigungskosten verbunden ist, betrug im laufenden Jahre 1 027 500 kg gegen 485 700 kg in 1896, war also mehr als doppelt so gross.

Die deutsche Eisenbahn-Tarif-Kommission, welche im September 1897 in Regensburg eine Sitzung abhielt, befürwortete auf eine Eingabe der Chocoladefabrikanten eine Frachtermässigung für Cacaoschalen, indem diese in Zukunft nach Spezial-Tarif II behandelt werden sollen. Die Ausfuhr von Cacaoschalen beziffert sich auf 389 300 kg gegen 105 400 kg i. J. 1896 und geht zum weitaus grössten Teil nach der Schweiz, wo die Schalen zur Tierfütterung benutzt werden sollen. Neuerdings hat auch der Vorstand der Versuchswirtschaft Lauchstädt, Geheimrat Maercker (Halle), durch umfassende Untersuchungen und praktische Fütterungsversuche an Stieren festgestellt, dass Cacaoschalen ein durchaus gesundes, an Nährstoffen reiches Futtermittel sind. Bei der seit Jahren fortlaufend sich steigernden Produktion wird den Fabrikantea ein neues Absatzgebiet für Schalen sehr willkommen sein.

Zuckerwaren. Der Konsum bewegte sich in den bisherigen Grenzen. In Berlin ist in den letzten Jahren eine sehr grosse Anzahl kleiner Fabriken und Verkaufsläden für Zuckerwaren eröffnet worden; auch die grossen Warengeschäfte befassen sich mit dem Vertrieb des Artikels. Die Engros-Preise sind äusserst gedrückt.

Theehandel.

Im Jahre 1897 hat der Theekonsum einen guten Fortschritt gemacht; denn nach der Statistik des Königl. Haupt-Steuer-Amts für ausländische Gegenstände sind im Jahre 1897 184 686 kg Thee hier

zur Verzollung gekommen. Im Jahre 1896 belief sich das Quantum nur auf 169 561 kg, für 1897 ergiebt sich daher ein Mehr von 15 125 kg gleich ungefähr 605 Originalkisten.

Die vom Bundesrat festgesetzte Tara von 23 Prozent für die Umhüllung der in Originalverpackung zur Verzollung kommenden Thees hat die hiesige Steuerbehörde als zu hoch erachtet und schon seit Monaten eine probeweise Nettoverzollung des Thees in Kisten angeordnet, ohne bis Schluss des Jahres zu einem bestimmten Resultat gekommen zu sein. Diese Art der Verzollung bringt für die hiesigen Theehändler unangenehme Störungen und Verluste, da beim Nettoverwiegen der aus den Kisten auszuschüttende Thee durch die auf dem Steuerboden lagernden mannigfachen Waren an Aroma wesentlich verliert und dadurch minderwertig wird. Wenn auch zugegeben werden muss, dass nicht alle Theekisten eine gleiche Tara aufweisen, einige Kisten mehr, andere weniger, so ist doch eine Durchschnittstara von 23 Prozent für chinesische Theekisten gerechtfertigt.

In Hamburg und Bremen gelten schon seit langer Zeit folgende Tarasätze als Norm: Kisten aus weichem Holz mit Blei (Assam-, Ceylon-, Java-Thee) 21 Prozent, Chinakisten mit Blei aus hartem und beklebtem Holze 23 Prozent, gewöhnliche Kisten ohne Blei Brutto 20 kg und weniger: 24 Prozent, desgleichen von 20—30 kg Bruttogewicht: 21 Prozent, von mehr als 30 kg Bruttogewicht: 19 Prozent. Der Konsum hat sich mehr und mehr den billigeren Sorten zugewandt. Zieht man in Betracht, dass ganz ordinäre Thees den gleich hohen Zoll von 1 Mark pro kg wie ganz feine Sorten haben, so trifft die beabsichtigte Taraverminderung den Theehändler ganz empfindlich.

Die Ernte in Hankow-Thees (Congos) war nur mittelmässig, zumal da der Thee in den Ningchow-Distrikten sehr unter dem Regen gelitten hatte. Die Kauflust war sehr gedrückt; namentlich Russland, welches diese Theesorte bisher bevorzugte, verhielt sich sehr reserviert. Die Sorten aus den Keemun- und Kintuck Distrikten fielen besser; es fand ein grosser Umsatz in denselben statt.

Der Ernteertrag an Souchong-Thee war um 25 Prozent kleiner als im vorigen Jahre; auch war die Auswahl in wirklich feinen Sorten gering, weil viele Partien einen Rauchgeschmack zeigten, der nicht allenthalben beliebt ist. Rauchfreie Sorten in den feinsten Qualitäten waren sehr begehrt und wurden voll bezahlt. Geringe und ganz ordinäre Souchongs wurden stark importiert und waren gegen Ende des Jahres billig zu kaufen.

Pecco-Thee fiel in Qualität sehr gut aus, besser als in den Vorjahren. Der Absatz war rege zu mässigen Preisen. Die Produktion von Ceylon-Thee dehnt sich immer noch weiter aus, leider zum Teil auf Kosten der Qualität. Russland nahm im letzten Jahre grosse Posten von Ceylon-Thee auf, so dass sich die Preise behaupten konnten. Die Ernte von indischem Thee ist kleiner als geschätzt ausgefallen. Die Sorten aus den Darjeeling-Distrikten fanden in Deutschland gute Aufnahme, da sich dieselben in Aroma und Geschmack mehr den chinesischen Theesorten anpassen und viel zu Mischungen mit diesen verwandt werden. Die Preise hielten sich stabil. Die Qualität des Java-Thees hat sich von Jahr zu Jahr gebessert, weil in den Plantagen die alten China-Pflanzen durch Indische und Ceylon-Pflanzen ersetzt werden, wodurch der Charakter verfeinert wird.

Die Handelskammer **Frankfurt am Main** schreibt:

Chocoladefabrikation.

Der Geschäftsgang wies im allgemeinen keine nennenswerte Veränderung gegen die Vorjahre auf.

Die Gesamt-Einfuhr von Cacao in **Hamburg** betrug:

ca. 280 000 Säcke
gegen » 230 000 » 1896

Der Vorrat war Ende 1897:

ca. 1 080 000 Kilo
gegen » 1 600 000 » 1896

und der Konsum stieg 1897 auf

ca. 20 180 000 kg
gegen » 15 700 000 » 1896

hat demnach wieder um ca. 30 Prozent zugenommen.

Die Preise variierten je nach dem Auftreten der Nachfrage und nahmen zeitweise rapiden Aufschwung, um nach scharfem Rückgange gegen Ende des Jahres wieder anzusteigen.

Die zunehmende Herstellung von Cacaopulver in Deutschland, Holland und England hat eine enorme Produktion von Cacaobutter im Gefolge, wodurch dieser Artikel zeitweise im Preise gedrückt ist, augenblicklich scheint sich hierin wieder eine bessere Stimmung vorzubereiten.

Theehandel.

Der Theekonsum hat weitere Fortschritte gemacht, und dürfte das Jahr 1897 allgemein günstig gewesen sein, wenn auch die immer stärker werdende Konkurrenz den Reingewinn prozentuell fortgesetzt verringert. Erhöhte Beachtung fanden wiederum Ceylonthee und im Verein damit indische Provenienzen, da deren Zubereitung zumeist eine sorgfältigere ist und der Aufguss voller und kräftiger herauskommt. Doch bleibt der Konsum in Chinathee auf dem Kontinent noch unbedingt der weit überwiegende. Vereinzelt wurden seit zwei Jahren in China Versuche gemacht, den Thee nach in Ceylon üblichem Verfahren zu präparieren, und schmeckt der so hergestellte Thee entschieden voller und kräftiger, wenn auch noch nicht mit Bestimmtheit gesagt werden kann, ob bei allgemeinen Versuchen das gleich günstige Resultat erzielt werden wird.

Die Preise waren zu Anfang der Saison Juli August normale und blieben mit vorübergehendem Rückgange im Oktober fest bis Ende des Jahres.

Chinathee zeigte in Ernte 1897/98 an Kongo im grossen und ganzen gute Ware, während die Souchongs fast durchgehends Rauchgeschmack hatten, der dem Thee einen prononziert andersartigen, beim Publikum nicht beliebten Geschmack giebt. Auch Indischer und Ceylonthee waren nicht auf der Höhe des Vorjahres und hatten besonders bei letzterem feinste Qualitäten durch schlechtes Wetter gelitten.

Die Handelskammer in **Frankfurt a. O.** berichtet:

Cacao, Chocolade, Zuckerwaren, Bonbons.

Lautete der Bericht über das Jahr 1896 schon wenig günstig, so ist das Ergebnis des Geschäfts in 1897 ein noch weit unerfreulicheres gewesen. Nur ist insofern ein Umschwung erfolgt, als für Cacaobutter durch die vergrösserte Produktion wieder billigere Preise eingetreten sind, die aber höhere Einstandspreise für Cacaopulver bedingen, welche nun um so schwerer von der Kundschaft herauszuholen sind. In Zuckerwaren und Bonbons fehlt es zwar nicht an Absatz, aber auch bei diesen Geschäftszweigen wurden die Preise der besseren Erzeugnisse immer mehr gedrückt, ganz zu schweigen von den Massenartikeln, die nach wie vor vielfach unter Kalkulation verkauft wurden.

Kolonial- und Materialwaren.

Die Lage des Kolonialwarenhandels war ähnlich der der letzten Jahre. Eine Besserung in diesem Handelszweige ist vorläufig nicht zu erwarten.



Cacaomarkt.

London, den 6. August 1898.

Am 9. August sollten in Auktion verkauft werden:

			durch Herren:
33	Sack	Grenada $\frac{D}{G}$	Hale & Son, Makler.
150	»		C. Czarnikow, »
500	»		Corrie Maccoll & Co., »
170	»	Ceylon	Paines & Reid, »
2	»	Dominica	»
370	»	Guayaquil	Wilson, Smithett & Co.,
566	»	Trinidad	» Makler.
81	»	Ceylon	»
13	»	Grenada	»
40	»	Jamaika	»
50	»	Afrika	»
360	»	Grenada	E. D. & F. Man, Makler.
279	»	Ceylon	»
43	»	Demerara	»
21	»	Surinam	»
22	»	St. Lucia	»
33	»	Trinidad	»
53	»	Guayaquil	Lewis & Peat, Makler.
114	»	Ceylon	»
100	»		J. A. Rucker & Bencraft, Makler.
166	»	Jamaika	George T. Benton &
10	»	Trinidad	» Son, Makler.
44	»	Grenada	Henry Devitt & Co. »
44	»	Ceylon	»
30	Tons	»Cadbury's« Cacaobutter	C. M. & C. Woodhouse,
38	»	»Cadbury's« Cacaoschalen	Makler. »

Der Markt ist beständig fest bei gutem Geschäft, hauptsächlich in zweiter Hand, zu hohen Preisen, einschliesslich Trinidad bis 80/—, und 400 Sack Ceylon zu 79/— bis 80/—.

Holidays wegen fanden keine Auktionen statt und das Geschäft hatte einen »Holiday«-Anstrich; augenblicklich herrscht ein fester Ton vor mit Verkäufen zweiter Hand zu hohen Preisen, einschliesslich 100 Sack guten Grenada zu 78/—, Trinidad bis 80/— und 500 Sack Ceylon zu 75/— bis 80/—.

Die Cacao-Statistik für die mit dem 30. Juli endende Woche stellt sich für London wie folgt:

	Gelandet wurden	Für den englischen Konsum	Export	Lagerbestand
Trinidad	172	273	348	30761
Grenada	44	464	590	22[illegible]68
Andere West-Ind.	62	26	196	5031
Ceylon u. Java	196	368	365	15815
Guayaquil	3696	406	282	22414
Brasilien u. Bahia	106	24	407	5193
Afrika	2	139	—	18855
Andere Ausländ.	344	95	140	6146
zusammen	4622	1795	2328	127083
gegen dieselbe Woche 1897	3944	4246	2059	132151

Die Ankünfte von Guayaquil während der zweiten Hälfte des Juli waren wie folgt:

	1898 Quint.	1897 Quint.	1896 Quint.	1895 Quint.
Arriba	7000	2500	7500	6500
Balao, Machala	4000	7500	11000	15000
	11000	10000	18500	21500

Die Ankünfte seit dem 1. Januar bis 31. Juli:

	1898	1897	1896	1895
Arriba	231500	200500	223000	183500
Balao, Machala	25500	52500	40000	58000
	257000	253000	263000	241500

Grenada-Ernte-Aussichten u. s. w.
21. Juli 1898.

»Das Wetter ist fortgesetzt günstig, der durch kürzlichen langanhaltenden Wind hervorgerufene Schaden zeigt sich grösser, als man vorher annahm, und die neue Ernte wird wahrscheinlich ungefähr zwei Monate später als gewöhnlich stattfinden.

Verschiffungen seit dem 7. Juli 42 Sack per »Medway«, 140 Sack per »Essequibo« und 10 nach New-York; Gesamt-Export seit 1. Oktober 52425 Sack, gegen 52524 Sack 1897, 45377 Sack 1896, 42085 Sack 1895 und 54390 Sack 1894.

Folgende Statistik des Herrn M. G. Taulin zeigt die Sack-Anzahl des in le Hâvre während des Monats Juli gelandeten und ausgelieferten Cacaos und die Vorräte in den Quai-Schuppen am 31. Juli:

	Gelandet wurden Sack	Ausgeliefert wurden Sack	Lager-Bestand Sack
Para	1139	1840	5858
Trinidad	4345	6420	20123
Côte-Ferme	8975	9450	22319
Bahia	300	1520	6391
Haiti	834	1850	5417
Guayaquil	15740	12850	19880
Martinique	123	350	828
Andere Sorten	7450	3246	24394
zusammen	38906	37526	105210
gegen 1897	34834	33270	115597

Statistik des importierten und ausgelieferten Cacaos sowie des Lagerbestandes im Hafen Londons in den ersten 30 Wochen der Jahre 1898, 1897 und 1896.

	Gelandet wurden		Für den engl. Konsum		Export		Lagerbestand		
pkgs.	1898	1897	1898	1897	1898	1897	1898	1897	1896
Britische Ware	105269	94010	66772	53271	24095	29151	74475	89499	97906
Auslandsware	74676	45662	35155	37816	19823	25413	52608	42652	71737
	179945	139672	101927	91087	43918	54564	127083	132151	169643

Preise.

(Zoll 1 d pr. lb.)

	5. Aug. 1898	6. Aug. 1897
Trinidad, gute Sorten	78/ b. 80/	55/ b. 62/
mittel bis fein rot	75/ » 77/6	52/ » 54/6
grau u. gemischt rot	74/ » 74/6	50/ » 51/6
Grenada, gew. b. fair	73/ » 75/	51/ » 52/6
gut bis fein	75/6 » 78/	52/6 » 54/6
Dominica u. St. Lucia	70/ » 72/6	51/ » 52/6
do. gerottet	72/6 » 73/6	52/ » 52/6
Jamaika	69/ » 73/	50/ » 52/6
Surinam	71/ » 75/6	50/6 » 54/
Caracas	77/ » 87/	52/ » 72/
Bahia, gut bis fein	75/ » 76/	53/ » 55/
Guayaquil, Machala	— » —	53/ » 55/
Caraquez	79/6 » 80/	53/ » 56/
Arriba	80/ » 85/	57/ » 63/
Ceylon, mittel b. fein	73/ » 77/	56/ » 81/
schlecht u. gewöhnl.	70/ » 72/6	44/ » 55/6

London-Import.

Cacao:	Jamaika	30	Sack
	Trinidad	435	»
	Grenada	1145	»
	St. Vincent	53	»
	St. Lucia	23	»
	Ceylon	36	»
	Ghent Schalen	116	»
	Holland	116	Kisten 120 Fass
	Schalen	223	Sack
	le Hâvre	420	»

Chocolade u. s. w.: Holland 45 Kisten.

London, den 13. August 1898.

Am 16. August sollen in Auktion verkauft werden:

			durch Herren:
33	Sack	Grenada D/G	Hale & Son, Makler.
6	»	Trinidad	
1	»	Carthagena	
1	»	Dominica	
150	»	Trinidad	C. Czarnikow, Makler.
500	»		Corrie Maccoll & Co. »
347	»	Guayaquil	Wilson, Smithett & Co. »
579	»	Trinidad	» »
28	»	Ceylon	» »
30	»	Colombian	» »
236	»	Bahia	» »
16	»	St. Vincent	» »
200	Sack	Trinidad	Lewis & Noyes, Makler.
200	»	Ceylon	» »
140	»	Jamaika	George T. Benton & Son,
34	»	Trinidad	» Makler
35	»	Ceylon	C. M. & C. Woodhouse, »
20	»	Sanchez	» »
133	»	Venezuela	» »
192	»	Trinidad	» »
500	»		Carey & Browne, »
150	»		Edward Kynaston, »

Nach einem Zeitraum von vierzehn Tagen wurden die Auktionen am 9. d. M. wieder aufgenommen, wo ein mässiger Vorrat von 4355 Sack, bestehend aus 2755 Sack Kolonien-Ware und 1600 Sack Auslands-Ware, angeboten wurde.

Bei schwacher Nachfrage war das Geschäft ein sehr ruhiges, und nur 1250 Sack fanden Käufer zu vorherigen Preisen bis zu einer kleinen Ermässigung im Vergleiche zu Preisen, welche kürzlich in Privat-Kontrakten bezahlt wurden.

Trinidad hauptsächlich wurde zu vorherigen Preisen und etwas billiger verkauft.

Auf Grenada wurde nur wenig geboten und wurde meistens wieder zurückgekauft, aber seitdem wurde Grenada 1 s unter vorigen Preisen, welche kürzlich in Privat-Verkäufen bezahlt wurden, verkauft.

Andere Kolonien-Ware West-Indiens war auch ruhig und wurde teilweise zu niedrigeren Preisen verkauft.

Von Guayaquil fand nur ein kleiner Teil Nehmer zu vorigen Preisen.

Ceylon ging langsam ab und wurde nur teilweise verkauft zu um 1 s bis 2 s niedrigeren Preisen.

Es wurden verkauft:

Von 790 Sack Trinidad 500 Sack, mittel bis fein rot zu 77/— bis 79/—, gut und feinste Sorten 79/6 bis 80/—.

Von 511 Sack Grenada 110 Sack, gewöhnlich 73/—, meist fein rot 76/— bis 77/—.

25 Sack St. Lucia zurückgekauft zu 74/—.

16 Sack Dominica zurückgekauft zu 75/—.

51 Sack St. Vincent zurückgekauft.

Von 456 Sack Jamaika 50 Sack (gerotteter) zu 74/—.

54 Sack gerotteter Demerara zu 75/6.

21 Sack guter Surinam zu 77/6.

Von 1440 Sack Guayaquil 270 Sack, einschliesslich 140 Sack Cobs, zu 50/— bis 53/6.

Der Rest fair bis guter Caraquez zu 80/— bis 82/—; der Rest zurückgekauft.

47 Sack St. Domingo zurückgekauft zu 76/—

92 Sack Afrika zurückgekauft.

9 Sack Seychellen zu 75/—.

Von 837 Sack Ceylon nur 220 Sack, No. 1 stark und mittel dunkel und bräunlich 73/— bis 74/6, gewöhnlicher native 72/—.

Seit der Auktion war grössere Nachfrage mit gutem Geschäft zu festeren Preisen, einschliesslich 350 Sack guten bis feinen Grenada, aus obigem zu 76/— bis 77/— und 110 Sack gerotteten Jamaika zu 75/—, ein Lot zu 74/—.

1000 Sack Guayaquil hauptsächlich Caraquez 80/—, guter Caraquez zu 82/— und guter Arriba zu 85/—, ferner 800 Sack Ceylon zu 76/— bis 80/—.

Die Cacao-Statistik für die mit dem 6. August endende Woche stellt sich für London wie folgt:

	Gelandet wurden Sack	Für den englischen Konsum Sack	Export Sack	Lagerbestand Sack
Trinidad	259	232	141	30647
Grenada	783	50	111	23490
And. West-Ind.	241	9	93	5170
Ceylon u. Java	525	65	260	16015
Guayaquil	1616	177	73	23780
Brasilien u. Bahia	53	—	10	5236
Afrika	—	60	—	18795
Andere Ausländ.	1176	178	126	7018
zusammen	4653	771	814	130151
gegen dieselbe Woche 1897	5574	2651	1015	134059

Statistik der Handelskammer über die Bewegung aller Sorten von Roh-Cacao in dem Vereinigten Königreich während des Monats Juli und der ersten sieben Monate der letzten zwei Jahre:

Juli		Gelandet wurden	Für den engl. Konsum	Export
1898	Tons	1642	1121	608
1897	»	1347	910	623
7 Monate				
1898	Tons	14046	8458	2944
1897	»	11539	7480	3744
Differenz		+ 2507	+ 978	— 800

Der Vorrat (Bond) im Vereinigten Königreich am 31. Juli war 9761 Tons gegen 11097 Tons im Jahre 1897 und 13360 Tons im Jahre 1896.

Statistik der Handelskammer über die Bewegung aller Sorten von verarbeitetem Cacao in dem Vereinigten Königreich während des Monats Juli und der ersten sieben Monate der letzten drei Jahre:

Juli	Gelandet wurden lb.	Für den engl. Konsum lb.	Export lb.	Vorrat lb.
1898	553038	512386	51236	1601000
1897	735880	663544	53653	177000
1896	268398	233964	43125	73000
7 Monate				
1898	5134088	3568854	360339	—
1897	4647263	4263499	288050	—
1896	1846631	1566475	255912	—

Der Markt bleibt fest mit Verkäufen von 500 Sack Caraquez Guayaquil zu 80/— und 300 Sack Arriba (rot) zu 85/—.

Export von London:

Amsterdam	30729 lb.
Algoa Bay	765 »
Kapstadt	400 »
Galatz	2205 »
King George's Sound	150 »
Odessa	3305 »
Port Natal	666 »
Rotterdam	4310 »
Rangoon	20 »
St. Petersburg	7027 »
Sydney	1349 »
zusammen	50926 lb.

Preise.

(Zoll 1 d pr. lb.)

	12. Aug. 1898	13. Aug. 1897
Trinidad, gute Sorten	79/ b. 80/	60/ b. 64/
mittel bis fein rot	76/6 » 78/6	58/6 » 59/6
grau u. gemischt rot	75/ » 76/	57/ » 58/
Grenada, gew. b. fair	73/ » 75/	56/6 » 58/
gut bis fein	75/6 » 77/	58/6 » 60/
Dominica u. St. Lucia	72/ » 73/6	56/ » 57/6
do. gerottet	73/6 » 74/6	58/ » 58/6
Jamaika	69/ » 75/	55/ » 58/6
Surinam	73/ » 77/6	55/6 » 60/
Caracas	77/ » 87/	56/ » 73/
Bahia, gut bis fein	75/ » 76/	58/ » 60/
Guayaquil, Machala	— » —	— » —
Caraquez	79/6 » 82/	60/ » 63/
Arriba	80/ » 85/	64/ » 67/
Ceylon, mittel b. fein	73/ » 77/	59/ » 81/
schlecht u. gewöhnl.	70/ » 72/6	50/ » 58/6

London-Import.

Cacao:	Hamburg	88	Sack
	Trinidad	421	»
	Grenada	33	»
	Barbados	45	»
	St. Lucia	116	»
	Bombay	5	»
	Ceylon	663	»
	Holland	126	Kisten 140 Fass
	Butter	20	pkgs.
	Antwerpen	10	Kisten
	Rouen Schalen	224	Sack

Chocolade u. s. w. Boulogne 2 Kisten.

Cacao-Butter. In Auktionen wurden 300 Kisten (30 Tons) Cadbury verkauft zu $13^1/_8$ d bis $14^3/_8$ d, schliessend mit $14^1/_8$ d, der Durchschnittspreis ist 14.1—16 d gegen 10.9—16 d im Juli, 9.9—16 d im Juni und $9^5/_8$ d pr. lb. im Mai.

Cacao-Schalen. In Auktion wurden 1056 Sack (38 Tons) Cadbury verkauft, A zu 167 s 6 d bis 182 s 6 d, hauptsächlich zu letzterem Preise, B zu 167 s 6 d bis 172 s 6 d, C zu 165 s bis 170 s und D zu 11 l bis 12 l 2 s 6 d pr. ton, was keinen grossen Unterschied von den letzten Auktionen darstellt.

Le Hâvre, 6. August 1898.

Vom 1. bis 31. Juli 1898.

	Vorrat am 30. Juni	Import vom 1.-31. Juli	Ausgang vom 1.-31. Juli	Vorrat am 31. Juli
Para, Maragnon	6559	1139	1840	5858
Trinidad	22198	4345	6420	20123
Côte-Ferme	22794	8975	9480	22319
Bahia	7611	300	1520	6391
Haiti	6433	834	1850	5417
Guayaquil	16990	15740	12850	19880
Martinique u. Guadeloupe	1055	123	350	828
Diverse	20190	7450	3216	24394
zusammen	103830	38906	37526	105210
gegen 1897	111633	34834	38270	115597

Preise.

	31. Juli 1898 Frcs.	31. Juli 1897 Frcs.
Para, Maragnon	98—102	66— 72
Trinidad	95— 98	62— 65
Côte-Ferme	95—130	65—120
Bahia	95— 96	60— 65
Haiti	82— 88	56— 62
Guayaquil	95—102	68— 75
Martinique u. Guadeloupe	116—118	84— 85

pr. 50 Kilo, Quai.

Der Markt ist fest, die Preise sind einer Hausse von 50 cent unterworfen.

Der Import pr. Wasser in den ersten sechs Monaten betrug 188 836 Sack.

Le Hâvre, 6. bis 13. August 1898.

Seit acht Tagen sind keine Termin-Geschäfte abgeschlossen worden und die Preise werden ohne Aenderung aufrecht erhalten.

Angekommen sind:

5941	Sack	von den **Antillen**
4377	»	vom Festland
149	»	von Brasilien.

Aus **Trinidad** wird folgendes berichtet:

Wir haben fortwährend mildes Wetter, welches eher günstig ist, aber die Aussichten der neuen Ernte sind nicht überall die gleichen.

In einigen Distrikten setzen die Blüten an und die jungen Früchte halten sich ein wenig besser als vorher, aber in vielen Distrikten findet das Gegenteil statt und zwar sind letztere in der Mehrzahl.

Es steht fest, dass unsere Ernte nicht frühzeitig stattfinden wird.

Was ihre Ausgiebigkeit anbetrifft, so kann in diesem Augenblick noch niemand darüber etwas sagen.

Unsere Erträge werden immer geringer, während der grössere Teil unserer Exporte in den letzten vierzehn Tagen noch von Cacaos herstammten, welche früher eingelagert waren.

Die Nachfrage ist fortgesetzt sehr fest, hauptsächlich seit Dienstag, sodass eine Hausse von 1/— und bessere Tendenz von London avisiert ist.

Wir quotieren heute gewöhnliche Ware $ 15,60 bis $ 15,75, mittel $ 15,75 bis $ 15,80 und gut $ 16,— bis $ 16,25 mit Neigung nach höheren Preisen.

Unser Export während der letzten vierzehn Tage betrug 1848 Sack nach Europa und 547 Sack nach den Vereinigten Staaten, gegen 1277 Sack nach Europa und 602 Sack nach den Vereinigten Staaten zur selben Zeit im Vorjahre.

Die vergleichende Statistik unseres Exports vom 1. Januar bis heute für die letzten fünf Jahre ist folgende:

1898	96 845	Sack
1897	92 444	»
1896	91 783	»
1895	114 096	»
1894	83 445	»

Einbegriffen in diesen Zahlen sind:

1898	21 647	Sack	f. d.	Ver. St.	v. Amerika
1897	21 024	»		»	»
1896	20 249	»		»	»
1895	29 962	»		»	»
1894	18 505	»		»	»

Zuckermarkt.

Woche bis 5. August.

Auf den tonangebenden Zuckermärkten des In und Auslandes hat sich in der soeben beendeten Berichtswoche eine entschiedene Besserung Bahn gebrochen, und besonders erfreulich ist es dabei, dass dieser Wandel im wesentlichen der lebhafteren Frage des Bedarfs zuzuschreiben ist. Unter dem Einfluss derselben hat sich das Effektivgeschäft aus seiner bisherigen Trägheit aufgerafft und es würde sich vielleicht noch ein grösserer Verkehr entwickelt haben, wenn das Ausgebot im allgemeinen nicht sehr spärlich gewesen wäre. Auch an den Spekulationsplätzen hat sich nach und nach ein festerer Ton herausgebildet, der wieder mehr Käufer an den Markt führte, und es scheint, dass hierzu namentlich die glatte Abwickelung der Augustliquidation beigetragen hat. Dass die Meinung für den Artikel in den letzten acht Tagen einen sehr günstigen Umschwung erfahren hat, geht auch daraus hervor, dass das Wetter, das sich zu gunsten der Entwickelung der Rüben gebessert, die aufstrebende Tendenz des Marktes nicht hintangehalten

hat. Auch die Nachrichten über den spanisch-amerikanischen Krieg, oder eigentlich über den in Aussicht stehenden baldigen Friedensschluss (Spanien hat nach heutigen Nachrichten die Bedingungen der Vereinigten Staaten unverändert angenommen), waren nicht geeignet, den europäischen Markt zu befestigen, da, falls der definitive Frieden in kürzerer Zeit geschlossen werden sollte, die kubanischen Bestände früher frei werden und zur Verfügung des amerikanischen Trust stehen würden, als man anfänglich glaubte, annehmen zu dürfen. In den Friedensbedingungen ist, soweit bis jetzt bekannt, ein unabhängiges Kuba vorgesehen. Man fürchtet jedoch, dass die Insel in innigere wirtschaftliche Verbindung mit den Vereinigten Staaten kommen werde und dass dann kubanische Zucker erleichterten Eingang in die ersteren finden werden. Dem dürften sich jedoch die amerikanischen Rohr- und Rübenzuckerpflanzer aufs energischste widersetzen, denn beide würden die Konkurrenz Kubas nicht aushalten können. Es scheint uns daher, abgesehen davon, dass die industrielle Wiedererhebung Kubas Jahre in Anspruch nehmen wird, die Möglichkeit einer wesentlich begünstigten Einfuhr kubanischen Zuckers nach Amerika eine sehr entfernte zu sein, wenn schon zugegeben werden muss, dass auch in den Vereinigten Staaten dafür lebhaft agitiert werden wird, da amerikanisches Kapital ohne Zweifel sich in erhöhtem Maasse der Zuckerproduktion auf Kuba zuwenden wird. Die Woche schliesst in stetiger bis fester Stimmung und Preise haben fast auf allen Plätzen Aufbesserungen zu verzeichnen.

Am deutschen Markte verliefen die ersten Tage dieser Berichtsperiode sehr ruhig, alsdann traten noch Bedarf habende Raffinerien an den Markt, die für das etwas stärker hervortretende Ausgebot an Kornzucker 10 Pfennig höhere Preise bewilligten. Nachprodukte begegneten bei Raffinerien und Exporteuren regerem Interesse, und konnten dieselben im Preise 10 bis 15 Pfennig anziehen. Raffinierte waren fest und wurden je nach Sorte 12½—25 Pfennig höher bezahlt. Am Terminmarkte war die Stimmung anfangs ruhig, später stetig, und konnten sich auch gegen Schluss der Woche die Preise aufbessern, und zwar für August um 10 bis 12 Pfennig und für Oktober-Dezember um 2½ Pfennig.

Brodraffinaden ohne Fass	24.00 – 24.25
Gem. Raffinade	23.50 — 24.25
Melis I mit Sack	23.00 — 23.12

Tendenz fest!



ALLERLEI.

Schwindel in Ungarn. Das Oedenburger Handelsgremium als Gewerbegenossenschaft hat, um dem Schwindel, der in letzterer Zeit in Oedenburg und in einzelnen Gegenden des Oedenburger Komitates durch betrügerisches Herauslocken von Waren aller Art geschäftsmässig betrieben wird und der den Kredit sowie das Renommée dieses Platzes untergräbt, wirksam entgegenzutreten, beschlossen, Informationen über Firmen, welche in der Stadt Oedenburg und im Oedenburger Komitat domilizieren, zu erteilen, und hat der Anfragende der Anfrage 25 Kreuzer oder 50 Pfennige für Anfragen über in Stadt Oedenburg wohnende und 50 Kreuzer oder 1 Mark für Anfragen über ausserhalb der Stadt, jedoch im Komitat Oedenburg wohnhafte Personen in Briefmarken als Spesenbeitrag beizuschliessen.

Anfragen über Firmen, welche nicht im Oedenburger Komitat domilizieren, werden unerledigt retourniert.

Jenen Firmen, welche von Oedenburg aus bereits in Mitleidenschaft gezogen wurden, wird das Handelsgremium auf Verlangen mit Rat und That und mit Beschaffung kulanten Rechtsschutzes hilfreich an die Hand gehen.

Das Gutachten der Aeltesten der Berliner Kaufmannschaft in der Honigfrage liegt nun vor. Danach hat sich auf die Umfrage der Aeltesten eine nicht geringe Zahl von Bienenzüchtern und Honighändlern übereinstimmend dahin ausgesprochen, dass im Interesse der Produktion von Honig wie des soliden Handels Maassregeln wünschenswert erscheinen, die einer Täuschung darüber, ob das in den Handel gebrachte Produkt sich als reiner Bienenhonig, oder als Surrogat oder als Mischung darstellt, vorzubeugen geeignet sind. Man hat sich ferner dafür erklärt, das Wort »Honig« als ausschliessliche Bezeichnung für das Bienenprodukt festzuhalten. Den Beweis dafür nun, dass man nur reines Bienenprodukt vor sich hat, kann man nur durch eine chemische Untersuchung gewinnen. Aber leider reichen nach dem heutigen Stand der Wissenschaft die den Chemikern zu Gebote stehenden Mittel nicht dazu aus, untrügliche Ergebnisse auf diesem Gebiete zu gewinnen. Insbesondere tritt dies ein bei der Unterscheidung der von Bienen nicht aus Blütennektarien, sondern aus den Rückständen der Zuckerfabriken erzielten Produkte von auf künstlichem Wege erzielten Fabrikaten. Jene Bienenprodukte aber ebenfalls von der Bezeichnung »Honig« auszuschliessen, würde nicht gerechtfertigt sein. Stimmen demnach die Aeltesten im allgemeinen der Absicht zu, im Interesse der deutschen Bienenzüchter und des reellen Honighandels den Missbräuchen im Wege der Gesetzgebung entgegenzutreten, so sind sie andererseits der Ansicht, dass solches nicht durch lokale Polizeiverordnung, sondern durch Reichsgesetz oder zulässigen Falles durch Bundesrats-Verordnung einheitlich für das gesamte Gebiet des Deutschen Reiches zu erreichen sei, damit auch die Interessen der deutschen Exportindustrie Berücksichtigung fänden.

Billiger Cacao. »Infolge billiger Abschlüsse bin ich in der Lage, meinen garantiert reinen Cacao à Pfund mit 130 Pfg., Hafercacao à Pfund nur 90 Pfg. franko inkl. Verpackung abgeben zu können. Plakate und Beutel zu dem Hafercacao gratis. Proben stehen zu Diensten. Versand gegen Nachnahme. Paul Heldt, Mittweida i. Sa.

Cacao! Cacao!
ausgewogen pr. Pfund 1,40 bis 2,60 Mark empfiehlt Hugo Seller, a. Klausthor in Goslar.

Kolonialwaren-Zeitung, Leipzig, 29.7.98.
Kottbuser Platzverhältnisse. Aus Kottbus wird uns geschrieben: »Wie ich Ihnen s. Zt. mitteilte, handelte es sich um die Gründung von Saisongeschäften in mehreren Städten der Lausitz durch eine anonyme Gesellschaft. Die Gründung ist nun wirklich zu stande gekommen und es werden Filialen demnächst in Guben, Kottbus, Forst u. s. w. eröffnet werden. Die Gesellschaft nennt sich »Heimchen«, G. m. b. H. — Das Firmaschild hier sieht recht hübsch aus, — wie mag aber die Ware sein? Wenn aber das »Heimchen« die Ware nicht verschenkt, dürfte es im Kampfe mit den hiesigen Kollegen doch wohl ein Heimchen bleiben. Das neugierige Publikum pflegt nur kurze Zeit in die neuen Geschäfte zu laufen, und nachher ist's mit den neuen Gründungen Essig. Trotz alledem: Kottbus wird Grossstadt, in Bezug auf die Menge von Geschäften — nur nicht in Bezug auf die Abnehmer. Was wir hier für eine Anzahl von Filialen haben, und namentlich in einzelnen Branchen drückt eine die andere tot. Ein Mohr'sches Margarine-Geschäft haben wir selbstverständlich auch, aber auch noch ein anderes unter der Firma »Monopol«. Seit kurzem haben wir auch zwei neue Chocoladen-Spezialgeschäfte, die indes auch gerösteten Kaffee führen. Von älteren Geschäften der Branche sind vorhanden vier wovon das eine die frühere Filiale von Hildebrand & Sohn ist; dann kommt eine indirekte Filiale von Knape & Würk, dann ein in neuerer Zeit entstandenes Chocoladenhaus Bonifacius. Das grösste und feinste Spezialgeschäft ist das von der Chocoladenfabrik von Gerling & Rockstroh in Dresden; die Firma heisst J. Zimmermann, der Leiter ist Herr Rudolph Rockstroh, aber nicht der Inhaber der Dresdener Firma. Nun haben wir noch die Kottbuser Zuckerwarenfabrik von Keller & Buddrus, die speziell auch engros verkauft, und dann noch andere, kleine Zuckerwarenfabrikanten und Händler und — nicht zu vergessen — die Konditoreien, darunter fünf grössere, die auch alle Konfitüren verkaufen. Da doch nun die Kaufleute auch Chocoladen und Zuckerwaren führen, so bleibt es rätselhaft, wie nur alle die Spezialgeschäfte bestehen können, namentlich bei solchen Mietpreisen, wie sie hier bestehen.«

Die Eisenbahndirektion Altona hat den Stationen angezeigt, dass der Warenverkauf durch selbstthätige Verkaufsvorrichtungen auf den Bahnhöfen an Sonn- und Festtagen ausserhalb der für das Handelsgewerbe allgemein freigegebenen Verkaufsstunden nicht gestattet werden kann, da die Warenverkaufs-Automaten als öffentliche Verkaufsstellen nach den Bestimmungen der Reichsgewerbeordnung anzusehen sind und daher den Bestimmungen über die Sonntagsruhe unterliegen. Die Aktien-Gesellschaft für automatischen Verkauf in Hamburg, sowie der betreffende Maschinenfabrikant sind aufgefordert worden, innerhalb 14 Tagen für Abstellung des Verkaufs in geeigneter Weise Sorge zu tragen. Die noch weiter in Frage kommenden Eigentümer von Waren-Automaten sind seitens der Stationen gleichfalls mit entsprechender Weisung versehen worden.

Reklame-
Plakate, Karten und Kalender
in grösster Auswahl zu billigsten Preisen empfiehlt
H. UFFENHEIMER, chromolithogr. Verlag
Fuerth in Bayern.

Volks-Nähr- und Genussmittel der Zukunft.

In- und ausländische

Cacao-Patente

»Verfahren zur Herstellung von Getreide-Cacao und Fleischpepton-Cacao, als wie: Malz-Cacao, Hafer-Cacao, Fleischpepton-Cacao etc.« wünscht Erfinder zu verkaufen oder mit grösserer Fabrik auszunützen. Offerten unter **Z. K.** an die Expedition dieses Blattes.

Ein Kaufmann

welcher Caution stellen kann, wird zur direkten **Unterstützung des Chefs gesucht.**

Bevorzugt werden diejenigen Herren, welche in der **Chocoladen- und Zuckerwaren-Branche** thätig waren. (Betheiligung am Reingewinn.) Bewerber werden ersucht, Lebenslauf, Zeugnisabschriften und sonstige Referenzen mit Gehaltsansprüchen unter Chiffre **B. Z. 2853** an **Rudolf Mosse, Dresden** einzusenden.

Eine

Cacao- und Chocoladen-Fabrik in Oesterreich-Ungarn

sucht zum baldigen Eintritt einen tüchtigen



Director

mit nachweisbarer Befähigung z. selbständigen Leitung. Offerten mit näheren Angaben ausgestattet sind unter Nr. 152 an die Exped. des Gordian zu richten.

Massen-Fabrikation.

Marzipan-Cigarren

1-, 2-, 3-, 5- und 10-Pfennig-Detailverkauf lose und gebündelt, jede Packung.

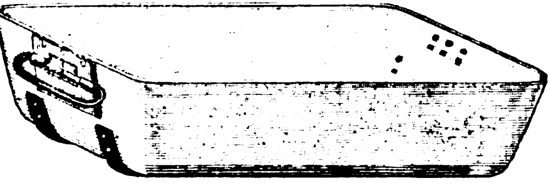
Billigste Preise bei franco Lieferung.
Muster zu Diensten.

Gebrüder Jentzsch, Niedersedlitz i. Sa.

Chocolade-Kästen für Kouvertüre, Cacaomasse und Chocolademassen.

Aus einem Stück Siemens-Martin Stahlblech gepresst. Eiserner Bestand! Fast unverwüstlich!

Arbeitskästen



in 4 Grössen.

No. 1. 500 mm lang 320 mm breit 110 mm tief.	No. 3. 600 mm lang 360 mm breit 110 mm tief.
No. 2. 550 „ „ 340 „ „ 110 „ „	No. 4. 650 „ „ 380 „ „ 110 „ „

Ferner **Walzen-Kästen** passend unter die Walzwerke.

No. 5. 700 mm lang 400 mm breit 180 mm tief.

Sämmtliche Kästen sind aus einem Stück Siemens-Martin Stahlblech gepresst, sie sind fast unverwüstlich, daher im Fabrikgebrauch ganz bedeutend billiger als gefalzte Kästen aus Eisenblech. Sie werden nie undicht und formen sich gut und leicht aus; sie werden verzinnt und unverzinnt geliefert. Referenzen stehen gerne von den grössten Fabriken zur Verfügung.

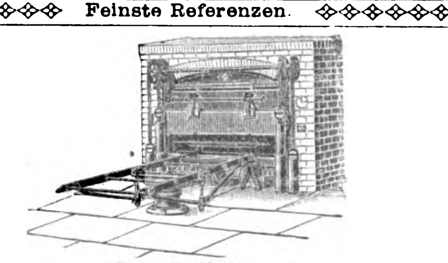
Stanz- u. Presswerk A.-G., vormals Castanien & Comp.

Brackwede bei Bielefeld (Deutschland).

1898. IV. Jahrgang. **No. 81.** Hamburg, 1. September 1898.



Hauptinhalt:



Haupt-Vertretungen für den „Gordian“:
England: Aug. Siegle, London E. C. Holland: Seyffardt'sche Buchhandlung, Amsterdam. Dänemark: Georg Chr. Ursins Nachf., Kopenhagen. Norwegen: Jacob Dybwad, Universitätsbuchh., Christiania. Russland: Carl Ricker, Petersburg. Newyork: The International News Company. Philadelphia: Schaefer & Koradi. Schweiz: O. Speidel, Zürich.

Fach-Ausstellung in London.

Wie schon seit fünf Jahren findet in der Zeit vom 17.—24. September in London, in der Royal Agrikultural Hall, eine Fachausstellung für die Zuckerwarenbranche statt. Der vor einiger Zeit hierüber verteilte Prospekt, der zugleich das Programm für den Wettbewerb im Karamelkochen und im Karamelzurichten enthält, hat folgenden Wortlaut.*)

*) Der Herausgeber des Gordian wird am 16. September nach London fahren. Wenn sich ihm einige Herren anschliessen wollen, bitten wir um Nachricht. Die Kosten sind nicht gross. Hamburg-London und zurück kostet 70,20 Mark, Fahrzeit 17 Stunden; Köln-London und zurück kostet 47,20 Mark; Dresden-London und zurück kostet 96,60 Mark; Magdeburg-London und zurück kostet 73,30 Mark; Berlin-London und zurück kostet 83,30 Mark. Der Aufenthalt in London ist nicht teurer als in einer deutschen Grossstadt, also 10—15 Mark pro Tag.
R. d. G.

Royal Agricultural Hall, London.
6te jährliche internationale

Ausstellung und Markt
der Konditoren, Bäcker und vereinigten Händler.
17.—24. September 1898.

Zucker-Kocher-Abteilung.

Unter der Direktion eines Komitees von Delegierten, ernannt von den Konditorei-Innungen in dem Vereinigten Königreich.

General-Komitee:
Herren W. A. Abbott, Nottingham.
E. L. Bean, London.
F. Berry, Halifax.
W. Bostock, Bradford.
Roger Buxton, Nottingham.
H. Chappel, London.
J. S. Dubyshire, Nottingham.
J. Dobson, Halifax.
Chas. Gove, Bristol.
Thos. J. P. Guest, Manchester.
J. E. Harlow, Leeds.
A. Hull, Birmingham.
W. Jackson, Bradford.
A. Jones, Birmingham.
G. F. Lovell, Newport, Mon.

J. H. Macadam, London.
J. Mackintosh, Halifax.
A. Marsland, London.
Thos. Maw, London.
W. Mooney, Leeds.
R. S. Murray, London.
H. W. Poppleton, Manchester.
H. R. Ravenhill, Bristol.
Ceres Ridge, Leeds.
W. Clarke Saunders, London.
John Sulley, London.
E. Watmough, Nottingham.
T. G. Watson, Belfast.
W. A. Woodcock, Bradford.
J. W. Woodcock, Bradford.
Präsident Herr R. S. Murray, London.
Ehren-Mitglied des Wettbewerbs-Komitees:
Herr J. H. Macadam,
37 & 38, Shoe Lane, London E. C.,
an welchen alle Anfragen bezügl. Wettbewerb zu richten sind.
Letzter Eintritts-Termin: 3. September.

Direktor: Herr W. E. Aylwin.
Ausstellungs-Bureau: 27, Leadenhall Street, London E. C.

NB. Für jedes Eintrittsgesuch muss ein besonderes Gesuch ausgefertigt werden.

Liste des Zuckerkoch-Wettbewerbs.

Klassen und Preise.

I. Klasse. I. Wettbewerb.

Die Arbeits-Stunden sollen jeden Nachmittag von 3—5 Uhr sein, während welcher Zeit nur einmal für den Wettbewerb gekocht werden soll; von 1—5 Uhr nachmittags können die Wettbewerber mit den Produkten machen, was ihnen beliebt. Gekochtes ist in 8 lb. Hafen auszustellen.

Am Montag, den 19. September, sind sechs verschiedene Arten von Drops zu machen, und zwar: Grosse Säure-Drops, Birnen-Drops, Himbeer-Drops, gemischte Drops (fünf Farben: weiss, rot, gelb, grün und orange).

Am Dienstag: Seiden-Bonbons mit weichem Innern.

Am Mittwoch: Buchstaben-Rocks. Das herzustellende Wort soll ›Confectionery‹ sein, Grösse ca. 1¼ Zoll.

Am Donnerstag: Fantasie-Rocks.

Am Freitag: Gestreifte Stangen und Gerstenzucker.

Am Sonnabend: Schiedsgericht.

Zucker und Glukose wird von den Direktoren geliefert; Farben und Essenzen, welche unschädlich sein müssen, sind von den Bewerbern zu liefern.

Die Anzahl der Personen, welche an dem Wettbewerb in Verbindung mit jedem der Systeme teilnehmen wollen, muss beim Eintritt angezeigt werden, und diese Personen allein müssen das Kochen besorgen.

Preis (an die Firma)	£ 10	10 s
II. › (falls nicht weniger als 4 eingetreten)	› 5	5 ›
Eintrittsgebühren		5 ›

II. Klasse.

Bona Fide-Arbeiter — Offenes Feuer — II. Wettbewerb.
Eintritts-Gebühren für die Klassen II bis XI à 1 s.

Dieser Wettbewerb findet über offenem Feuer von 2—7 Uhr jeden Abend statt.

Drops, 28 lb. Masse.

Weisse Säure-Tabs, gemischte Frucht-Drops (fünf Farben: weiss, rot, gelb, grün und orange). Alle aus einer Masse.

I. Preis £ 2 2 s und Diplom
II. › › 1 1 › › ›
III. › 10 › 6 d ›

III. Klasse.

Everton Toffee. 28 lb. Masse.

Zuthaten werden von den Direktoren geliefert in einer vom Sub-Komitee festgesetzten Menge. Die zu verwendende Quantität von Glukose ist dem Arbeiter freigestellt, aber die Masse darf im Kessel 28 lb. nicht übersteigen.

In Ringen zu formen.

I. Preis £ 2 2 s und Diplom
II. › › 1 1 › › ›
III. › › 6 10 d ›

IV. Klasse.

Buchstaben-Rocks, rot überzogen.
Gewähltes Wort: ›Exhibition‹. Grösse ca. 1¼ Zoll.

I. Preis £ 3 3 s und Diplom
II. › › 2 2 › › ›
III. › › 1 1 › › ›

V. Klasse.

Fantasie Rocks irgendwelcher Form.

I. Preis £ 3 3 s und Diplom
II. › › 2 2 › › ›
III. › › 1 1 › › ›

VI. Klasse.

Mit der Hand fabrizierte Stangen (gestreift) und gezogene Rocks.

I. Preis £ 2 2 s und Diplom
II. › › 1 1 › › ›
III. › 10 › 6 d ›

Alles Material für die Klassen II bis VI (ausgenommen Farben und Essenzen) wird von den Direktoren geliefert.

Zucker-Kocher-Wettbewerb. (Offen.)

Die Waren sind in der Fabrik des Wettbewerbers zu machen.

Die Direktoren liefern kein Material in den folgenden Klassen.

Klasse VII.

Sechs verschiedene Zubereitungen (nicht mehr als sechs Flaschen) in 2 lb. Weissen Flintglas-Hafen.

I. Preis £ 2 2 s und Diplom
II. › › 1 1 › › ›
III. › 10 › 6 d ›

Klasse VIII.

Fantasie-Rocks und Seiden-Bonbons (mit weichem Innern).

In 2 lb. Weissen Flintglas-Hafen (12 Flaschen) zu senden.

I. Preis £ 2 2 s und Diplom
II. › › 1 1 › › ›
III. › 10 › 6 d ›

Klasse IX.

Buchstaben-Rocks. — 7 lb. Schachteln.

Die Rocks müssen in Wachs-Papier eingewickelt sein, Buchstaben nach Wahl des Zucker-Kochers, der Durchmesser darf nur 1 Zoll, die Länge nur 3 Zoll betragen.

I. Preis £ 2 2 s und Diplom
II. › › 1 1 › › ›
III. › 10 › 6 d ›

Klasse X.

Wasser-Formen, Tiere, Früchte, Figuren u. s. w.

I. Preis £ 2 2 s und Diplom
II. › › 1 1 › › ›
III. › 10 › 6 d ›

Klasse XI.

Beste Ladenfenster-Neuheit für Weihnachts-Dekoration.

Die Dekoration muss aus essbaren Materialien hergestellt sein. Das Ausstellungs-Objekt bleibt Eigentum des Ausstellers, falls derselbe seine Absicht beim Eintritt kundgiebt, dasselbe nach Schluss der Ausstellung zurücknehmen zu wollen.

Alle Ausstellungs-Objekte, deren Zurücknahme vorgemerkt ist, müssen von den Eigentümern oder deren Bevollmächtigten zwischen 2 und 6 Uhr nach-

mittags am Dienstag, den 27. September, zurückgenommen werden.

I. Preis £ 5 5 s und Diplom.

Allgemeine Bedingungen, gültig für alle Klassen.

A. Es wird kein zweiter Preis in irgend einer Klasse verabfolgt, wenn nicht wenigstens sechs Bewerber mitkonkurrieren (ausgenommen Kl. I), ausgenommen auf besondere Empfehlung der Richter, und kein erster Preis, falls nicht mindestens vier Bewerber vorhanden sind.

B. Jeder Bewerber soll die Erlaubnis seines Eintritts den Richtern oder Leitern gegenüber beweisen können, und wenn derselbe aufgefordert wird und ist nicht im stande dazu, so wird jede Anerkennung, falls eine solche gemacht wurde, annulliert oder vorenthalten werden.

C. Jede Eintritts-Erklärung muss auf einem besonderen Formular eingereicht werden und muss mit der Eintrittsgebühr zusammen am oder vor dem 3. September 1898 an W. E. Aylwin, 27, Leadenhall Street, London E. C. eingesandt werden.

D. Alle Ausstellungs-Objekte müssen franko nach der Agricultural Hall, London N., adressiert, an W. E. Aylwin, gesandt werden, und zwar müssen dieselben aussen mit der deutlichen Aufschrift »Sugar Competitions«, Klasse . . . . , versehen sein.

E. Die Richter behalten sich das Recht vor, alle Ausstellungs-Objekte des Wettbewerbs zu prüfen und zu beurteilen, wie sie es für gut befinden.

F. Ausstellungs-Objekte dieses Wettbewerbs (ausgenommen Maschinen und Werkzeuge, welche von den Bewerbern mitgebracht werden) sind Eigentum der Direktoren.

G. Alles Material und Werkzeuge (ausgenommen Farben und Essenzen), notwendig in den Klassen II, III, IV, V und VI, wird von den Direktoren geliefert.

H. Wenn es für notwendig erachtet wird, so können die Leiter, falls dieselben Zustimmung erhalten, die Klassen, Regeln und Bedingungen ändern, vereinfachen oder etwas hinzufügen, und in allen diesen Fällen soll das Urteil der Richter das einzig gültige sein.

Verlust oder Schaden irgend welcher Art ist auf Gefahr des Bewerbers.

J. Keiner der Direktoren oder Sekretäre ist für einen Verlust irgendwelcher Art verantwortlich zu machen.

K. Die Bewerber dürfen keine anderen auszeichnenden Marken auf ihrem Ausstellungs-Objekt anbringen, als diejenigen, welche von dem Bewerbs-Komitee verliehen werden.

L. Alle Waren müssen das Bona-Fide-Fabrikat derjenigen Person sein, welche in die Bewerbung eintritt.

M. Nur Urteile, welche von den Richtern anerkannt wurden, dürfen in dieser Bewerbung auf Waren ausgestellt werden.



Deutschlands Verkehr mit dem Auslande im Juli 1898.

Einfuhren.

Im Juli 1898 wurden folgende Mengen Waren in Deutschland eingeführt:

2 045 900 Kilo Cacaobohnen,

davon für Export-Fabriken

35 600 Kilo.

Es kamen aus:

Ecuador	622 600	Kilo
Brit.-Westindien u. s. w.	263 000	»
Haiti	239 000	»
Brasilien	209 100	»
Port.-Westafrika	172 600	»
Portugal	168 500	»
Venezuela	118 500	»
Grossbritannien	113 100	»
Dominican. Republik	33 600	»
Frankreich	20 000	»
Deutsch-Westafrika	16 300	»
Britisch-Ostindien u. s. w.	13 200	»
Niederlande	11 900	»
Dänisch-Westindien	11 300	»
Niederl.-Indien u. s. w.	10 500	»
Niederl. Amerika	9 500	»

Ferner gingen ein:
15400 Kilo **Cacaobutter** aus Holland.

Gebrannte Cacaobohnen und **Cacaoschalen** wurden nicht eingeführt.

Ausserdem kamen an:
57 700 Kilo **Konditorwaren,**
davon aus der Schweiz 28 200 Kilo
aus Grossbritannien 12 100 »
aus Frankreich 4 800 »

Ferner:
16 000 Kilo **Chocolade,**
davon aus der Schweiz 8 800 Kilo,
aus Frankreich 5 900 »

Ferner:
34 000 Kilo **Cacaopulver** aus Holland.

Ferner:
7000 Kilo **Cacaomasse** aus Holland.

Sodann gelangten zur Einfuhr:
432 200 Kilo **getrocknete Mandeln,**
davon für Export-Fabriken 2 400 Kilo
Es kamen aus: Italien 351 400 »
Frankreich 39 100 »
Marocco 33 600 »

Ferner:
1500 Kilo **Vanille,**
davon aus Frankreich 700 Kilo
aus Franz. Australien 100 »

Schliesslich:
140 200 Kilo **Honig,**
davon aus Chile 77 800 Kilo,
» Verein. Staaten 24 800 »
» Mexiko 15 800 »

Ausfuhren.

Aus Deutschland wurden im Juli 1898 ausgeführt:

69 100 Kilo **Cacaoschalen,**

davon aus Exportfabriken	8 100	Kilo
Es gingen nach Holland	42 000	»

Ferner gingen aus:

5 300 Kilo **Cacaobutter,**

davon aus Export-Fabriken	5 100	Kilo.
Es gingen nach Oesterr.-Ung.	3 300	»
» Holland	600	»

Ferner:

62 800 Kilo **Konditorwaren,**

davon nach Niederl.-Indien u. s. w.	12900	Kilo
» Brit.-Ostindien u. s. w.	10200	»
» Grossbritannien	4900	»
» Belgien	2600	»

Sodann:

54 300 Kilo **Chocolade,**

davon aus Export-Fabriken	48 600	Kilo.
Es gingen nach Grossbritannien	33 200	»
» Verein. Staaten	7 000	»

Ausserdem:

10 900 Kilo **Cacaopulver,**

davon aus Export-Fabriken 7 800 Kilo.

Ferner gingen aus:

20 800 Kilo **Cacaomasse,**

davon aus Export-Fabriken	100	Kilo.
Es gingen nach Holland	17 000	»
» Oesterr.-Ung.	400	»

Ferner:

800 Kilo **Honig,**

davon nach Holland 200 Kilo.

Schliesslich:

100 Kilo **Vanille** nach Oesterreich-Ungarn.



Cacaomarkt.

London, den 20. August 1898.

Das mässig grosse Angebot von 3584 Sack (bestehend aus 1642 Sack Kolonien-Ware und 1942 Sack Auslands-Ware) fand ein nur schwaches Angebot auf der Auktion, welche am 16. August abgehalten wurde, und nur 1050 Sack fanden Käufer zu ungefähr vorigen Preisen.

Trinidad fand nur wenig Nachfrage und wurde nur teilweise verkauft.

Der unbedeutende Vorrat von Grenada stand zu ungefähr vorigen Notierungen ein.

Jamaika und andere Kolonien-Ware West-Indiens wurden zu festen Preisen verkauft.

Guayaquil wurde teilweise zu hohen Preisen verkauft.

Samana war auch fest.

Andere Arten von Auslands-Ware wurden zurückgekauft.

Der kleine Vorrat von Ceylon hatte nur wenig Nachfrage bei vorigen Quotierungen.

Es wurden verkauft:

Von 1093 Sack Trinidad nur 210 Sack, ein Lot gewöhnlicher schwarzer ausgelesener Bruch 56/6, gut bis fein rot 77/— bis 79/—.

47 Sack Grenada, fair 74/—, gut bis fein rot 75/— bis 77/—.

30 Sack St. Vincent 72/6 bis 74/6.

Von 189 Sack Jamaika 130 Sack, meist 73/— bis 73/6, gerottet 76/—.

333 Sack Venezuela zurückgekauft.

20 Sack gewöhnlicher ungereinigter Caracas, meist 75/—.

Von 1078 Sack Guayaquil 401 Sack, meist fair Caraquez zu 81/—, ein Lot gewöhnlicher dunkler 79/6.

84 Sack Colombian zurückgekauft.

85 Sack Samana 74/—.

342 Sack gerotteter Bahia zurückgekauft.

3 Sack Seychellen zurückgekauft zu 73/—.

Von 280 Sack Ceylon 110 Sack, No. 1 schlecht u. mittel, gewöhnlich dunkel bis gut fair rot 73/— bis 76/6, No. 2 klein und dunkel 64/— bis 67/6.

Die Privat-Abschlüsse waren fest, doch ruhig; nur ein beschränktes Geschäft wurde gemacht.

Die Cacao-Statistik für die mit dem 13. August endende Woche stellt sich für London wie folgt:

	Gelandet wurden	Für den englischen Konsum	Export	Lagerbestand
Trinidad	699	429	90	30827
Grenada	403	787	153	22953
Andere West-Ind.	401	48	63	5460
Ceylon u. Java	184	243	231	15725
Guayaquil	1202	233	284	24465
Brasilien u. Bahia	—	320	100	4816
Afrika	—	—	—	18795
Andere Ausländ.	690	29	419	7260
zusammen	3579	2089	1340	130301
gegen dieselbe Woche 1897	3167	2288	2170	132768

Die Ankünfte von Guayaquil während der ersten Hälfte des Monats August waren wie folgt:

	1898 Quint.	1897 Quint.	1896 Quint.	1895 Quint.
Arriba	5000	2000	5500	3000
Balao, Machala	6000	7500	8500	14000
	11000	9500	14000	17000

Die Gesamt-Ankünfte seit dem 1. Januar bis 15. August:

	1898	1897	1896	1895
Arriba	236500	202500	228500	186500
Balao, Machala	31500	60000	48500	72000
	268000	262500	277000	258500

Trinidad-Cacao.

Die Gesamt-Deklaration vom 1. Oktober bis 3. August der folgenden Jahre betrug:

	England Sack	Frankreich Sack	Amerika Sack	Zusammen Sack
1894-1895	66878	33112	34362	134352
1895-1896	75104	23730	18260	117094
1896-1897	69874	19329	32858	122061
1897-1898	63301	28862	31188	123351

Grenada, 4. August 1898.

Das Wetter ist ziemlich günstig gewesen. Nur eine Verschiffung ist seit dem 21. pto. zu melden: 38 Sack per »Orinoco«. Gesamt-Export seit 1. Oktober: 52463 Sack gegen 54231 Sack 1897, 45853 Sack 1896, 42466 Sack 1895 und 55290 Sack 1894.

SS. »Dee«, welcher in wenigen Tagen fällig ist, wird eine kleine Quantität an Bord nehmen.

Preise.

(Zoll 1 d pr. lb.)

	19.Aug.1898	20.Aug.1897
Trinidad, gute Sorten	79/ b. 80/	63/ b. 66/
mittel bis fein rot	76/6 » 78/6	61/6 » 62/6
grau u. gemischt rot	75/ » 76/	60/ » 61/
Grenada, gew. b. fair	73/ » 75/	59/ » 60/6
gut bis fein	75/6 » 77/	61/ » 62/
Dominica u. St. Lucia	72/ » 73/6	58/ » 60/
do. gerottet	73/6 » 74/6	59/ » 61/
Jamaika	72/ » 75/	57/ » 61/
Surinam	73/ » 77/6	58/ » 62/
Caracas	77/ » 87/	59/ » 75/
Bahia, gut bis fein	75/ » 76/	61/ » 62/
Guayaquil, Machala	— » —	— » —
Caraquez	79/6 » 82/	62/ » 65/
Arriba	80/ » 85/	65/ » 69/
Ceylon, mittel b. fein	73/ » 77/	63/ » 81/
schlecht u. gewöhnl.	70/ » 72/6	55/ » 62/

London-Import.

Demerara	30	Sack
New-York	661	»
Ceylon	67	»
Halifax	5	»
Le Hâvre	232	»
Holland	268	Fass, 114 pkgs., 100 Sack.
Cacaobutter	109	pkgs.
Hamburg	626	Sack.

Cacaobutter.

Am 6. September sollen 45 000 Kilo »Cadbury's« in Auktion verkauft werden.

Cacaoschalen.

Am 6. September sollen 36 000 Kilo »Cadbury's« in Auktion verkauft werden.

Vanille.

Das mässig grosse Angebot fand in der Auktion gute Nachfrage zu einem Durchschnitts-Preis, welcher ungefähr um 1/— niedriger war.

Von 165 Dosen wurden 120 verkauft, wie folgt:

Mauritius: Von 93 Dosen 87, fair bis gute Farbe, 8½ bis 9 Zoll 24/—, 8 bis 8½ Zoll 22/6, 7½ bis 8 Zoll 19/6 bis 21/6, 7 bis 7½ Zoll 17/— bis 18/6, 4½ bis 6½ Zoll 16/6 bis 17/—. Gespalten, 6 bis 8½ Zoll 14/6 bis 15/6, 3½ bis 5½ Zoll 12/— bis 13/6.

Seychellen: Von 70 Dosen 31, sehr frisch und schön schwarz, 8 bis 8½ Zoll 20/6, 7½ bis 8 Zoll 19/—, 6 bis 7½ Zoll 15/6 bis 17/—, 4½ bis 6 Zoll 12/— bis 15/6; fleckig 8/—.

Ceylon: 2 Dosen, gewöhnlich, verschieden 6/—, schimmelig 2/6.

London, 27. August 1898.

Obgleich keine Auktionen abgehalten worden sind, war die Nachfrage doch klein und der Markt ruhig.

Die mässigen Verkäufe schliessen 300 Sack Trinidad zu 78/— bis 81/—, 100 Sack Ceylon, Preise nicht bekannt, und 100 Sack Arriba-Guayaquil bis zu 86/— ein.

Die Cacao-Statistik für die mit dem 20. August endende Woche stellt sich für London wie folgt:

	Gelandet wurden	Für den englischen Konsum	Export	Lagerbestand
Trinidad	275	773	190	30139
Grenada	31	407	38	22539
And. West-Ind.	18	71	121	5286
Ceylon u. Java	655	292	1011	15077
Guayaquil	794	138	275	24846
Brasilien u. Bahia	—	90	166	4560
Afrika	5	259	65	18476
Andere Ausländ.	285	142	55	7348
zusammen	2063	2172	1921	128271
gegen dieselbe Woche 1897	6909	1375	2232	136070

Statistik des importierten und ausgelieferten Cacaos, sowie des Lagerbestandes im Hafen Londons in den ersten 33 Wochen der Jahre 1898, 1897 und 1896.

	Gelandet wurden		Für den engl. Konsum		Export		Lagerbestand		
pkgs.	1898	1897	1898	1897	1898	1897	1898	1897	1896
Britische Ware	109743	97965	70178	58065	26597	32654	73011	85157	97990
Auslandsware	80497	57357	36781	39336	21396	27327	55230	50913	71859
	190240	155322	106959	97401	47993	59981	128271	136070	169849

Preise. (Zoll 1 d pr. lb.)

	26. Aug. 1898	27. Aug. 1897
Trinidad, gute Sorten	79/ b. 80/	65/6 b. 66/6
mittel bis fein rot	76/6 » 78/6	62/6 » 65/
grau u. gemischt rot	75/ » 76/	61/ » 62/
Grenada, gew. b. fair	73/ » 75/	61/ » 62/6
gut bis fein	75/6 » 77/	63/ » 65/
Dominica u. St. Lucia	72/ » 73/6	60/ » 63/
do. gerottet	73/6 » 74/6	61/ » 64/
Jamaika	72/ » 75/	59/ » 63/
Surinam	73/ » 77/6	60/ » 64/
Caracas	77/ » 87/	63/ » 75/
Bahia, gut bis fein	75/ » 76/	64/ » 65/6
Guayaquil, Machala	— » —	— » —
Caraquez	79/6 » 82/	63/ » 65/
Arriba	80/ » 85/	65/ » 70/
Ceylon, mittel b. fein	73/ » 77/	63/ » 81/
schlecht u. gewöhnl.	70/ » 72/6	56/ » 62/

London-Import.

Holland	2	Kisten, 142 Fass
Cacaobutter	90	pkgs.
Halifax	78	Sack Cacao
Hamburg	147	» »
Ceylon	122	» »
Bombay	33	» »
New-York	14	» »
Le Hâvre	398	» »
transito	75	» »

Eine englische Firma versendet unterm 18. August wieder einen Unkenruf — uns liegt er in französischer Sprache vor — worin sie mitteilt, dass in den vier Hauptkonsumländern Deutschland, Holland, Frankreich, England der Bedarf in der Zeit vom 1. Juli 1897 bis 30. Juni 1898 um 9½ Prozent gestiegen sei.

Sie vergisst aber dabei mitzuteilen, dass in London allein in den ersten 33 Wochen dieses Jahres rund 45000 Sack mehr, nämlich

Jan. bis Aug.	1898	190 240 Sack
gegen » » »	1897	155 322 »

angekommen sind. Das sind 22 Prozent mehr für London allein als die 1897er Einfuhr.

Ist es nicht merkwürdig, dass in London der »sichtbare« Stock trotz dieser grösseren Zufuhren nicht die Ziffern der beiden letzten Jahre erreichen kann?

Der Import von Bohnen ist um 22 Prozent grösser als 1897, der Export von Bohnen aus London ist um 26 Prozent kleiner als 1897, der englische Konsum ist nur um 10 Prozent gestiegen. Aber der »sichtbare« Stock bleibt hartnäckig kleiner als in den Vorjahren. Wie kommt das?

Le Hâvre, den 13. bis 20. August 1898.

Es ist noch immer nichts besonderes zu berichten, weder zur disponiblen Ware noch zum Termin-Geschäft, da die Preise noch immer unverändert bestehen.

Angekommen sind: 14 Sack aus Martinique, 39 Sack aus Guadeloupe, 3296 Sack von der Côte-Ferme.

Le Hâvre, 20. bis 27. August 1898.

Die Preise für den Termin-Handel sind 1,50 Frs. gesunken und sind daher 250 Sack pr. September und Oktober zu 95 Frs. umgesetzt.

Preise: August—März 95 Frs.

Angekommen sind:

804 Sack von den Antillen
410 » von Brasilien.

Aus **Trinidad** wird folgendes berichtet:

Cacao-Export. 4. August 1898.

Das Wetter ist noch immer günstig für die Ernte.

Die Bäume haben im allgemeinen ein gutes Aussehen, aber die Früchte sind noch sehr wenig entwickelt.

Es folgt daraus, dass man kaum vor Oktober-November anfangen wird zu ernten, wie wir übrigens bereits mitteilten.

Die Ware ist hier äusserst rar geworden, und zwar wird sie es bis zum oben erwähnten Zeitpunkt bleiben.

Dieser Umstand, verbunden mit einer besseren Haltung der Märkte London und New-York, verursacht eine starke Steigerung unserer Preise, welche heute von $ 16 bis $ 16,25 für gewöhnliche Ware, $ 16,50 für Mittelsorte und $ 16,75 bis $ 17 für feine Ware sind.

Unser Export während der letzten 14 Tage betrug 437 Sack nach Europa und 416 Sack nach den Vereinigten Staaten von Amerika, gegen 5003 Sack nach Europa und nichts nach den Vereinigten Staaten zur selben Zeit im Vorjahre.

Die vergleichende Statistik unseres Gesamt-Exportes von Cacao vom 1. Januar bis heute für die letzten fünf Jahre ist folgende:

1898	97 698 Sack
1897	97 447 »
1896	97 342 »
1895	123 798 »
1894	90 181 »

Einbegriffen in diesen Zahlen sind:

1898	22 063 Sack f. d. Ver. St. v. Amerika
1897	21 024 » » »
1896	21 085 » » »
1895	29 962 » » »
1894	18 505 » » »

Verschiffungen von Cacao vom 1. Januar bis 4. August der Jahre:

1895	21 045 795 lbs.
1896	16 609 552 »
1897	16 556 030 »
1898	16 578 060 »



Verkehrsordnung und Nahrungsmittelgesetz.

Jedermann, der mit Nahrungsmitteln von berufswegen umgeht, wer solche fabriziert oder damit handelt, hat die Pflicht, sich mit den Gesetzen, die den Verkehr regeln, vertraut zu machen. Er soll sich dadurch vor Schaden bewahren und anderen Menschen, Berufsgenossen oder Kunden, keinen Schaden zufügen. Kein Gesetz, das Nahrungsmittelgesetz am allerwenigsten, kann für jeden Einzelfall eine feste Regel geben, die nur eine einzige Deutung zuliesse. Darum trifft man bei allen Prozessen die Einrichtung, Sachverständige zu ernennen, die auf Grund ihrer langjährigen Kenntnisse in einem bestimmten Fache entscheiden sollen, was von jeher im Verkehre als recht gegolten hat und was von der Mehrzahl der Fachgenossen als recht anerkannt wird. Es läuft also neben den gesetzlichen Bestimmungen her eine Verkehrsordnung, und diese Verkehrsordnung bildet zum Nahrungsmittelgesetz das Fundament.

In der Cacao- und Chocoladenindustrie ist es seit mehr als 20 Jahren verkehrsgerecht, ein Cacaofabrikat nur dann als »garantiert rein« zu verkaufen, wenn es aus den Kernen der Cacaobohnen hergestellt worden ist; ein Chocoladenfabrikat darf seit ebenso langer Zeit gleichfalls nur dann als »garantiert rein« feil gehalten werden, wenn es aus den Kernen der Cacaobohnen, aus Zucker und Gewürz besteht. Denn es heisst ausdrücklich in den Materialien zur technischen Begründung des Gesetzes gegen die Verfälschung der Nahrungs- und Genussmittel, dass die Chocolade aus der Cacaobohne **durch Befreien derselben von ihrer Schale** und Zerreiben bei mässiger Wärme und Zusatz von Zucker und Gewürzen bereitet wird.*)

Wir hatten gedacht, dass es in Deutschland kaum einen Fabrikanten geben würde, der heute nicht wüsste, dass man ein »garantiert reines« Cacaofabrikat nur herstellen kann, wenn man eben die Bohnen von ihrer Schale befreit. Das ist aber ein Irrtum gewesen. Ein Neuling, der erst seit zwei Jahren der Industrie angehört, hat am 26. Juli ein Rundschreiben erlassen, das folgenden Wortlaut hat:

*) Ausgabe Zinn-Haas, Seite 146—148.

»Auf vielfachen Wunsch habe ich mich entschlossen, noch ein billigeres Cacaopulver wie mein seitheriges zu fabrizieren und zwar ein solches aus ungeschälten Cacaobohnen. Ich sende Ihnen von diesem Cacaopulver anbei eine Probe und bringe dasselbe unter dem Namen

Consum-Cacao

in den Handel. Der Consum-Cacao enthält, wie gesagt, nur Bestandteile der Cacaobohne, keine fremden Zusätze, nur ist die Bohne vor der Verarbeitung nicht geschält worden. Ich habe den Konsum-Cacao von Chemikern untersuchen lassen und ist derselbe als rein befunden worden.

Sie können demnach diese Ware verkaufen als

Konsum-Cacao,
garantiert rein, aus ungeschälten
Cacaobohnen.

Vergleichen Sie bitte den Konsum-Cacao mit anderen gleichpreisigen und sogenannten billigeren Sorten von der Konkurrenz, Sie werden sehen, dass er besser ist wie diese.«

Da uns dieses Rundschreiben von mehreren Seiten eingeschickt worden war und da wir, mindestens soviel im Interesse des Verfassers als im Interesse der deutschen Industrie zu thun glaubten, wenn wir den Farikanten warnten, so schrieben wir ihm folgendes privatim:

»Von mehreren Seiten wird uns ein Rundschreiben von Ihnen abschriftlich zugeschickt, womit Sie am 26. Juli a. c. einen Konsum-Cacao aus ungeschälten Cacaobohnen anbieten.

Sie sagen in diesem Schreiben, diese Ware könne als Konsum-Cacao, garantiert rein, aus ungeschälten Cacao-Bohnen, verkauft werden.

Wir erlauben uns, Sie darauf aufmerksam zu machen, dass diese Bezeichnung nicht statthaft ist.

Sie würden sich sowohl als auch Ihre sämtlichen Abnehmer mit dem Nahrungsmittel-Gesetz in Konflikt bringen.

Nach der für die Cacao-Branche gültigen Verkehrsordnung darf unter dem Namen Konsum-Cacao, garantiert rein, nur ein Produkt verkauft werden, das aus geschälten Bohnen hergestellt ist.

Wenn, wie Sie schreiben, einige Chemiker bestätigt haben, dass dieser, Ihr Konsum-Cacao, rein sei, so haben diese Leute recht von ihrem Standpunkt als Chemiker, weil er nur die Teile enthält, die die rohe Cacao-Bohne hat.

Dieser Standpunkt kommt aber für das Nahrungsmittel-Gesetz garnicht in Frage, sondern es gelten hierbei nur die gesetzlichen Bestimmungen, und nach diesen darf ein Produkt wie das von Ihnen angebotene nur als Cacao-Surrogat verkauft werden.

Nach nochmaliger Prüfung Ihrer Offerte, eventl. nach Besprechung mit Sachverständigen, werden Sie unsere Auffassung bestätigt finden.

Wir würden Ihnen dankbar sein, wenn Sie uns bis Mitte der Woche eine Antwort hierauf zukommen lassen wollten, damit wir wissen, wie wir uns den eingegangenen Klagen gegenüber im Gordian zu stellen haben.

Ihren werten Nachrichten gern entgegensehend, zeichnen.«

Hierauf erhielten wir folgende Antwort:

»Ich empfing Ihr geehrtes gestriges Schreiben, dessen Inhalt mich sehr überrascht hat. Erstlichmal ist der Preis, den Sie nennen, für meinen Konsum-Cacao nicht richtig und zweitens wundert es mich, dass Sie überhaupt glauben, mir Vorschriften machen zu dürfen.

Sie berufen sich auf eine für die Cacao-Branche gültige Verkehrs-Ordnung. Von einer solchen Verkehrs-Ordnung ist mir nichts bekannt, sondern ich kenne nur das deutsche Nahrungsmittel-Gesetz, und auf Grundlage dieses Gesetzes halte ich mich für berechtigt, den Cacao aus ungeschälten Bohnen als Konsum-Cacao zu verkaufen, selbstverständlich mit der ausdrücklichen Bezeichnung dabei, dass die Ware aus ungeschälten Bohnen hergestellt ist. Also eine Täuschung liegt in keiner Weise vor.

Uebrigens glaube ich nicht zu irren, wenn ich annehme, dass ein grosser Teil meiner Konkurrenten dasselbe macht, nur nicht deklariert, wie ich; denn die billigen Cacaosorten, wie andere Fabrikanten sie machen, sind mindestens aus ungeschälten Bohnen, wenn nicht noch mit anderen Zusätzen hergestellt, nur dass jene Fabrikanten es nicht deklarieren, während ich ausdrücklich sage: aus ungeschälten Bohnen hergestellt.«

Wir haben von unserem Standpunkt aus unsere Schuldigkeit gethan: wir haben den Fabrikanten gewarnt. An den Einsendern und an allen andern deutschen Cacaofabrikanten wird es nun liegen, Schritte zu thun, dass Schalencacaos in Deutschland keinen Boden fassen. Wir bitten um weitere Aeusserungen hierzu. Wie sehr sich der Fabrikant selbst schadet, eine wie scharfe Waffe er seinen Konkurrenten mit solchen Schritten in die Hand giebt, das scheint er sich nicht überlegt zu haben. — Nun, wir haben gewarnt.



Briefe eines Gordianreisenden.

(Schluss.)

London, 10. Mai 1898.

Wenn man in London seine Brille vergessen hat, so scheint das fünf Mark Strafe zu kosten. Ich war nämlich heute — es ist der zehnte Mai, also der Tag, der im deutschen Kalender Gordian heisst — zur Feier des Tages schon um 12 Uhr hungrig. Der Hunger trieb mich an eine im Baedeker gerühmte Stelle. Auf Seite 18 des Londoner Baedekers steht nämlich, dass das »Ship und Turtle«-Haus, Leadenhallstreet 129, wegen seiner Schildkrötensuppe berühmt sei. Und gerade auf eine solche Suppe stand mir der Sinn und ich ging hin. Auf der Speisekarte fand ich vier Suppen; die erste war »Turtle Clear or Thick«, als Preis stand eine 5 dahinter. Das alles hatte ich in hungriger Eile und ohne Brille gefunden und ich bestellte mir also eine Turtlesuppe, dick, und meine, die 5 bedeutet, dass diese Suppe 5 pence, gleich 40 Pfennig, kosten würde.

Die Suppe war grossartig; ich war nicht im stande, meinen Teller voll aufzuessen — und ich wollte nach der Suppe doch noch »Fried Whitings with Anchovy sauce«, »Kari de Poulet à l'Indienne«, »Fore Quarter of Lamb« u. s. w. essen. Nichts mehr als für 50 Pfennig Camembert-Käse bestellte ich danach. Dann ging's ans Bezahlen, und dabei merkte ich, dass der Teller Suppe nicht 5 pence, sondern 5 Shilling, das sind 5 Mark, koste. »Das war ein teurer Teller Suppe«, sagte ich zu mir als ich draussen war, »und zur Strafe giebt's heute kein Diner mehr.« Das ist mir aber nicht sonderlich schwer gefallen: Der Teller Suppe für 5 Mark hat den ganzen Tag vorgehalten. Ich glaube doch, das nächste mal esse ich wieder einen solchen Teller »real turtle soup«.

Recht wenige Spezialchocoladengeschäfte besseren Genres finde ich in London. Es giebt ja Zuckerwarenläden genug, aber diese sehen alle recht gewöhnlich aus; sie haben nach Art Hamburger Krämer ihre Schaufenster von unten bis zu 1 bis $1^1/_2$ Meter Höhe voll Karamels und Fondantmelangen geschüttet. Das ist eine immer wiederkehrende Dekorationsart der Confectioneries, von denen es, wenn ich richtig gezählt habe in London selbst gegen 2000 Firmen giebt. Sehr viele davon werden wohl sehr klein sein, die Firmeninhaber sind Chef und Kocher in einer Person; aber es giebt doch auch riesige Firmen darunter, von denen eine einzige am Tage soviel Zuckerwaren fertig stellt, als manche ansehnliche deutsche Fabrik im ganzen Jahr.

Ungeheure Aufnahme haben die Ausschanklokale gefunden, in denen es nur Thee, Kaffee, Cacao, Chocolade, Selter, Milch und Gebäck giebt. Diese Lokale gehören teils einigen grossen Dampfbäckereien, Aktiengesellschaften, teils Theegesellschaften. Kleinere Lokale gehören Konditoren. In den meisten dieser Lokale ist es den ganzen Tag voll; in einigen gut gelegenen ist selten ein Platz zu bekommen. Die Tasse Kaffee, Thee, Chocolade, Cacao kostet 12 Pfennig; man bezahlt an der Kasse; kein Trinkgeld darf verabreicht werden. Gebäck und Butterbröte sind ebenfalls billig. In grösseren deutschen Städten müssten derartige Lokale einen gleichen Zulauf haben, vielleicht verbinden sich Chocoladefabrikanten mit leistungsfähigen Bäckereien und rufen derartiges ins Leben. Der Umsatz und der Verbrauch von Cacao und Chocolade muss in diesen Lokalen ein ganz bedeutender sein. Und für 12 Pfennig — in Deutschland vielleicht 10 Pfennig — lassen sich diese Getränke bei flottem Geschäftsgange leicht verkaufen.

Nur ist es ja nicht jedermanns Sache, zugleich Gastwirt zu spielen.

Am hübschesten sehen noch die Zuckerwaren-Läden der Harrington-Gesellschaft aus, die an allen ihren Läden grosse, in die Strasse hineinragende Schilder hängen hat, worauf steht: »Bitte notiere Dir für reine Zuckerwaren Harrington Ltd.« — Der Zucker ist ja in England billig, d. h. unser deutscher Zucker kostet den englischen Fabrikanten 14—16 Pfennig per $^1/_2$ Kilo; er liegt in den Krämerfenstern mit 20 Pfennig das Pfund aus. Sehr hübsche Ausstellungskästen für Konfekte, für Pralinés, Krümelchocoladen und ähnliche Dinge sah ich in den Harrington-Läden. Sie waren bei Parnall & Sons in Bristol gemacht und hatten die Form von Kohlenkästen. Für Marzipanartikel werden recht gute Preise in London gezahlt; auf einer Stelle fand ich Preise von zwei Mark pro Pfund für einfache geformte Waren. Ich habe den Eindruck, als wäre London ein Absatzfeld ohne Grenzen für einzelne hübsche Zuckerwaren-Neuheiten, die man immer auf einmal anbringen müsste. Mehrere deutsche Firmen haben recht rührige Agenten drüben und man nannte mir in Ueberzugsmassen — worin allerdings die Firma Suchard das Hauptgeschäft macht — recht ansehnliche Abschlüsse mit deutschen Firmen zu guten Preisen. Wer in London Absatz suchen will als Cacao- und Chocoladefabrikant, der wird gut thun, von seinem Hause aus einen erprobt tüchtigen ehrlichen Mann hinüber zu schicken, damit dieser sich mit einem Londoner Agenten zusammen thut und so sein Feld und der Agent seine Ware kennen lernt. Natürlich muss der junge Mann englisch können.

Im Reklamemachen sind uns, wie männiglich bekannt ist, die Engländer und die Amerikaner über. Besonders bei der Herstellung von Plakaten verwendet man mehr Fleiss und Geschick, als wir es in Deutschland bisher gethan haben. Es scheint mir so, als ob die deutschen Fabrikanten nur in seltenen Fällen selbst mitarbeiten, wenn sie neue Plakate drucken lassen; umgekehrt, scheint es mir, kommen in England die Plakate zur Welt; ich meine, in England giebt der mit seinen Fabrikaten eng ververtraute Fabrikant dem Zeichner seine Ideen an und dieser führt sie aus. Das halte ich auch für das beste. Ein neues Plakat soll nicht dann bestellt werden, wenn die alten alle geworden sind. Nein, es soll bestellt werden, wenn ein guter Gedanke sich eingestellt hat und wenn sich zu dem guten Gedanken ein tüchtiger Künstler gesellt hat, der ihn auszuführen versteht. Auf solche Art entstehen dann wirklich gute, wirklich wirksame Plakate, die sich den Menschen einprägen und von der wir in Deutschland und besonders in unserer Industrie noch keinen Ueberfluss haben.

Ich werde einmal gelegentlich die deutschen Plakate gegen die mir bekannt gewordenen englischen Revue passieren lassen; wir werden dann ja sehen, was dabei heraus kommt.



ALLERLEI.

Z. Nein, die Preise der Cacaobutter sind nicht durch Spekulation in die Höhe gegangen. Sie sind stets den Preisen der Bohnen gefolgt, wie Sie aus der heute im Gordian stehenden Statistik sehen und lernen können. An billigere Butterpreise ist zunächst nicht zu denken; es ist alle Aussicht vorhanden, dass wir auf längere Zeit hinaus sehr hohe Preise behalten werden.

Wir haben in der letzten Zeit aus allen Ländern Aufträge für Cacaobutter erhalten. Inhaber und Verkäufer von Butter werden gut thun, uns auf dem Laufenden zu halten, d. h. uns einmal in der Woche ihren Vorrat und Preis zu melden. Wir sind gern bereit, nach beiden Seiten hin unsere Dienste zur Verfügung zu stellen.

P. Ausstellung in Hamburg? Nachdem wir so oft schon vor den Saalausstellungen gewarnt haben, glaubten wir über die in Hamburg geplante nicht noch einmal berichten zu müssen. Es ist alles eine Kouleur! Wir machen es uns denn auch leicht und drucken einfach ein Artikelchen aus der Frankfurter Zeitung ab. Das wird Ihnen genügen.

»**R.** Von den verschiedensten Seiten gehen uns Anfragen zu über die »Allgemeine Ausstellung für Volksernährung und Gesundheitspflege«, welche in Hamburg vom 10. September bis 2. Oktober d. J. stattfinden soll. Unternehmer dieser Ausstellung ist der bekannte Herr J. M. Gally, der vor zwei Jahren in Baden-Baden eine ähnliche sogen. Ausstellung veranstaltet hat. Wir sind damals der Veranstaltung entschieden entgegengetreten und haben dadurch manchen

Gewerbetreibenden vor Schaden bewahrt. Die Grundlagen des Hamburger Unternehmens sind nach dem vorliegenden Material im wesentlichen dieselben wie in Baden-Baden. Auch in Hamburg handelt es sich nicht um eine im öffentlichen Interesse von einer Stadtbehörde oder einer Vereinigung patriotischer Männer in gemeinnütziger Absicht getroffene Veranstaltung, sondern um ein reines Privat-Unternehmen des Herrn Gally.

Auch dagegen wäre an sich nichts einzuwenden, wenn Herr Gally offen als Unternehmer eines Ausstellungsbazars auftreten und dazu Gewerbetreibende und Publikum einladen würde. Warum soll der Ausstellungsbazar eines Privatunternehmers nicht ebenso berechtigt sein, als der Warenbazar von Wertheim, Herzog oder Tietz? Was der Sache einen bedenklichen Anstrich giebt und uns zu einer Besprechung veranlasst, ist der Umstand, dass Herr Gally seinem Ausstellungsprospekt eine Form gegeben hat, die den Leser in den Glauben versetzen soll, es handle sich hier um ein gemeinnütziges Unternehmen, um eine öffentliche Ausstellung, wie sie in den verschiedensten Städten Deutschlands in den letzten Jahrzehnten vielfach stattgefunden haben. Da prangt an der Spitze des Prospekts ein »Ehrenkomitee«, worunter hochachtbare Namen sind; dann folgt ein »ausführendes Komitee« von fünf mehr oder weniger mit dem Schankgewerbe in Beziehung stehenden Herren. Und schliesslich erfährt man, dass »die Leitung und Verwaltung der Ausstellung ausschliesslich dem ausführenden Komitee und dem hierzu bevollmächtigten Herrn J. M. Gally« obliegt. Die Herren des Ehrenkomitees haben also keinerlei Teil an der Leitung. Sie übernehmen nicht die geringste Verantwortlichkeit, wenn es bei der Ausstellung etwa schief gehen sollte. Sie figurieren auf dem Prospekte daher nur als eine Art von Dekoration. Wer die Geschichte des Ausstellungswesens nur einigermaassen verfolgt hat, wer sich erinnert, wie z. B. gerade in Hamburg eine Anzahl patriotischer Männer durch ihre unausgesetzte, planvolle und doch gänzlich uneigennützige Thätigkeit zum Gelingen der dortigen Ausstellungen beigetragen haben, der wird wohl wissen, was er von diesem lediglich auf Gewinn berechneten Privatunternehmen zu halten hat, das sich jetzt, mit den Formen einer öffentlichen Veranstaltung drapiert, bei dem Publikum einzuführen sucht.

Neben dem »Ehrenkomitee« und dem »ausführenden Komitee« soll dadurch der Ausstellung das Gepräge der Gemeinnützigkeit aufgedrückt werden, dass ein »eventueller Reingewinn teilweise wohlthätigen Zwecken zugeführt werden soll«. Dasselbe Mittel der Reklame war auch in Baden-Baden angewendet worden. Es kann aber über den wirklichen Charakter der Unternehmung nicht hinwegtäuschen. Alles, was sonst bei den von Korporationen oder Städten veranstalteten Ausstellungen bezweckt wird: der Industrie im allgemeinen oder besonderen Industriezweigen Förderung zu bringen, den Städten während der Dauer der Ausstellung Fremde zuzuführen; alles dies muss bei einem nur auf Gewinn ausgehenden Privatgeschäfte in den Hintergrund treten. Die Phrasen, mit welchen Herr Gally seinen Prospekt ausschmückt, von der Bedeutung der Ausstellungen für »das wirtschaftliche Gedeihen der Nationen und Staaten«, von der »teilweisen Lösung der sozialen Fragen«, können an dem rein spekulativen Charakter seines Projektes nichts ändern. Hat man in Deutschland in den letzten Jahren schon mannigfache wenig günstige Erfahrungen mit wirklich gemeinnützigen Ausstellungen gemacht, so sollte man derartigen Privat-Bazaren, welche sich den Namen Ausstellung zur Anlockung des Publikums beilegen, umsomehr ferne bleiben.

Welchen Wert bei einer solchen durchaus nicht unter der Kontrolle öffentlicher Körperschaften stehenden »Ausstellung« die pomphaft angekündigten Prämiierungen, die Diplome zur goldenen und silbernen »Fortschrittsmedaille«, zur »Mitarbeiter-Medaille« haben können, wollen wir nicht näher untersuchen. Wie in Baden-Baden sollen auch Prämien an Nicht-Aussteller verliehen werden. Eine Ausstellung verteilt also Prämien an Leute, die gar nicht ausstellen. Die Bedingungen, unter welchen die nicht ausstellenden Teilnehmer solcher »Spezial-Konkurrenzen« prämiiert werden können, hat man nicht, wie vor zwei Jahren in Baden, veröffentlicht. Sie sind nur auf private Anfrage zu haben. Die damals an diesem äusserst fragwürdigen Prämiierungssystem geübte scharfe Kritik hat den Herrn »Direktor« Gally offenbar etwas vorsichtiger gemacht. Aber die in Baden gemachten unerfreulichen Wahrnehmungen sind noch zu lebhaft in der Erinnerung der Beteiligten, als dass eine Wiederholung derselben Manipulationen grosse Aussicht auf Erfolg haben könnte.«

Das Kultusministerium veröffentlicht im »Staatsanz.« nachstehende Bekanntmachung: Auf Grund des § 16 Absatz 4

der Vorschriften betreffend die Prüfung der Nahrungsmittelchemiker sind den staatlichen Anstalten zur technischen Untersuchung von Nahrungs- und Genussmitteln, an denen die nach No. 4 im ersten Absatze des genannten Paragraphen nachzuweisende praktische Ausbildung erworben werden kann, das Pharmazeutisch-chemische Institut der Universität Marburg und das Chemische Untersuchungsamt der Stadt Altona gleichgestellt worden.

H. Ob wir zuraten können, den Zuckerbedarf zu den jetzigen Preisen auf Monate hinaus zu decken? Nein, das können wir nicht. Es ist nicht anzunehmen, dass die Preise wesentlich steigen. Es ist genug Zucker vorhanden; in allen Ländern sucht man mit der Laterne nach Absatz. Nun ist auch noch auf Kuba Ruhe und Frieden eingekehrt; nun geht auch dort die Rohrzuckerproduktion wieder los, die der deutschen Zuckerindustrie den Markt der Vereinigten Staaten sperrt, so dass die deutsche Zuckerindustrie heute das Bild vor Augen hat, das ihr in No. 1 des Gordian vor 3½ Jahren schon auf Seite 5 und 6 gezeichnet worden ist. In einer Magdeburger Zuckerzeitung lesen wir folgendes:

Kuba ist gefallen und die Vereinigten Staaten werden den so gewonnenen Vorteil auf der ganzen Linie ausnutzen. Warum sollten sie es auch nicht? — Mit dem Dollar in der Hand wird »Uncle Sam« die immensen Schätze des kubanischen Bodens wieder erschliessen und sich hinsichtlich Zucker in erster Linie von anderen Ländern unabhängig machen. Welch' böse Aussicht für uns! Wo soll in Zukunft das Plus unserer Erzeugung bleiben?

Es unterliegt keinem Zweifel, dass durch oben skizzierte Verhältnisse die deutsche Zuckerindustrie in einen Engpass kommen kann, gegen den unser jetziger Zustand noch ein Dorado ist. Wie da helfen?

Für grosse Zwecke muss man auch grosse, d. h. weitschauende, wenn nötig die Fundamente eines wackeligen Gebäudes sichernde Mittel anzuwenden sich nicht scheuen. Der Kernpunkt unserer Misère ist unsere Gesetzgebung, bei der die schlimmsten Fehler gemacht sind.

Wie kann man eine Abgabe, die ebenso hoch ist, wie der Wert der Ware, auf einen Artikel legen, der dem Konsum dienen sollte?

Wie kann man ferner verantworten, die Exportprämie dem Konsum aufzubürden? Denn weiter ist doch die Erhöhung der Konsumabgabe Hand in Hand mit der erhöhten Exportprämie nichts.

Bei der Abfassung dieses Gesetzes haben Begehrlichkeit und Unkenntnis der Handelsverhältnisse einen tollen Cancan getanzt.

Man breche mit diesem System! Kuba und Amerika drängen uns auf den Weg, dessen Beschreiten helfen kann — man sorge für Erhöhung des Konsums bei uns im Lande und mache sich unabhängiger vom Auslande.

Das geschehe durch Herabsetzung der Konsumabgabe und Abschaffung der Exportprämie. Man nehme vorerst nur 5 Mark pro Zentner Konsumsteuer und lasse dann mit Zunahme des Konsums noch weiter nach.

Man verlasse die Politik der Kleinmittel und Mittelchen und lerne vor allen Dingen auch die Interessen des Handels respektieren; ohne denselben geht's nicht, er ist und bleibt das belebende Element.

Querfurt, im August 1898. Dr. Bergmann.

Anm. d. Red.: Ueber die Zukunft der Zuckerindustrie auf Kuba und Portorico schreibt die »H. B. H.« am 3. v. M.: »Man hat jetzt mit der Möglichkeit, um nicht zu sagen Wahrscheinlichkeit zu rechnen, dass der spanisch-amerikanische Krieg zum mindesten in wirtschaftlicher Beziehung eine Angliederung Kubas und Portoricos an die Vereinigten Staaten zur Folge haben wird. Für die deutsche Zuckerindustrie wäre ein solcher Ausgang des Krieges wenig erwünscht. Kubas Zuckererzeugung hatte im Jahre 1893/1894 noch 1 087 000 Tonnen und im Jahre 1894/95 1 040 000 Tonnen betragen, ist dann aber infolge des Krieges 1895/96 auf 200 000 Tonnen gefallen. Nach Herstellung des Anschlusses an die Vereinigten Staaten werden sicherlich alsbald amerikanische Grossunternehmer ihr Interesse der kubanischen Zuckerindustrie zuwenden und ihr namentlich durch Herstellung besserer Transportverbindungen Vorschub leisten. Man hat sich darauf gefasst zu machen, dass Kubas Zuckererzeugung, die von jeher zum weitaus grössten Teil in den Vereinigten Staaten Absatz gefunden hat, nach Verlauf einiger Jahre allmählich wieder den früheren Umfang erreichen, möglicherweise auch noch mehr oder weniger beträchtlich überschreiten wird. — Auf Portorico umfasst der Anbau von Zuckerrohr nach Angabe von Prinsen Geerligs eine Fläche von 60 000 Acres. Die Ausfuhr von Zucker ist von 1893 bis 1896 von 43 080 auf 54 200 Tonnen gestiegen, desgleichen der Melasse-Export von 10 180 auf 14 470 Tonnen. Bisher hat die dortige Zuckerindustrie unter dem Druck hoher Ausfuhrabgaben und mangelhafter technischer Einrichtungen gestanden. Die Boden- und klimatischen Verhältnisse sollen für den Anbau des Zuckerrohrs sehr günstig sein.«

Berichtigung zu dem in No. 80 erschienenen Artikel: »Zolltarife aller Länder« sub Oesterreich-Ungarn

Cacaobutter	15	Gulden-Gold
Zuckerwaren von den Vertrags-Staaten (Deutsches Reich)	35	»

Der Zoll ist in Goldgulden um 19½ % höher.

Das Cacaohaus Kiehl in Chemnitz verkauft noch immer entölten Cacao mit 1,40 Mark das Pfund; Vanille-Chocoladen mit 80 Pfennig; alle 5 und 10 Pfennig-Artikel mit 4 und 8 Pfennig das Stück. — Der Mann muss billige Bezugsquellen haben.

In Dortmund kann man bei Carl Osterwald, Kuckalke 27, auch noch zu 1,50 Mark garantiert reines Cacaopulver kaufen.

A. Schwarzer in Hirschberg, am Warmbrunnen-Platz No. 3, verkaufte Ende Juli noch »hochfeinstes entöltes Cacaopulver« zu 1,40 Mark das Pfund; Vanille-Bruch-Chocolade zu 80 Pfennig; Crème-Chocoladen auch zu 80 Pfennig das Pfund.

Anzeige aus Chemnitz:

»Um jeden Irrtum zu vermeiden, macht unterzeichnete Firma hierdurch bekannt, dass die holländische Marke »Cacao Grootes« Qualität: Extra Prima! nur allein bei ihr zu haben ist und zwar: per Pfund zu 2,30 Mark. Die vor einiger Zeit von anderer Seite offerierte 2. Qualität (Ia.) dürfte wohl leicht schon mit 1,80 bis 1,90 Mark in den Handel zu bringen sein, doch ist der Unterschied, wie zur Verfügung stehende Vergleichsproben ergeben, ein wesentlicher. Deutsch-holländisches Cacaohaus Kiehl, innere Johannisstrasse, Ecke Markt, und Hartmannstrasse 4.«

Steinhuder Chocolade taucht wieder auf. Wir finden folgende Offerte in den Zeitungen:

»Altberühmte Steinhuder Chocolade à Pfund 2,—, 1,60, 1,20, 1,— Mark, ff. entölten Cacao 2,50 Mark versendet direkt von mindestens 4 Pfund an gegen Nachnahme franko nach allen Orten, die Chocoladenfabrik von C. Meinecke, Steinhude, Hoflieferant Sr. Durchlaucht des Fürsten zu Schaumburg-Lippe.«

Das Chocoladenhaus Eichberg, Inhaber Fritz Eichberg, Ernst Ludwigsstrasse 18 in Darmstadt, wurde von Sr. Königlichen Hoheit dem Grossherzog zum Hoflieferanten ernannt.

»Manihot«-Cacao hat Ph. Herrmann in Giessen zu verkaufen. Was ist Manihot? Manihot ist eine Stärke, die aus Westafrika stammt.

Hugo Brandenburg in Forst verkauft immer weiter zu 1,40 Mark das Pfund Cacaopulver und garantiert reine Bruch-Chocolade zu 78 Pfennig das Pfund.

Rechnen wir einmal, was garantiert reine Chocolade zu fabrizieren kostet, wenn Roh-Cacao 75 und Butter 1,30 Mark kostet. Also zu 100 Pfund garantiert reiner Chocolade gehören:

Entweder

40 Pfd. Cacaomasse	à 127 Pf.	=	Mk.	50,80
60 » Zucker	» 24 »	=	»	14,40
Mischen, Walzen, Formen Kühlen, Verpacken,	mindestens ca.		»	6,—
Kiste, Fracht	ca.		«	4.—
10% Reisespesen, Provision etc.	ca.		»	7,—
	Mindestens		Mk.	82.20

als Einkaufspreis pro Zentner.

Oder

30 Pfd. Cacaomasse	à 127 Pf.	=	Mk.	38,10
65 » Zucker	» 24 »	=	»	15,60
5 » Butter	» 130 »	=	»	6,50
Kosten wie oben			»	17,—
			Mk.	77,20

Wo bleibt da der Gewinn?

Z. Die Inhaber der Zimmermann'schen Detailgeschäfte heissen Gerling & Rockstroh in Dresden-Altstadt, Freibergerstrasse; wenn wir nicht irren hat die Firma 26 Geschäfte in den deutschen Städten Dresden, Radeberg, Bernburg, Quedlinburg, Blankenburg, Stassfurt, Hildesheim, Hannover, Linden, Döbeln, Riesa, Aue, Reichenbach i. V., Bautzen, Potschappel, Goslar a. H.

In einer Leipziger Zeitung lesen wir:

Choca.

»Nach uns zugegangener Mitteilung ist es gelungen, einen Cacao herzustellen, der sich, wie kein anderer bisher bekannter Cacao zu dauerndem Genuss eignen soll, indem sein erfrischender köstlicher Geschmack das Anregende des von manchem aus Gesundheitsrücksichten gemiedenen Kaffees völlig ersetzt. Dieser Cacao, »Choca« benannt, ist nur von der Choca-Gesellschaft Osswald & Co., Leipzig-Lindenau, zu beziehen.«

Wir bemerken hierzu, dass wir unter dem »Choca« namen eine Puder-Chocolade eingekauft haben. Cacao mit Zucker heisst »Chocolade«, nicht aber Cacao. Staatsanwaltschaft und Gesundheitspolizei haben ein Recht, den Verkäufern falsch deklarierter Genussmittel Ungelegenheiten zu bereiten. Das möge sich Herr H. Goebel in Frankfurt endlich merken und aufhören, »Cacao mit Zucker« als »Etwas neues in Cacao« zu annoncieren. Auch die Compagnie française in Strassburg begeht einen Verstoss, wenn sie Hafermehl, Zucker und Cacaopulver vermischt, als »Hafer-Cacao« offeriert. Das ist Hafer-Chocolade!

Düsseldorf will im Jahre 1902 eine Gewerbe- und Industrie-Ausstellung grösseren Stils haben. Verschiedene industrielle Vereinigungen hielten schon Beratungen hierüber.

Joh. Sievers in Eisenach hat garantiert reinen Cacao zu 1,50 Mk., Chocolade zu 75 Pfennig zu verkaufen.

Vom Dresdener Amtsgericht: Laut § 10, Absatz 2 des Gesetzes vom 14. Mai 1879, den Verkehr mit Nahrungsmitteln, Genussmitteln und Gebrauchsgegenständen betreffend, wird derjenige, welcher wissentlich Nahrungs- und Genussmittel, die verdorben, nachgemacht oder verfälscht sind, unter Verschweigen dieses Umstandes verkauft, mit Gefängnis bis zu 6 Monaten oder mit Geldstrafe bis zu 1500 Mark bestraft. Beklagt eines solchen Vergehens waren der Produktenhändler Ernst Clemens Gruhle und dessen Ehefrau Lina Henriette geb. Fehre,

in Pieschen wohnhaft, welche Stärkemehl, mit gemahlenen Cacaoschalen und Zimmt-Surrogat vermischt, als guten Zimmt in den Vertrieb brachten. Die Beklagten erklärten, die Ware in demselben Zustande verkauft zu haben, in welchem sie dieselbe von dem Absender erhielten. Diese Angaben konnten das Ehepaar von einer Gesamtgeldstrafe von 60 Mark nicht befreien.

H. Wir haben dasselbe schon einmal gesagt, dass nicht die grossen Geschäfte, nicht die viel geschmähten Konsumgeschäfte, Wareneinkaufs-Vereine, Beamten-Vereine es sind, die die Fabrikanten bis aufs Blut schinden, um hinterher die Waren verschleudern zu können, sondern viel mehr finden Sie das bei den freien Krämern, die sich so gern »ehrbarer Kaufmann« oder »achtbarer ehrlicher Mittelstand« nennen. Die uns eingesandte Anzeige des Görlitzer Vereins beweist das zwar nicht, denn der Verein verkauft ja heute auch noch zu 1,45 Mark Cacaopulver. Seine Preise sind:

Görlitzer W.-E.-V.

Van Houtens Cacaopulver,

1/1 Pfund-,	1/2 Pfund-,	1/4 Pfund-Dose,
270 Pfg.	140 Pfg.	75 Pfg.

Gaedke's Cacaopulver,

1/1 Pfund-,	1/2 Pfund-,	1/4 Pfund.Dose,
240 Pfg.	125 Pfg.	65 Pfg.

Rüger's Cacaopulver,

1/1 Pfund-,	1/2 Pfund-,	1/4 Pfund-Packet,
220 Pfg.	110 Pfg.	55 Pfg.

Blooker's Cacaopulver,
Pfund-Packet 245 Pfennig.
Cacaopulver I, lose, Pfund 160 Pfennig
Cacaopulver II, » » 145 »
(beide Qualitäten garantiert rein).
Cacaomasse, beste Caracas,
Pfund 200 Pfennig.
Kasseler Hafer-Cacao,
Karton mit 27 Würfeln 90 Pfennig.
Feinste Gebirgs-Preisselbeeren.
Pfund 18 Pfennig.

Wilhelm Beyer in Stettin verkauft entölten Cacao noch mit 1,50 Mark und will bei 5 Pfund den doch gewiss schon billigen Preis noch ermässigen. Was mag er seinem Lieferanten bezahlen?

R. Jordan in Goslar annonciert:
»Chocoladen
von Sarotti, Hildebrandt, Berger in Pössneck, Suchard, Richter, Stollwerck u. s. w. von 80 Pfennig bis 3 Mark per Pfund. Cacao von 1,40 Mark per Pfund, auch Kamerun-Cacao und besten holländischen Hafer-Cacao per 1/4 Pfund von 20 Pfennig an, empfiehlt die Drogenhandlung von R. Jordan.«

Ob die Annonce wohl stimmt? Ob Jordan wohl besten holländischen Hafer-Cacao zu 80 Pfennig das Pfund liefern kann? Und ob er Suchard- oder Stollwerck- oder Sarotti-Chocoladen für 80 Pfennig verkaufen kann? Wir bezweifeln es.

Der Hofkonditor E. H. Lummer in Gera bietet Vanille-Bruchchocolade aus eigener Fabrik (soll wohl heissen aus eisernem Mörser?) zu 70 Pfennig das Pfund aus und garantiert für ihre Reinheit.

U. Dafür kann man Gebrüder Stollwerck nicht verantwortlich machen. Sie sehen doch aus den Zeitungsannoncen, dass sie den Preis ihrer Adler-Cacaos auf 2,40 Mark festgesetzt haben.

Leipzig-Lindenau. Die Zuckerwarenfabrik von Andreas & Glorius in Leipzig-Lindenau, Eisenbahnstrasse, hat an der äussersten Stadtgrenze, hinter dem Kanal an der Lützower Strasse, ein umfangreiches Areal erworben und baut dort ein neues Fabrikgebäude.

Halle a. S. Die Cacao-Kompagnie Theodor Reichardt in Halle a. S. hat einen Wettbewerb für ein Plakat ausgeschrieben, das als Affiche und als Innenplakat Verwendung finden kann, sowie verkleinert auch als Inserat-Vignette. Es sind drei Preise, je 1000, 500 und 200 Mark ausgesetzt. Ausserdem werden eventuell auch noch einige nicht preisgekrönte Entwürfe, zu je 200 Mark angekauft. Alle Arbeiten sind bis 15. September 1898, mittags 12 Uhr, bei der Redaktion der Zeitschrift »Propaganda« zu Berlin SW., Wilhelmstrasse 3 a, I., abzugeben. Die Entwürfe werden in Berlin, Hamburg, Hannover, Köln, Frankfurt a. M., Kassel, Stuttgart, München, Nürnberg, Halle, Dresden, Breslau, Posen und Danzig öffentlich ausgestellt.

Das ist sehr hübsch von der hallischen Firma, dass sie die deutsche Künstlerschaft herbeiruft. Wir fürchten aber, dass die Aufgabe, die sie gelöst haben will, schwer gelöst werden kann. Sie verlangt, dass zwei Tendenzen auf einem Plakat zum Ausdruck kommen sollen: Einmal die Tendenz, dass sie ihre Fabrikate direkt aus der Fabrik an die Konsumenten liefert und dann, dass sie gegen die holländische Einfuhr arbeitet. Wir sind gespannt darauf, wie sich die Künstler damit zurechtpinseln.

Unzulässiger Lohnabzug. Der Chocoladenfabrikant Schnickenberger hatte dem Kutscher D. einen Lohnabzug gemacht, weil aus dem von D. gefahrenen Wagen Chocolade verschwunden war. D. nahm das Gewerbegericht in Anspruch, um zu seinem Lohn zu kommen. Die Verhandlung ergab, dass D. allein bei dem Fuhrwerk war und dass er die mitgeführten Waren zu den Kunden in die Läden tragen musste. Der Beklagte erklärte den Kutscher für verpflichtet, auf die Waren aufzupassen und dafür zu sorgen, dass nichts fortkomme. Dann machte er noch einen Gegenanspruch geltend, weil Kläger, ohne vorher zu kündigen, die Arbeit niedergelegt habe. Beklagter wurde verurteilt, dem Kläger den Lohn voll auszubezahlen, und mit seinem Gegenanspruch abgewiesen. Zur Begründung führte der Vorsitzende aus, dass ein Kutscher, der allein beim Wagen sei und trotzdem Waren austragen müsse, für Diebstähle nur haftbar gemacht werden könne, wenn ihm ein ganz besonderes Verschulden nachgewiesen werde. Das sei hier nicht der Fall. Auch sei der Kläger berechtigt gewesen, die Arbeit ohne vorherige Kündigung niederzulegen, weil er nicht den vollen Lohn erhielt.

Was ist vorschriftsmässiger »Hafer-Cacao«? In der Badischen Landeszeitung findet man folgende Anzeige:

Hafer-Cacao

in vorschriftsmässiger, feinster Qualität, pro Pfund 1,20 Mark, empfiehlt Jul. Dehn Nachf., Drogerie, Zähringerstrasse 55.

O. Sehr gern; es geht aber den deutschen Zuckerfabriken immer noch bedeutend besser als den deutschen Chocoladen und Zuckerwarenfabriken. Wir wollen das an den Resultaten einiger Fabriken zeigen. Sie werden aus Ihren eigenen Gewinnzahlen und aus denen Ihrer benachbarten Kollegen wissen, dass in unserer Industrie schon seit Jahren ähnliche Gewinne nicht erzielt werden können.

Zuckerfabrik Offstein hatte 1897/98 einen Bruttogewinn von 224 122 Mark. Hiervon schreibt sie ab 72 436 Mark, zahlt Tantième, füllt den Reservefond auf und zahlt 10 Prozent Dividende. Ihr produzierter Zucker wurde durchschnittlich mit 10,66 Mark pro Zentner verkauft.

Die Aktienzuckerfabrik zu Barum hatte einen Bruttogewinn von 121 235 Mark. Sie zahlt 15 Prozent Dividende, hohe Tantièmen und Gratifikationen, setzt 41 655 Mark für Neuanlagen aus. Das ist von einem Aktienkapital von 381 750 Mark ein feiner Ertrag. Die Rüben sind mit 96 Pfennig pro Zentner bezahlt worden.

Die Zuckerfabrik Altfelde hatte einen Bruttogewinn von 152 320 Mark; sie giebt 20 000 Mark in den Reservefonds, 37 500 Mark werden verbaut, 57 390 Mark werden abgeschrieben, der Rest wird verteilt. Das Aktienkapital ist 600 000 Mark gross.

Zuckerfabrik Doebeln zahlte für 1 242 400 Zentner verarbeiteter Rüben 1 015 910 Mark = 87,14 Pfennig pro Zentner und für Betriebskosten 425 560 Mark; sie vereinnahmte dagegen 1 568 340 Mark, so dass nach 42 870 Mark Abschreibungen noch ein verteilbarer Reingewinn von 85 100 Mark auf das Aktienkapital von 690 000 Mark verbleibt.

Zuckerfabrik Egeln (Marienstuhl) vereinnahmte für Produkte aller Art 1 730 930 Mark und verausgabte für Betriebskosten 407 600 Mark, sowie für Rübensamen, Rübenfrachten und Lieferungszulagen 169 085 Mark, für 1 236 690 Zentner verarbeiteter Rüben 1 104 130 Mark, so dass nach 50 110 Mark Abschreibungen noch 431 910 Mark noch zu verteilende Rübengelder und Dividende verbleibt. Das Aktienkapital beträgt 420 000 Mark, die Reserven 110 000 Mark.

Zuckerfabrik Eichthal vereinnahmte 956 170 Mark und verausgabte für Rüben und Betriebskosten 854 740 Mark, so dass nach 15 480 Mark Abschreibungen zuzüglich eines alten Gewinnvortrages von 7540 Mark ein Reingewinn von 93 480 Mark auf das Aktienkapital von 315 000 Mark verbleibt. Die Reserven betragen 86 700 Mark.

Zuckerfabrik Baddeckenstedt vereinnahmte 545 000 Mark und hatte 518 590 Mark Unkosten, so dass nach 24 020 Mark Abschreibungen ein Gewinn-Saldo von 2360 Mark bei einem Aktienkapital von 349 200 Mark verbleibt.

Zuckerfabrik Barth zahlte für 1 236 630 Zentner verarbeiteter Rüben 1 139 510 Mark, sowie für sonstige Unkosten 357 240 Mark. Sie vereinnahmte aus Produkten aller Art 1 649 780 Mark, so dass nach 76 570 Mark Abschreibungen ein Gewinn von 76 450 Mark auf das Aktienkapital von 800 000 Mark verbleibt.

Zuckerfabrik Biendorf erzielte einen Bruttogewinn von 93 350 Mark bei einem Aktienkapital von 219 000 Mark und 72 000 Mark Reserven.

Zuckerfabrik Bockenem zahlte für 460 040 Zentner verarbeiteter Rüben 394 270 Mark und für Betriebskosten 163 100 Mark; sie vereinnahmte für Ackerpacht, Zinsen und Produkte aller Art 583 170 Mark, so dass rund 25 800 Mark für Abschreibungen zur Verfügung stehen. Das Aktienkapital beträgt 578 400 Mark, die Reserven 125 000 Mark.

Zuckerfabrik Brakel vereinnahmte für Produkte aller Art einschliesslich 865 Mark Vortrag 938 640 Mark, verausgabte an Fabrikationsunkosten 883 070 Mark und erzielte nach 37 690 Mark Abschreibungen einen Ueberschuss von 17 880 Mark bei einem Aktienkapital von 1 117 800 Mark.

Zuckerfabrik Broistedt zahlte für 942 740 Zentner verarbeiteter Rüben 880 310 Mark und für Betriebskosten 288 030 Mark; sie vereinnahmte 1 192 510 Mark, so dass nach 40 450 Mark Abschreibungen ein Verlust von 16 290 Mark auf das Aktienkapital von 412 500 Mark resultiert. Die Reserven betragen 123 750 Mark.

Zuckerfabrik Broitzem zahlte für 303 150 Zentner Rüben 252 310 Mark, für Betriebskosten 125 360 Mark und verwendete für Abschreibungen 18 800 Mark. Es verblieb ein Ueberschuss von 2360 Mark bei einem Aktienkapital von 220 500 Mark.

Zuckerfabrik Clauen vereinnahmte, einschliesslich 2000 Mark Vortrag, 576 730 Mark und verausgabte an Betriebskosten 546 730 Mark, so dass 30 000 Mark für Abschreibungen verbleiben. Das Aktienkapital beträgt 450 000 Mark.

Zuckerfabrik zu Köthen zahlte für 575 000 Zentner verarbeiteter Rüben 537 730 Mark und für Betriebskosten 177 680 Mark; sie vereinnahmte 725 745 Mark, so dass nach 5530 Mark Abschreibungen ein Gewinn von 4800 Mark verbleibt. Das

Aktienkapital beträgt 208 500 Mark, der Betriebsfonds 93 520 Mark und die Reserven 85 520 Mark.

Zuckerfabrik Dettum vereinnahmte 635 250 Mark und verausgabte für 442 400 Zentner verarbeiteter Rüben und für Rübensamen 335 250 Mark, für Betriebskosten 168 300 Mark, so dass nach 25 850 Mark Abschreibungen ein Gewinn von 105 860 Mark auf das Aktienkapital von 300 000 Mark verbleibt.

Das Königl. Kommerz-Kollegium zu Altona berichtet über das Jahr 1897:

Auf ein sehr wechselreiches Geschäftsjahr konnte die Chocolade-Industrie zurückblicken. Zunächst zogen die seit 1894 in ausserordentlich niedriger Preislage sich bewegenden Rohcacaos einen allmählichen unvermeidlichen Rückgang der Preise aller Cacao-Fabrikate nach sich, wie er kaum je zuvor zu verzeichnen war. Man täuschte sich indes allgemein in der Hoffnung, dass infolge des stetig wachsenden Anbaues der Cacaopflanzen diese billigen Cacaopreise sich dauernd erhalten würden. Die Produktion von Cacaobohnen blieb vielmehr hinter dem Konsum von Chocolade und namentlich Cacao weit zurück. Die Folge hiervon war, dass die am Schlusse des Vorjahres an den Hauptstapelplätzen vorhandenen bedeutenden Vorräte erheblich zusammenschmolzen. Die Erkenntnis dieses Umstandes brachte gegen die Mitte des Jahres einen rapiden Umschwung in den Preisen der Rohwaren hervor, welche bis zum Schluss des Jahres um fast das Doppelte stiegen. Dass unter diesen Verhältnissen bei den äusserst niedrigen Preisen der Fabrikate von einem nennenswerten Nutzen für die Fabrikanten nicht die Rede sein konnte, liegt auf der Hand. Zwar beschlossen einzelne tonangebende Fabrikanten, mit einer Steigerung ihrer Fabrikatpreise voranzugehen, um den minder kapitalkräftigen Berufsgenossen Gelegenheit zu geben, ohne Störung in ihrer Kundschaft folgen zu können. Aber diese schwache Haussebewegung konnte keinen festen Boden fassen, da die überaus starke Konkurrenz einiger Unternehmer ein gemeinsames Vorgehen zur Erzielung besserer Preise unmöglich machte.

Am Schlusse war denn auch die Fabrikation an der äussersten Grenze der Rentabilität angelangt, da vornehmlich die Chocolade-Industrie ihre Erzeugnisse zu ausserordentlich billigen Preisen abgeben musste, trotzdem die Notierungen für Rohcacao sich auf einer selten erreichten Höhe behaupteten. Nur einzelnen Fabrikanten gelang es, durch Verbesserung ihrer Arbeitsmaschinen und sonstige kostspielige Betriebsänderungen, als Uebergang zur Dampfkocherei, sowie durch Erzeugung eines bedeutend grösseren Quantums fertiger Waren ohne gleichzeitige Vermehrung der Arbeitskräfte einen mässigen finanziellen Gewinn zu erzielen.

Ueber die Lage der Kaffeesurrogat-Fabrikation wird uns mitgeteilt, dass die Produktion nach dem Gewicht der fertigen Fabrikate auch in diesem Jahre wieder etwas gefallen ist, was als natürliche Folge der niedrigen Kaffeepreise angesehen wird. Während die Preise der Fabrikate so ziemlich mit denen der Vorjahre auf gleicher Höhe blieben, sind in denen der Rohmaterialien grössere Veränderungen eingetreten. So fielen z. B. Rohkaffeepreise ganz bedeutend, die Preise für Getreide, namentlich für Roggen, gingen erheblich in die Höhe, während die der Zichorienwurzeln, welche einen Hauptbestandteil des Fabrikates bilden, keinen grossen Schwankungen unterlagen.

Ausstellung in Stettin. Von Stettin hört man folgendes: »Ostseezeitung, Stettin, den 31. August 1898. Die umfangreichen Vorarbeiten für die Allgemeine Ausstellung für Nahrungsmittel, Volksernährung, Kochkunst, verwandte Gewerbe und Wirtschaftswesen, welche zu Stettin in den Gesamträumen des Konzert- und Vereinshauses vom 22. bis 30. Oktober 1898 stattfinden wird, sind soweit beendet, dass in den nächsten Tagen die Versendung der offiziellen Einladungs-Prospekte zur Beschickung der Ausstellung erfolgt. Das Komitee bilden folgende Herren: Karl Krause, Stadtverordneter, Ehrenvorsitzender des Pommerschen Gastwirte-Vereins, Stettin, Robert Dethloff, Stadtverordneter, Versitzender des Pommerschen Gastwirte-Vereins, Stettin, Karl Bossemaier, Inhaber der Firma Oswald Nier, Hoflieferant, Vorstand der Fach- und Fortbildungsschule des Pommerschen Gastwirte-Vereins, Stettin A. Rupnow, Obermeister der Fleischermeister-Innung, Stettin. Seitens der in Frage kommenden Behörden und gewerblichen Vereine ist die Förderung der Ausstellung zugesichert worden, und ist somit zu erwarten, dass dieselbe in den weitesten Kreisen Anklang finden wird, zumal ein eventueller Reingewinn teilweise wohlthätigen Zwecken zugeführt wird. Mit der Ausstellung verbunden soll eine Lotterie veranstaltet werden und findet eine Prüfung und Prämiierung der besten Erzeugnisse durch ein Preisrichter-Kollegium statt. Alle die Ausstellung betreffenden Anfragen sind an die Ausstellungs-Direktion im Konzerthause, am Königsthor in Stettin, zu richten.« — Wir warnen vor der Beteiligung so lange, bis bekannt geworden ist, wer dahinter steckt!

Für den Zucker wird jetzt in Deutschland mächtig die Reklametrommel gerührt. Hin und wieder hauen die Tamboure aber auch vorbei, wie folgende Sätze beweisen:

Ist Zucker den Zähnen schädlich? Unter den vielen Unwahrheiten, mit welchen der moderne Kulturmensch sich belügt, ist eine der verbreitetsten die Legende, dass ein fortgesetzter Genuss von Zucker, überhaupt von zuckerhaltigen Speisen und Getränken, die Zähne verderbe. Es hat bisher schwer gehalten, diese, wie es scheint, durch Ueberlieferung geheiligte Anschauung zu erschüttern. Ein einwandsfreier Beweis für die zahnverderbende Einwirkung des Zuckers ist bislang noch nicht erbracht worden. Man weist allerdings vielfach darauf hin, dass Leute, besonders Kinder, welche viel Süssigkeiten naschen, gewöhnlich schlechte Zähne haben. Vielleicht aber verwechselt man gerade hier Ursache und Wirkung. Nicht weil diese Leute viel zuckerhaltige Stoffe geniessen, haben sie schlechte Zähne, sondern

weil sie — vielleicht infolge einer angeborenen Schwäche oder infolge irgend welcher Krankheiten — von Anfang an schlechte Zähne haben, haben sie eine — man möchte sagen — instinktive Vorliebe für Zucker, der nach der Meinung unserer Fachgelehrten ein wichtiges Nähr- und Kräftigungsmittel darstellt. Es wäre sonst ja nicht zu verstehen, weshalb gerade die Bewohner tropischer Himmelsstriche, die bekanntlich in ausgedehntem Maasse Zucker geniessen, die besten und haltbarsten Zähne haben. Man sehe sich nur einmal das prächtige, alabasterfarbene Gebiss eines Negers an, welches mit seinem schneeigen Schmelz den Neid auch des zuckerscheuensten Europäers erwecken dürfte! Auch die Engländer, welchen man eine gewisse Vorliebe für Zucker nachsagt, zeichnen sich durch gute Zähne aus. Was indessen vom Zucker gilt, gilt nicht von allen Süssigkeiten. Insbesondere müssen Süssigkeiten, Bonbons, Konfitüren, Limonaden, welche Fruchtsäuren enthalten, als schädlich bezeichnet werden; denn die Säure greift den Schmelz an und verdirbt dadurch die Zähne.

Die verfolgte Unschuld aus Kassel. Uns wird eine Zeitung eingeschickt, worin die Kasseler Hafer-Cacaohändler Hausen & Co. sich als böswillig verfolgte Unschuld etabliert haben, sich weiss zu waschen suchen und auf alle Leute schimpfen, die ihnen ihre Unwahrheiten seit längerer Zeit vorgehalten haben: — Sie wären denunziert worden von einem Kasseler Mann, der bloss neidisch wäre darauf, dass sie soviel Absatz gefunden hätten. Der Mann wäre früher der Mitinhaber ihrer Firma gewesen, er hätte aber kein Vertrauen zu der Sache gehabt und wäre ausgetreten. Anders aber stellt es dieser Herr dar; er sagt, ich bin ausgetreten, weil ich erfuhr, dass der eine Herr eine böse Vergangenheit hinter sich hatte u. s. w. u. s. w.

Das alles kümmert uns ja nicht. Dem Gordian wollen diese Leute auch eins anhängen. Wir werden die Anhängsel hier abdrucken, heute langt der Platz nicht mehr zu. Aber wir teilen mit, dass auf einem soeben eingekauften Karton Hafer-Cacao von der Firma Hausen & Co. noch heute die Bezeichnung »Patent« und »D. R. Patent« steht.

Es wird dies die Kasseler Gerichtsherren, besonders den Herrn Amtsanwalt Spohr als Beamten der Staatsanwaltschaft, recht interessieren.



Preisübersicht für Cacaobutter.

Die Preise der Cacaobutter aus den letzten zehn Jahren sind so grossen Schwankungen unterworfen gewesen, dass wir glauben, eine Uebersicht über sie wird interessant und lehrreich zugleich sein.

Wir legen die holländischen Preise zu Grunde, die für van Houtens Butter in den Amsterdamer Auktionen erzielt worden sind, da ja diese Preise bestimmend für den Preisstand reiner Butter in allen Ländern sind.

Wohin wir in diesem Jahr, oder so lange wir noch die hohen Cacao-Preise haben, mit den Butter-Preisen kommen werden, ist nicht vorauszusehen; in Deutschland ist die Butter sehr knapp und sie wird erst wieder in grösseren Mengen auf den Markt kommen, wenn deutsche Fabrikanten wieder anfangen, mehr Pulver zu pressen.

Gleich knapp ist sie in England und in den Vereinigten Staaten, von wo Anfragen über Anfragen an uns kommen, ob wir nicht Butter nachweisen können.

Für die am 13. September in Amsterdam stattfindende Auktion sind ja allerdings 103 000 Kilo angemeldet und zwar 75 000 von van Houten, 18 000 von Suchard und 10 000 Kilo Helm-Butter.

Man hat aber hierbei zu bedenken, dass dies, da die Auktion erst am 13. September stattfindet, das Angebot von sechs Wochen ist und dass diesem recht grossen Angebot in der kommenden Oktober-Auktion ein sehr kleines folgen muss.

Die Preise der folgenden Uebersicht sind in holländische Cents ausgedrückt.

Mon.	1889		1890		1891		1892	
	Kilo	Preis 1/2 Ko.	Kilo	Preis 1/2 Ko	Kilo	Preis 1/2 Ko.	Kilo	Preis 1/2 Ko.
Januar	40000	65	50000	65 1/4	13500	68	85000	55
Febr.	40000	61 1/2	41300	65 1/2	100000	65 1/4	70000	60 1/4
März	48000	63	55000	64 1/4	80000	66	70000	[illegible]
April	50000	60 1/2	70000	66 3/4	77000	66	71000	[illegible]
Mai	30000	62 3/4	72350	70	68000	63 3/4	45000	[illegible]
Juni	30000	61 3/4	54500	75	70000	64	65000	[illegible]
Juli	50000	68 1/4	57350	70	80000	63 1/4	65000	[illegible]
Aug.	54000	68	57000	70 1/4	50000	69 3/4	60000	[illegible]
Sept.	40000	71 1/2	46000	76 3/4	59000	70 1/2	[illegible]	[illegible]
Okt.	38000	78 1/2	70000	82	55000	70 3/4	[illegible]	[illegible]
Nov.	50000	75 1/2	75000	78	29000	68	[illegible]	[illegible]
Dez.	50000	70 1/4	70000	68 3/4	95000	55 3/4	[illegible]	[illegible]

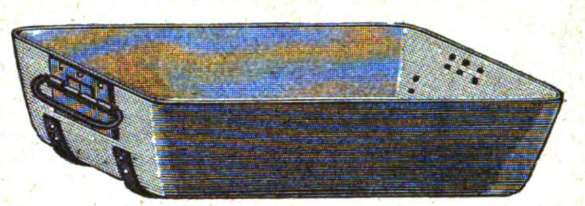
Monate	1893		1894		1895	
	Kilo	Preis 1/2 Ko.	Kilo	Preis 1/2 Ko.	Kilo	Preis 1/2 Ko.
Januar	70000	66	65000	73	60000	69 2/3
Februar	80000	71 3/4	75000	70 3/4	80000	68 1/2
März	90000	71 1/2	78000	74 1/2	70000	68
April	70000	71 1/4	45000	75	65000	67 3/4
Mai	60000	73	65000	71 1/4	70000	67
Juni	65000	74 1/4	–	—	70000	64 3/4
Juli	40000	75 1/2	60000	68	30000	68
August	40000	80 1/2	65000	73	40000	69
September	60000	74 3/4	70000	71	70000	67 1/2
Oktober	60000	79	60000	72	75000	75
November	90000	74 1/4	85000	72 1/4	70000	72 1/4
Dezember	55000	71	80000	67	80000	73 1/2

Monate	1896		1897		1898	
	Kilo	Preis 1/2 Ko.	Kilo	Preis 1/2 Ko.	Kilo	Preis 1/2 Ko.
Januar	45000	75	60000	65 1/4	70000	46
Februar	75000	70 1/2	75000	63 1/4	65000	51,30
März	70000	68 1/4	70000	61 1/4	70000	47 1/4
April	70000	68 1/2	80000	54	70000	50 3/4
Mai	60000	70 1/2	40000	55	60000	51
Juni	50000	67 1/4	40000	50 1/2	70000	51,90
Juli	50000	68 1/4	38000	55	60000	58 1/2
August	25000	70	32000	60	40000	71
September	60000	70 1/4	85000	61		
Oktober	80000	71 1/4	30000	60		
November	75000	71 1/2	32000	57		
Dezember	70000	69 1/2	160000	47		

Anzeigen.

Chocolade-Kästen für Kouvertüre, Cacaomasse und Chocolademassen.

Aus einem Stück Siemens-Martin Stahlblech gepresst. ✻ Eiserner Bestand! ✻ Fast unverwüstlich!

Arbeitskästen  in 4 Grössen.

No. 1. 500 mm lang 320 mm breit 110 mm tief.
No. 2. 550 „ „ 340 „ „ 110 „ „
No. 3. 600 mm lang 360 mm breit 110 mm tief.
No. 4. 650 „ „ 380 „ „ 110 „ „

Ferner **Walzen-Kästen** passend unter die Walzwerke.

No. 5. 700 mm lang 400 mm breit 180 mm tief.

Sämmtliche Kästen sind aus einem Stück Siemens-Martin Stahlblech gepresst, sie sind fast unverwüstlich, daher im Fabrikgebrauch ganz bedeutend billiger als gefalzte Kästen aus Eisenblech. Sie werden nie undicht und formen sich gut und leicht aus; sie werden verzinnt und unverzinnt geliefert. Referenzen stehen gerne von den grössten Fabriken zur Verfügung.

Stanz- u. Presswerk A.-G., vormals Castanien & Comp.

Brackwede bei Bielefeld (Deutschland).

Dampfkesselraum. Maschinenraum. Arbeitsraum.

Wegelin & Hübner

HALLE A.S.

Specialfabrik
von Kühleinrichtungen für Chocolade-, Marzipan- & Zuckerwaarenfabriken.

Kühlraum. Vorraum.

1898. IV. Jahrgang. **No. 82.** Hamburg, 15. September 1898.



Hauptinhalt:



Haupt-Vertretungen für den „Gordian":
England: Aug. Siegle, London E. C. Holland: Seyffardt'sche Buchhandlung, Amsterdam. Dänemark: Georg Chr. Ursins Nachf., Kopenhagen. Norwegen: Jacob Dybwad, Universitätsbuchh., Christiania. Russland: Carl Ricker, Petersburg. Newyork: The International News Company. Philadelphia: Schaefer & Koradi. Schweiz: O. Speidel, Zürich.

Lehrreiche Sätze.

Die Handelskammer in Hannover erstattet alljährlich über alle wichtigen im Laufe eines Jahres ihr zur Beurteilung vorgekommenen Sachen so ausführlich Bericht, dass wir das, was für unsere Industrie Interesse hat, in den Gordian hineinnehmen wollen.

Handelsgebrauch im Cacaohandel.

Das Königliche Amtsgericht Elbing ersuchte uns in einer Prozesssache um eine gutachtliche Aeusserung darüber: »ob hier ein Handelsgebrauch existiere, dass, falls bei Abschluss eines Lieferungsgeschäfts Erfüllung »zur Abforderung per Frühjahr« vereinbart ist, Verkäufer ohne Abforderung seitens des Käufers berechtigt ist, bereits am 30. April die Ware an den Käufer abzusenden.«

Wir gaben unser Gutachten dahin ab, dass uns von einem derartigen Handelsgebrauch im Cacaogrosshandel nichts bekannt sei.

Tantieme eines Geschäftsführers.

In einer Prozesssache ersuchte uns das Königliche Amtsgericht Hannover um Erstattung eines Gutachtens auf Grund folgenden Thatbestandes: Kläger war für ein Herrenkonfektionsgeschäft als Geschäftsführer engagiert und es wurde vereinbart, dass er 125 Mark monatlich und 2 Prozent Tantieme erhalten sollte, ohne dass über die Art der Berechnung der Tantieme etwas vereinbart war. Kläger behauptete, dass in derartigen Geschäften es allgemein üblich sei, dass die Tantieme von den abgeschlossenen Verkäufen, also vom ganzen Umsatz und nicht vom Reingewinn berechnet würde, während Beklagter das Gegenteil behauptete.

Wir gaben unser Gutachten dahin ab: Die Verabredung einer Tantieme ist gleichbedeutend mit dem Versprechen eines Anteils am Reingewinn, während eine Vergütung für einen gewissen oder gesamten Geschäftsumsatz mit der Bezeichnung Provision zu belegen ist. Hiernach würde der Kläger mit seiner Behauptung um so mehr noch im Unrecht sein, als auch, wie auf Erkundigung in gleichartigen Geschäften bekannt geworden ist, eine andere, obigen Anschauungen entgegenstehende Gepflogenheit in diesen nicht besteht.

Provision für vermittelte Geschäftsabschlüsse.

Das Königliche Amtsgericht zu Peine teilte uns mit, dass in einer Prozesssache unter den Parteien ein Streit darüber bestehe, »ob beim Fehlen einer besonderen Abrede der Vermittler die Provision für die von ihm vermittelten Kaufabschlüsse, insbesondere über Dreschmaschinen, schon gleich nach Abschluss des Kaufvertrages oder erst pro rata der von den Käufern eingesandten Beträge nach wirklichem Eingang derselben verlangen könne« und ersuchte uns um eine Auskunft darüber, ob nach der einen oder anderen Seite ein allgemeiner Handelsgebrauch bestehe.

Wir haben dem Amtsgericht erwidert, dass ein allgemeiner Handelsgebrauch, wonach die Provision für vermittelte Kaufabschlüsse schon gleich nach Abschluss des Kaufvertrages gezahlt wird, nicht bestehe. Dagegen sei es üblich, die Provision soweit als verdient anzusehen, als Zahlung des Kaufpreises erfolgt ist.

Die zollamtliche Abstempelung der von Handlungsreisenden in Belgien eingeführten Warenmuster.

Infolge Uebereinkommens zwischen der deutschen und der belgischen Regierung ist bestimmt worden, dass für die Dauer des am 6. Dezember 1891 zwischen Deutschland und Belgien geschlossenen Handelsvertrages die von deutschen Handlungsreisenden unter vorübergehender Zollfreiheit, gemäss Art. 9 genannten Vertrages, eingeführten Muster bei ihrem Eintritte in Belgien nicht mehr mit Erkennungsmarken versehen zu werden brauchen, wenn sie bereits den deutschen Zollstempel tragen. Das gleiche gilt beim Eintritte in Deutschland für die von belgischen Handlungsreisenden eingeführten Muster, wenn dieselben den belgischen Zollstempel tragen.

Indessen behalten sich die Zollverwaltungen beider Länder das Recht vor, auf den unter obigen Verhältnissen eingeführten Mustern Erkennungszeichen anzubringen, wenn sie diese Maassregel für unerlässlich erachten, um die Identität der Gegenstände bei ihrer Wiederausfuhr feststellen zu können.

Vorlegung falscher Fakturen bei der Verzollung von Waren nach den Niederlanden.

In den Niederlanden werden von den dahin eingeführten Waren überwiegend Wertzölle erhoben. Als Wert gilt dabei, wenn die Lieferung am Wohnort des Empfängers erfolgt, der Verkaufspreis, der den niederländischen Zollbehörden regelmässig durch Vorlegung der von einer Polizeibehörde oder einer Handelsvertretung beglaubigten Fakturen nachzuweisen ist.

In den letzten Jahren sind von deutschen Ausfuhrhäusern vielfach Beschwerden über ein rigoroses Verfahren der niederländischen Zollbehörden bei Berechnung der Wertzölle erhoben worden. Gegenüber diplomatischen Verwendungen, die aus solchen Anlässen stattgefunden haben, hat die niederländische Regierung, unter Vorlegung von Beweisstücken, verschiedene Fälle bezeichnet, in denen deutsche Ausfuhrfirmen den niederländischen Zollbehörden zum Nachweise des Wertes der zollpflichtigen Waren falsche Fakturen vorgelegt haben, die über geringere Beträge lauteten, als die den Waren-Empfängern übermittelten Originalfakturen. Da eine solche auf Täuschung der niederländischen Zollbehörden abzielende Handlungsweise geeignet ist, den Ruf des deutschen Handels zu schädigen und die Geltendmachung begründeter Beschwerden bei den niederländischen Zollbehörden zu erschweren, so scheint es geboten, derartigen Vorkommnissen mit allen gesetzlichen Mitteln entgegenzutreten und die an der Ausfuhr nach den Niederlanden beteiligten Firmen auf die Gefahren aufmerksam zu machen, denen sie sich durch Vorlegung unrichtiger Fakturen aussetzen.

Behandlung deutscher Handlungsreisenden in den nordischen Reichen.

Auch im Berichtsjahre sind häufig Klagen bei uns darüber geführt worden, dass die in Dänemark, Schweden und Norwegen von Handlungsreisenden zu zahlenden übermässig hohen Steuern für die Erlaubnis des Aufsuchens von Bestellungen den deutschen Handel und die deutsche Industrie in hohem Maasse schädigen, so dass es dadurch manchen Geschäftszweigen ganz unmöglich gemacht wird, Verbindungen in jenen Ländern anzuknüpfen, während die Handlungsreisenden jener Länder in Deutschland ohne erhebliche Kosten Geschäftsverbindungen anknüpfen konnen. Es dürfte daher, wie wir bereits im Vorjahre erwähnten, in Erwägung zu ziehen sein, ob nicht diesen Ländern gegenüber gewisse Gegenmassregeln angebracht wären.

Der Herr Handelsminister teilte uns mit Bezug hierauf in seinem Erlass vom 9. Juni 1897 mit, dass die in Schweden geltenden Bestimmungen über die Besteuerung der fremden Handlungsreisenden in nächster Zeit insofern eine Erleichterung erfahren würden, als die für den Kalendermonat zur Erhebung gelangende Abgabe von 100 Kronen künftighin für einen Zeitraum von 30 Tagen erhoben werden und für die an jedem Orte vor Antritt des Geschäftes erforderliche Legalisierung des Patents, an Stelle der Verwaltungsbehörde, die lokale Polizeibehörde zuständig sein soll.

Gleiche Erleichterungen sind in Norwegen einstweilen noch nicht in Aussicht genommen, doch wird der Herr Minister der auswärtigen Angelegenheiten nach wie vor darauf hinzuwirken suchen.

Handlungsreisende in Russland.

Selbständige Kaufleute oder Gewerbetreibende, die zum Abschlusse von Handelsgeschäften nach Russland gehen, sind dort zur Zahlung einer Abgabe nicht verpflichtet und haben weder einen Kommis- noch einen Gildenschein zu lösen (vergl. deutsches Handelsarchiv 1895, T. I, Seite 872). Wenn von solchen selbständigen Kaufleuten oder von Mitinhabern von Firmen nichtsdestoweniger aus irgend welchen Gründen, z. B. wegen Zugehörigkeit zur israelitischen Religion, die deutschen Gewerbelegitimationskarten

für Handlungsreisende als Legitimationspapiere zum Ausweise über ihre Person in Russland benutzt werden, so sind alsdann selbstverständlich mit den Vorteilen, die diese Karten hinsichtlich des Aufenthalts in Russland gewähren, auch die Pflichten, die sie auferlegen, darunter diejenige zur Lösung eines Kommisscheines, zu übernehmen. Hiernach haben diejenigen Kaufleute, welche sich durch Benutzung einer Gewerbelegitimationskarte den Eintritt in Russland ermöglicht haben, keinen berechtigten Anlass, über ihre Heranziehung zur Kommissteuer Klage zu führen, und kann Beschwerden, die dieserhalb erhoben werden, keine Folge gegeben werden.

Reform der kaufmännischen Zahlungsweise.

Eine Kommission zur Herbeiführung einer Reform der kaufmännischen Zahlungsweise in Bielefeld übersandte uns zur Begutachtung diesbezügliche Vorschläge. Wir erkennen an, dass in der in Deutschland vielfach üblichen Bewilligung zu ausgedehnter und oft unbestimmter Zahlungsfristen ein Krebsschaden des kaufmännischen Verkehrs zu erblicken, und im Verkehr zwischen Verbrauchern einerseits, Kleinhändlern und Handwerkern andererseits, die Barzahlung das zu erstrebende Ziel sei. Die von der genannten Kommission gemachten Einzelvorschläge zur Herbeiführung dieses Zieles kann die Handelskammer jedoch nicht als zweckmässig anerkennen. Insbesondere auch trifft dies zu für die vorgeschlagene Bildung von Vereinen, aus Käufern und Verkäufern bestehend, deren Mitglieder sich verpflichten sollen, in den bestimmten Fristen (1/4 jährlich, später monatlich) Rechnung auszuschreiben bezw. deren Ausschreibung zu verlangen, für Barzahlungen aber Rabatte zu gewähren. Diese Vereine sollen einen Verband bilden, welcher die Aufgabe habe, neue Vereine zu gründen, und in jeder Weise durch Wort und Schrift für die Erreichung einer gesunden Zahlungsweise und für alle hierfür dienenden Einrichtungen zu wirken.

Zollerhöhung auf Haferpräparate.

Der deutsche Zoll auf Haferpräparate beträgt 10,50 Mark für 100 Kilo, ist jedoch in einigen neueren Handelsverträgen auf 7,30 Mark ermässigt worden. Hiergegen haben sich mehrere Nahrungsmittelfabrikanten in einer an den deutschen Handelstag gerichteten Eingabe gewendet, indem sie behaupten, dass die Einfuhr von Haferpräparaten, insbesondere Hafergrütze und gequetschter Hafer, sogenannten Oats, aus den Vereinigten Staaten von Amerika zum Nachteil des inländischen Wettbewerbes gewachsen sei. Es wurde deshalb eine Erhöhung des Zolles beantragt.

Um die Angelegenheit einer näheren Erörterung zu unterziehen, ersuchte der Handelstag die Handelskammer namentlich um Beantwortung folgender zwei Fragen:

1. Inwieweit trifft die Behauptung von einer gewachsenen Einfuhr aus den Vereinigten Staaten von Amerika zu?
2. Welche wirtschaftlichen Bedenken stehen einer Erhöhung des autonomen Zolles auf etwa 15 Mark entgegen?

Wir haben diese Fragen dahin beantwortet, dass in unserem Bezirke die Einfuhr von Haferpräparaten nicht nennenswert gewachsen sei und wohl auch in Zukunft nicht zunehmen werde, weil deutsche Erzeugnisse in gleicher Güte zu ein Halb bis ein Drittel des amerikanischen Preises geliefert werden und im Haferbau Amerika bei weitem nicht in dem Maasse begünstigt sei, wie in anderen Getreidearten. Der jetzige Absatz der amerikanischen Erzeugnisse werde nur durch eine intensive und kostspielige Reklame ermöglicht. Die Erhöhung des autonomen Zolles auf etwa 15 Mark erscheine der Kammer daher unnütz, um so mehr, als Haferpräparate ein viel zu unbedeutender Einfuhrartikel seien, als dass ein darauf ruhender Zoll unter Umständen als Kampfzoll in Betracht kommen könne.

Die deutsche Fahrradindustrie und der ausländische Wettbewerb.

Der Verein deutscher Fahrradfabrikanten hatte sich in einem ausführlich begründeten Rundschreiben an die deutschen Handelskammern gewandt mit der Bitte, sich der Interessen der bedrängten Fahrradindustrie anzunehmen. Der Zoll auf ausländische Fahrräder sei ein unverhältnismässig geringer, sodass der deutsche Markt mit ausländischen Fahrrädern überschwemmt werde. Dagegen seien die ausländischen Zölle auf Fahrräder zum Teil hohe, zum Teil sehr hohe, unter andern auch in den Vereinigten Staaten von Amerika, woselbst derselbe 45 Prozent vom Werte betrage, sodass eine Ausfuhr nach diesem Lande fast ganz ausgeschlossen sei.

Mit Rücksicht auf die in unserem Bezirke stark vertretene und an der Fahrradindustrie hervorragend beteiligte Gummiindustrie haben wir uns den Bestrebungen des genannten Vereins angeschlossen.

Kakes, Bisquits- und Zwiebackfabrikation.

Das Erträgnis der Fabrikation dieser Artikel kann man im allgemeinen als ziemlich befriedigend bezeichnen. Der Verbrauch hat etwas zugenommen, besonders in den billigen Sorten; die Preise waren jedoch in anbetracht der gesteigerten Mehlpreise sehr mässig, da sie infolge der vor einigen Jahren gehabten niedrigen Mehl- und Zuckerpreise noch immer sehr gedrückt waren, und hierdurch wurde der durch grossen Umsatz erzielte Vorteil wieder stark beschnitten. Durch diese Erhöhung der Mehlpreise sind die Fabrikanten, welche nach wie vor ein gutes Fabrikat herstellen wollen, gezwungen, ihre Preise ebenfalls zu erhöhen.

Die Zwiebackfabrikation hat auch im Berichtsjahre, wie im Vorjahre, eine bedeutende Steigerung des Absatzes zu verzeichnen. Leider hielt mit dem gestiegenen Umsatz der Verdienst nicht gleichen Schritt, da es nicht möglich war, die Preise des Artikels im Verhältnis zu den bedeutend höheren Mehlpreisen heraufzusetzen.

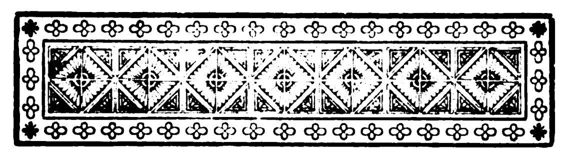
Die abgeschlossenen Handelsverträge, namentlich derjenige mit Russland, sind nicht ohne günstigen Einfluss auf den Gang des Geschäftes geblieben. Verschiedene erste Bestellungen aus Russland und Sibirien haben zur Anknüpfung reger Verbindungen geführt, ebenso liefen aus unseren deutschen Kolonien und sonstigen überseeischen Staaten wiederholte Nachbestellungen und neue Aufträge ein. Als wünschenswert wird eine Ermässigung der Bahnfrachten für diese Fabrikate bezeichnet, namentlich auch für solche auf recht grosse Entfernungen, ferner dass an Stelle der jetzigen Berechnungsweise der Frachten für Stückgüter eine gerechtere, dem thatsächlichen Gewicht der Kolli entsprechende, stattfinden möge.

Die Arbeitslöhne sind auch im Berichtsjahre gegen das Vorjahr nicht unerheblich gestiegen, ein Ersatz hierfür durch höhere Fabrikpreise war jedoch nicht zu erlangen.

Kartonagen.

Seit Jahrzehnten beziehen bekanntlich die südamerikanischen Republiken Chile und Venezuela fast sämtliche Kartonagen aus Deutschland. In den letzten Jahren sind nach und nach jedoch ganz

augenfällige grössere Bestellungen von dort ausgeblieben, welche thatsächlich in Nordamerika begeben sind. In Deutschland fertigt jetzt fast jeder Buchbinder Kartonagen an und zwar oft nur auf Lohnarbeit, sodass bei diesem Artikel für den in grösserem Betriebe arbeitenden Fabrikanten kein Verdienst mehr zu erübrigen ist.



Flotte Ladengeschäfte.

In den »Briefen eines Gordianreisenden« aus London, siehe Gordian Nr. 81, Seite 1394, ist von einer Art von Ladengeschäften die Rede, die wir in Deutschland nicht kennen, die aber, dem ungeheuren Zulauf nach zu urteilen, den sie in London gefunden haben, auch in Deutschland in den grossen Städten auf einen sichern Erfolg zu rechnen haben würden. Es sind dies Läden und Erfrischungshallen zugleich, in denen Nahrungs- und Genussmittel, insbesondere Cacao, Chocolade, Kaffee, Thee, Bouillon, Milch, Limonade, Selters, Brot, Kuchen, Biskuits, Butterbröte, Wurst, Schinken zu mässigen Preisen fertig zum Verzehren an Ort und Stelle verkauft werden.

Zu »mässigen Preisen« — das heisst aber nicht etwa, dass an derartigen Stellen irgendwelche Waren verschleudert werden, nein, das heisst, »mässige Preise« im Verhältnis zu den Preisen, die heute in Restaurants und Konditoreien »üblich« sind. Wir können, und jede Hausfrau kann den Herstellungspreis der Tasse Kaffee, der Tasse Chocolade, der Tasse Thee, der Tasse Bouillon, des Butterbrotes nachrechnen. Jeder weiss, dass eine Tasse Cacao mit Milch und Zucker nur 3—4 Pfennig kostet; nicht teurer sind die anderen Getränke. Und dann liegen schon 40—50 Prozent Handelsspesen darauf. Werden alle diese Getränke für 10 Pfg. an den Konsumenten abgegeben, so sind für Materialkosten nur 2—3 Pfg. zu rechnen, wenn man die reinen Produktionskosten sucht und alle durch den Zwischenhandel entstehenden Verteuerungen vermeidet. Bei einer Einnahme von 400 Mark pro Tag würden die Ausgaben für verbrauchte Materialien nie mehr als 100 Mark betragen, weitere 100 Mark könnten für Miete und dergl. dienen, weitere 100 Mark für Personallöhne und dergl., die letzten 100 Mark würden notwendig den Gewinn ergeben; eine andere Verwendung wäre dafür nicht zu finden.

Dass auf diese Weise eine sehr grosse Zunahme des Konsums von Cacaofabrikaten stattfinden würde, ist wohl einleuchtend. Dass aber an sich durch eine solche neue Art der Verteilung — **aus erster Hand in den Magen des Konsumenten** — auch zugleich ein flottes Unternehmen entstehen kann, beweisen die Erfolge, die die englischen Unternehmungen haben, von denen wir in Nr. 81 des Gordian gesprochen haben.

Nach deutschen Begriffen werden in London durch diese Art von Ladengeschäften Unsummen verdient, wie die folgenden Sätze beweisen, die wir einem englischen Fachblatte entnehmen:

»Ein Laden, in dem man nur Chocolade, Cacao, Milch, Thee, Kaffee und andere leichte Erfrischungen verabfolgt, welcher aber genug abwirft, um Miete im Betrage von 19 000 Mark p. a. zu bezahlen, dazu ca. 6000 Mark für Abgaben u. s. w., und dann noch einen jährlichen Reingewinn von 56 000 Mark sichert, ist kein schlechtes Eigentum.

Diese Zahlen beziehen sich auf einen Laden, welcher der »Aerated Bread-Company«*, in London gehört und der am Ende der Parlamentsstrasse, gerade gegenüber dem House of Commons belegen ist.

Der Miet-Kontrakt läuft noch weitere 9¼ Jahre, aber der Staat muss den Laden niederreissen lassen, um Raum für einen grossen Block von Verwaltungs-Gebäuden zu schaffen, welche auf diese Seite der Parlament-Strasse gebaut werden sollen.

Natürlich fanden viele Verhandlungen über die Entschädigung statt, welche der Staat an die »Aerated Bread-Company« vergüten sollte, da diese Kompagnie ein so wertvolles Eigentum sofort an die städtische Verwaltung abtreten musste, und die Sache wurde vor den High Bacliff von Westminster und den Gerichtshof gebracht.

Die Kompagnie beanspruchte 400000 Mark, die Sachverständigen der Verwaltung schätzten es auf 100 000 Mark, und schliesslich erhielt die Kompagnie eine Entschädigung von 189 800 Mark.

Die Kompagnie hat ein gutes Geschäft gemacht. Sie hat schon drei Läden innerhalb ca. 100 Meter von dem niederzureissenden Geschäftslokal und sie wird ohne Zweifel bald noch andere Lokalitäten in der Nachbarschaft finden, um noch mehr von dem Verlust der 56 000 Mark jährlichen Einkommens zu retten.

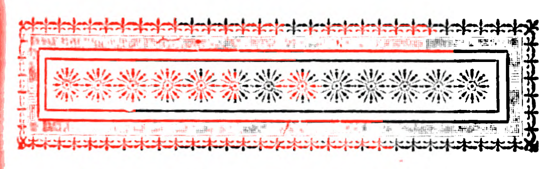
Die Läden und das Geschäft der Kompagnie sind grossartige Unternehmungen.«

Wie klein und kleinlich und wie veraltet müssen uns die eigenen Läden unserer Branche und heutigen Art erscheinen, und

*) Aktiengesellschaft für Bäckereiwaren.

wie wenig sind sie geeignet, den Bedarf in Fabrikaten unserer Industrie zu steigern!

Hoffentlich fällt unsere Anregung irgendwo auf fruchtbaren Boden. Es wäre ganz gut und würde den Konkurrenzkampf mildern, wenn sich einige grössere deutsche Cacao- und Chocoladefabriken nach neuen, noch unchaussierten Absatzwegen umsähen. Die alten ausgelaufenen Landstrassen würden dann auf einige Zeit wieder frei und repariert werden können.



Neue Cacaoländereien.

Dr. Preuss, der Direktor des botanischen Gartens in Victoria (Kamerun) hat eine Fahrt ins Innere seines Landes gemacht; er ist bis zum Sanaga durch den Quaqua gefahren und giebt im Kolonialblatt einen wirtschaftlichen Bericht über den Wert dieses Binnenlandes für die tropische Landwirtschaft. Er hat dabei bestätigt gefunden, dass für den Anbau von Cacaobohnen noch unermesslich weite Strecken auf die Arbeit des Deutschen warten. Soweit dieser Bericht uns interessiert, bringen wir ihn mit den folgenden Sätzen:

Ueber die Station Lobethal berichtet Dr. Preuss: Lobethal ist hübsch gelegen am hohen Ufer des Sanaga, dicht unterhalb der Quaqua-Mündung. Die Station macht mit ihren gut und sauber gehaltenen praktischen Gebäuden und der sich daran anschliessenden Cacao- und Kaffeepflanzung einen sehr guten Eindruck. Das Klima scheint verhältnismässig gut zu sein, denn Herr und Frau Scholten, welche bereits nahezu vier Jahre ununterbrochen dort sind, erfreuen sich beide einer sehr guten Gesundheit, desgleichen auch ihre drei Kinder im Alter von etwa drei, zwei und einem Jahre.

Die Cacaopflanzung, welche mehrere tausend Bäume enthält, interessierte mich besonders. Ich sah hier auf dem sandigen Lehmboden Bäume im Alter von drei Jahren, welche kräftig und üppig gewachsen waren und voller Früchte hingen. In diesem Jahre werden weitere Flächen mit Cacao bestellt und zwar mit verschiedenen Varietäten aus dem Botanischen Garten in Victoria. Die Arbeiter sind ausschliesslich Eingeborene und zwar zum Teil wohl Missionszöglinge, welche hier in höchst anerkennenswerter Weise zur Arbeit erzogen werden. Die ganze Pflanzung muss leider gegen das Vieh der Eingeborenen durch einen starken Zaun geschützt werden, dessen Herstellung und Unterhaltung sehr viel Arbeit kostet.

Der arabische Kaffee, der gleichfalls reichlich mit Früchten beladene dreijährige Bäumchen aufwies, lässt in dieser niedrigen Lage wohl kaum ein Produkt ersten Ranges erwarten, indessen lohnt ein Versuch jedenfalls.«

Von Wichtigkeit ist, dass Dr. Preuss am Sanaga, am Ossa-See und später auch am Quaqua zum ersten Mal den Kopalbaum vorgefunden hat, so dass wir bald darüber sicher sein werden, welcher Baum den im Handel schon längst bekannten Kamerun-Kopal liefert. »Er fällt durch die eigentümlichen Blätter sofort auf, und obgleich ich keine Blüten und Früchte habe erlangen können, so werden doch Blattexemplare, welche ich nach Berlin gesandt habe, zur Bestimmung genügen. Die Eingeborenen kennen den Baum als denjenigen, welcher den »Rubberstone«, das Kopal, liefert. Auffallend ist es, dass bei der grossen Anzahl von Kopalbäumen, das Kopal selbst in so verhältnismässig geringen Mengen in den Handel kommt.«

Von dem Klima in Edea hat Dr. Preuss keinen guten Eindruck bekommen. Ein Weg, den Herr Geyger von dort nach Kamerun schlägt, ist schon auf anderthalb Wegstunden fertiggestellt. Das Land der Umgebung der Station ist schon einmal bebaut gewesen. »Oelpalmen und Saphubäume (Canarium Saphu) sind daher häufig, desgleichen die schon früher erwähnte Raphia. Kultiviert werden hauptsächlich Makabo, Xanthosoma violaceum, Pisang und Kassada. Da auch hier der Lateritboden minderwertig ist, so müssen die Felder sehr sorgfältig bestellt werden. Die Erde wird überall sauber gehäufelt, und in die hohen Erdhaufen werden die Knollen gepflanzt. An der Woermann-Faktorei in Edea befinden sich einige Bäume von Cacao und Kaffee (Coffea liberia), welche der Leistungsfähigkeit des Bodens kein gutes Zeugnis ausstellen.«

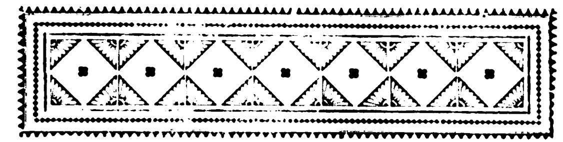
Auf einem Hügel am Sanaga, am Eingang des Ossa-Kriek, der sich als höchster zwischen Edea und Malimba wegen seiner dominierenden Lage und einer starken Quelle kühlen Wassers zum Wohnort für Weisse gut eignet, hat Herr v. Brauchitsch, Stationsleiter von Edea, eine kleine Cacaopflanzung angelegt, jedoch ist hierzu »der steile Hügel mit dem unfruchtbaren Lateritboden sehr ungeeignet, wie auch der Erfolg sehr augenfällig beweist.« Ueberhaupt machen »die Ufer des unteren Sanaga, etwa von Lobethal ab bis zur Mündung, einen weit fruchtbareren Eindruck als diejenigen des oberen Flusslaufes von Mariaberg bis Edea. Dort könnte man meiner Ansicht nach an vielen Stellen mit Erfolg Cacaopflanzungen anlegen, welche allerdings eventuell einige Wochen im Jahre unter Wasser stehen würden, was indes dem Cacao nicht viel ausmachen dürfte. In Bonemanda an der Faktorei sah ich einige sehr grosse, freilich schlecht gewachsene Cacaobäume, welche nach den mir gemachten Erzählungen, die ich hier allerdings mit grossem Vorbehalte wiedergebe, einen ungeheuren Ertrag, 10 Kilo und mehr pro Baum, liefern sollen«.

Alles in allem haben die Reiseeindrücke bei Dr. Preuss die Meinung befestigt, dass die Anbaufähigkeit von beinahe der Hälfte des Sanagagebietes unterhalb Edea für Cacao ausser Zweifel zu stellen ist, und dass also auch das südliche Schutzgebiet, wenn auch natürlich nicht in dem Maasse wie das nördliche, für den Plantagenbau allmählich Bedeutung gewinnen wird.

Ueber elektrische Kleinbahnen in Kamerun lesen wir in dem Tropenpflanzer folgendes:

Wie die »Tägliche Rundschau« aus sicherer Quelle erfährt, wird der Bau einer elektrischen Kleinbahn in Kamerun in Angriff genommen werden. Sie beginnt zwischen Edea am Sanaga (Lom) und dem Kamerun-Gebirge. Von der Hauptbahn werden Zweigbahnen nach den in dem gebirgigen Gelände zerstreut umherliegenden Plantagen abgeleitet, als Endstation ist der am Fusse des Gebirges gelegene Ort Victoria bestimmt. Er liegt mit seinem bereits berühmten Versuchsgarten für Plantagenbau und seinen weit ausgedehnten bedeutenden Cacaopflan-

zungen unmittelbar an einer Meeresbucht. Diese soll zum Hafen ausgebaut werden, was wegen ihrer von der Natur sehr begünstigten Lage ausser sonstigen vielen Vorzügen mit Aufwendung von verhältnismässig wenig Kosten geschehen kann. Der Plantagenbau hat sich am Kamerungebirge in der letzten Zeit ganz gewaltig entwickelt, und da man jetzt die unumstösslichsten Beweise hat, dass er glänzende Ergebnisse liefern wird, so hat man sich aus diesen Gründen zum Bau der betreffenden Kleinbahn mit elektrischem Betrieb entschlossen.



Die Cacaomädchen Bristols.

Eine Serie von Aufsätzen, die in der englischen Zeitung »Home Magazin« erschienen ist, beschäftigt sich mit den Verhältnissen, in denen die Fabrik-Arbeiterinnen in England leben. Dabei kommen natürlich auch die Cacaoladies vor. Wie diese in einer der grössten Fabriken der Welt, bei J. S. Fry and Sons in Bristol gehalten werden, zeigt uns ein solcher Aufsatz vom 30. Juli:

»Welcher Schuljunge mag Fry's Chocolade nicht, wird gefragt, die »4 für 10 Pfg.«-Platten, die solche unwiderstehliche Versuchung für ihn haben, wenn ihn nur ein einziger Groschen von dem unglückseligen Zustand der Geldlosigkeit fern hält?

Wir haben noch nie einen Schuljungen gekannt, für den diese viereckigen Chocolade-Tafeln mit Crème nicht eine übermächtige Anziehungskraft gebildet hätten, und unsere Jungen — und mancher ältere Junge — würde im siebenten Himmel des Entzückens sein, wenn sie eine kurze Stunde mit uns (bemerkt der »Home-Magazin«-Redakteur) freien Eintritt in diese wunderbar altmodische Fabrik gehabt hätten, wo Fry's Chocolade und Fry's Cacao zuerst das Licht der Welt erblickten.

Aber warum Jungen? Warum nicht auch Mädchen?

Wir glaubten stets, dass Mädchen — Mädchen älterer Sorte nicht ausgeschlossen — ganz genau so versessen auf Fry's Chocolade wären, wie die Jungen und vielleicht noch viel mehr, wenn letztere das »Zigarretten-Alter« erreicht haben.

Es braucht einem nicht erst gesagt zu werden, dass Fry die älteste Cacao- und Chocoladen-Firma der Welt ist, so fährt der Schreiber fort.

Sicherlich kann sonst nirgendwo etwas älteres gefunden werden, als diese alten Gebäude, die 80 Fuss hoch aufgetürmt sind und in den belebtesten Strassen von Bristol hier und da verstreut liegen. (Ich habe diesen Satz zwei- oder dreimal durchgelesen und finde, dass er ein Beispiel von neuem Humor enthält.)

In jedem Jahre ist die Fabrik grösser geworden.

An dieser Stelle wurde Fry's Cacao fabriziert, als das achtzehnte Jahrhundert erst 28 Jahre alt war, und an dieser Stelle wird Fry's Cacao noch immer hergestellt.

Obgleich er damals schon als ein fashionables Getränk in England geschätzt wurde, war die Fabrik doch nur klein und eine Handvoll von Arbeitern war im stande, den Markt mit soviel Cacao zu versorgen, als nur irgend verkauft werden konnte; aber seitdem ist England grösser und der Cacao-Markt ist dem Lande entsprechend bedeutender geworden, bis heutzutage in Bristol niemand recht mehr weiss, was eigentlich und was nicht Fry's Cacao-Fabriken sind.

Dieselben befinden sich in dieser und in jener Strasse, diese Gasse herauf und jene herunter; im ganzen sind es vier Fabriken, welche in Nebenstrassen und an Haupt-Verkehrsstrassen liegen; ihnen gehören alle möglichen alten Gebäude, die Kistenmacher füllen das alte Gefängnis mit ihren Kisten, die Packer packen ihre Waren in einer alten Baptisten-Kapelle, und andere Arbeiter sind in einem Teile einer Kirche beschäftigt, welche noch existiert; sie kerkern sogar die Naturkräfte ein, nämlich der Fluss Frome wird den Blicken entzogen, sobald er seinen Lauf durch die grossen Steinbogen unter der Fabrik genommen hat; sie verbinden Alt- und Neu-Bristol, da sie aus allen möglichen Sorten, Grössen, verschiedenen Alters und Formen bestehen, und viele Arbeiter verschiedener Professionen sind darin beschäftigt — Kistenmacher, Tischler, Blech-Arbeiter, Ingenieure, neben anderen unzähligen Beschäftigungen, in welche sich ihre 2000 Angestellte teilen.

Jeden Morgen gehen 1600 Mädchen in einer dieser enormen Fabriken zur Arbeit.

»Als besten aller Arbeitgeber empfehlt mich einem Quäker«, ist ein volkstümliches Sprichwort geworden (so fährt der Schreiber fort), und Frys thun jedenfalls alles, um diesen Ausspruch wahr zu machen.

Sie haben nicht so viel Raum zu ihrer Verfügung wie manche andere Firmen, aber sie haben jede Gelegenheit wahrgenommen, ihren Arbeitern den Aufenthalt möglichst angenehm zu machen.

Eine Etage in ihrer Hauptfabrik ist in einen enormen Saal umgewandelt worden.

wo jeden Morgen, nachdem die Mädchen eine Stunde lang gearbeitet haben, ein 20 Minuten dauernder Gottesdienst von einem Chef der Firma abgehalten wird.

Die Zeremonie beginnt um neun Uhr, und oft sind mehr als 2000 Arbeiter zugegen.

Die Angestellten singen im Chor und die Stille während des Gebets macht einen sehr stimmungsvollen Eindruck.

Dann folgt eine kurze religiöse Ansprache, worauf ein Kapitel aus jedem der beiden Testamente gelesen wird, und endlich gehen die Leute in die ihnen angewiesenen Räumlichkeiten zurück.

Es ist dafür gesorgt, dass die Mädchen ihr Essen in der Fabrik erhalten, und abends werden daselbst Stunden im Nähen, Kochen und anderem, was denselben irgendwie nützlich sein kann, erteilt.

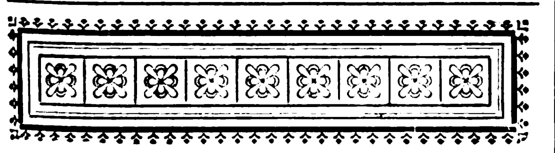
Dass die Mädchen die Anstrengungen, welche für sie gemacht werden, zu schätzen wissen, zeigt die gute Beteiligung an den Unterrichtsstunden; und die Resultate des moralischen Einflusses, der auf die Mädchen ausgeübt wird, zeigen sich dadurch, dass eine grosse Anzahl der angestellten Mädchen jetzt in Kirchen und Sonntags-Schulen thätig ist.

Die meisten von ihnen kommen aus einem netten Heim und sind durchschnittlich intelligent.

Sie werden besser bezahlt und es wird besser für sie gesorgt als für irgend eine andere Klasse von Mädchen in der Stadt.

Wenn man die Leichtigkeit ihrer Arbeit in Betracht zieht, so muss man zugeben, dass ihre Arbeitsstunden leichter Art sind, da dieselben von 8—5 Uhr, mit grossen Unterbrechungen für die Mahlzeiten, dauern, und im ganzen sind sie, wie der Schreiber sich ausdrückt, beneidenswert und nicht zu bedauern.

Der Artikel schliesst mit dem Bemerken, dass man zu Zeiten 40 Wagen warten sehen kann, welche bepackt werden sollen, und dass täglich ca. 80 000 Kilo Chocolade von der Fabrik abgesandt werden.«



Menier als Autokrat.

In ausländischen Zeitungen wird erzählt:

»Vor kurzer Zeit wurde angezeigt, dass M. Menier die Insel Anticosti käuflich erworben hätte, welche zwischen der Mündung des St. Lorenz-Stroms so gelegen ist, dass man von dort aus den Weg nach Quebec und Montreal beherrscht.

Er erwarb die Insel von der Quebec-Regierung für eine Nominal-Summe, und seiner Zeit wurde gesagt, dass er beabsichtige, die Insel in einen Jagdpark von 3500 Quadrat-Meilen Ausdehnung zum Zwecke der Züchtung von kanadischen wilden Tieren umzuwandeln.

Der »Daily Mail« zufolge sprach M. Menier den Wunsch aus, einen Kolonisations-Versuch dadurch zu machen, dass er eine Anzahl von französischen Farmern u. s. w. hinüberbrachte.

Dies war sehr erwünscht für den kanadischen Premier-Minister, welcher sich nicht vorstellte, was seine Regierung gethan hatte, indem sie ein Territorium an einen Ausländer vertauscht hatte. Er sollte es aber bald auf rauhe Weise erfahren.

Im Mai 1896 kam ein grosses Schiff »Le Savoy« in Anticosti an, unter dessen Ladung sich eine grosse Anzahl von Gewehren befand, welche vorgeblich dazu dienen sollten, die wilden Tiere zu erlegen oder die Ansiedler zu schützen.

Am 30. Mai 1896 wurde ein Nove Scotian Fisch-Schooner, als die Besatzung am Westpunkte Anticostis fischte, von M. Meniers Dienern gewarnt und benachrichtigt, dass es M. Meniers Wunsch sei, dass kein Boot im Umkreise von drei Meilen von der Insel fischen sollte.

Falls man dem Befehl, die Stelle zu verlassen, nicht sofort nachkäme, so würden Gewaltmittel angewendet werden.

Dies war sozusagen eine Erklärung von M. Menier, dass die Insel fremdes Territorium sei und als solches angesehen werden müsse.

Dieser Vorfall rief seiner Zeit grossen Unwillen in Kanada hervor, und es wurde erklärt, dass, obgleich M. Menier gewisse Rechte über die Insel hätte, dieselbe deshalb doch nicht aufhörte, britisches Territorium zu sein, und dass er niemand daran verhindern könne, an den Küsten zu fischen.

Die letzte Entwickelung ist noch interessanter und zeigt den grossen Wunsch M. Meniers, die Kolonisation zu heben.

Den Bewohnern der Fox-Bay, einer der Haupt-Niederlassungen auf der Insel, wurde, Nachrichten vom 9. August zufolge, befohlen, dieselbe in 24 Stunden zu verlassen. Einige von den Leuten haben wahrscheinlich schon 25 Jahre dort gelebt.

Da sie arm sind, haben sie die kanadische Regierung um Schutz angerufen.

Die Ottawa-Autoritäten haben jedoch die Verantwortlichkeit abgelehnt und sie der

Quebec-Regierung aufgebürdet; dem Volke wurde bedeutet, dass es sich an letztere um Hilfe zu wenden hätte.

So steht die Sache augenblicklich, und sollte Gegenstand einer gerichtlichen Untersuchung sein.

Da diese Insel vom strategischen Standpunkt aus sehr wertvoll ist, so wird sie später auch von grosser Bedeutung für die zukünftige Kabel-Anlage im Golf von St. Lorenz sein.

M. Meniers Name wird in Verbindung mit manchen französischen und anti-britischen Kabel-Unternehmungen genannt, zu welchen die sogenannte »1 Sektion der Pacific-Kabel« von Queensland nach Neu-Caledonien, sowie das geplante Kabel von San Francisco nach Hawai gehört.

Angesichts des späteren Nutzens, den Anticosti für telegraphische Anlagen einst haben wird, sollte man sich bemühen, die englische Rechtsprechung intakt zu halten.«



ALLERLEI.

Kohl in Kochbüchern. Wir werden darauf aufmerksam gemacht, dass in sehr vielen deutschen Kochbüchern ganz unbrauchbare, oft ganz unsinnige Kochanweisungen für die Bereitung von Cacaogetränken, Trink-Chocoladen, Chocoladen-Speisen, -Suppen, -Puddings, -Eis u. s. w. zu finden sind. Jeder Chocoladefabrikant hat ein Interesse daran, dass sein Fabrikat vernünftig zubereitet verzehrt wird; jeder Chocoladefabrikant hat auch wohl eine Frau und jede Chocoladenfrau hat auch wohl ein Kochbuch. Wir bitten also die Chocoladefrauen, die ein Kochbuch haben, das Chocoladenthema darin zu prüfen und wenn sie darin verkehrte Angaben finden oder, wenn die Anweisungen veraltet sind, wenn darin immer nur ausländische Fabrikate namhaft gemacht werden, so mögen sie uns doch den Titel des Kochbuches, den Namen der Verfasserin und des Verlegers aufgeben, damit wir mit der roten Dinte dazwischen fahren können. Dann ist Aussicht, dass neue Auflagen sachgemäss hinausgehen.

Cacaobutter-Auktionen.

Amsterdam, den 13. September 1898.

Es wurden hier heute zur Auktion gestellt:

70 000 Kilo Van Houtens Butter,
10 000 » holländische Helm-Butter,
18 000 » Suchard-Butter.

Davon wurde die Van Houten'sche Butter zu 68—70¼ Cents, im Durchschnitt zu 69½ Cents, die Helmbutter zu 68—69 Cents, im Durchschnitt zu 68,70 Cents, verkauft.

Die Suchardbutter wurde zurückgezogen.

Die in London am 6. September zur Auktion gekommenen 45 000 Kilo Cadburybutter sind zu 13 d pr. Pfd. im Durchschnitt verkauft worden.

Thomas J. Lipton. In einer englischen Konditorzeitung lesen wir folgende Sätze:

»Sir Thomas Lipton kennt den Wert der Reklame sehr gut.

Seine Originalität in dieser besonderen Sache war eins der Geheimnisse seines ersten Erfolges in Glasgow.

Heute sind alle Zeitungen voll von augenscheinlich stark beeinflussten Artikeln über jede seiner Absichten.

Beim Jubiläum finanzierte und rettete er den Plan der Prinzessin von Wales vom Zusammenbrechen, den armen Leuten ein freies Diner zu verabfolgen.

Zu der Zeit wurde gesagt, dass Mr. Lipton beabsichtigte, Restaurants für arme Leute zu errichten, wo dieselben Mahlzeiten zum Selbstkostenpreise erhalten könnten.

Innerhalb der letzten Wochen kann man sagen, dass die Sache in Gang gekommen ist, indem Herr Lipton einen Cheque von £ 100 000 überreicht hat, um die Gebäude u. s. w. zu errichten.

»Sir Tom« scheint sich ein Vergnügen daraus zu machen, den Financier der Wohlthätigkeits-Pläne der Prinzessin von Wales darzustellen.

Die neue Verwaltung, welche diese Restaurants zu bewirtschaften hat, soll »Alexandra-Trust« heissen, und um die Regel, dass eine Person von königlichem Blute an keiner Handels-Affaire beteiligt sein darf, nicht zu verletzen, wird sie kraft des königlichen Gnadenbriefes privilegiert sein.

Es ist ganz offenbar, dass viele Kaffeehaus-Besitzer diesem Plane entgegen sind, da die grossen Etablissements, welche in London und anderen grossen Städten verstreut liegen

werden, schnell viele kleine Leute ruinieren werden, welche Miete zu zahlen und sich selbst zu erhalten haben, aber auch uninteressierte Leute werden über diesen Plan den Kopf schütteln.

Es ist leicht begreiflich, dass die billigen Mahlzeiten den Komfort derjenigen Volksklassen nicht heben wird, für welche sie bestimmt sind.

Sie werden ihre Lebensregeln nicht ändern und das weitere Reduzieren der Notwendigkeit, sich anzustrengen, um das tägliche Brot zu erwerben, kann leicht einen demoralisierenden Einfluss auf sie ausüben.

Das Problem der Armutsfrage liegt nicht in der Nahrung, sondern in der Wohnung.

Wenn ein Mann ein reichliches Mittagessen erhält und ihm grossmütig zwei verschiedene Gemüse für 50 Pfennig zugeteilt werden, ferner ein Liter guter Thee für acht Pfennig und eine dicke Schnitte Butterbrot für vier Pfennig, so wird er nicht übervorteilt, aber wenn er sieben oder acht Mark aus seinem Wochlohn für Miete bezahlen muss, so ist das viel schlimmer.

Warum konnte Herr Thomas Lipton nicht Häuser aus seinem Ueberflusse an Geld bauen und dieselben an arme Leute zu solchen Mieten überlassen, dass nur die Steuern und Instandhaltung gedeckt wären? Das würde ein wirklicher Segen sein.

Oder warum konnte er nicht Provision- und Thee-Läden wie seine eigenen einrichten, aber in der Weise, wie er jetzt die Restaurants einzurichten gedenkt?

Brot zum Selbstkostenpreise wird stets die erste Nachfrage sein, und es wird nicht lange dauern, bis sie kommt.«

* * *

Wenn das in Deutschland passierte, würde man ein schönes Geschrei über den Niedergang des »ehrbaren Mittelstandes« hören müssen. Denn das ist klar, dass hunderten oder gar tausenden von Gastwirten die Möglichkeit genommen wird, ihr schmieriges Schmarotzerleben in ihren Bumshütten und Kellerbudiken weiter zu führen, wenn Lipton seine riesigen Selbstkostenkneipen aufmacht. Lipton wird der Lieferant von Thee, Cacao, Chocolade, Schinken und Würsten sein. Ob er diese Artikel ebenfalls zum Selbstkostenpreise verabfolgen lässt? Jedenfalls nicht. Lipton wird sich durch die prinzesslich eingerahmten Gastwirtschaften einen riesigen sicheren Absatz schaffen; er wird mit seiner Wurst nach seinem Schinken geworfen haben. Wäre es nicht so, der Unternehmer hiesse nicht Lipton.

In **Omaha** (Nebraska) in den Vereinigten Staaten findet eine Ausstellung statt, auf welcher sich die Firma Walter Baker & Co. Ltd. in Dorchester (Mass.) besonders hervorthut; eine englische Zeitschrift berichtet darüber folgendes:

»Die unternehmungslustige Firma Walter Baker & Co. Ltd. in Dorchester, Mass., U. S. A., die bekannten Chocolade- und Cacaofabrikanten, deren Erzeugnisse schon seit über hundert Jahren auf den Markt gebracht werden, nimmt eine der grössten Abteilungen der Omaha-Ausstellung ein.

Der Platz ist in zwei Etagen geteilt, die eine Seite der unteren wird von einem Erfrischungs-Zimmer eingenommen, worin der Frühstücks-Cacao der Firma von jungen Damen serviert wird, welche die eigenartige Kleidung tragen, die die Schutzmarke der Firma nachahmt (das Dresdner Chocoladen-Mädchen), und auf der anderen Seite befindet sich neben dem Bureau des Leiters ein Empfangs-Salon, welcher grossartig dekoriert ist und wo die Besucher Photographien, Abrisse und andere Erklärungen, auf Cacao, Chocolade und andere ähnliche Erzeugnisse bezüglich, erhalten.

Das obere Stockwerk ist als geräumiger Vorlesungs-Saal eingerichtet, worin täglich Vorführungen, die Anwendung der Chocolade in der Kochkunst betreffend, von einer graduierten Persönlichkeit aus der Boston-Kochschule abgehalten werden.

Das ganze Ausstellungs-Objekt, welches unter der Leitung des Herrn Wallace S. Shaw aus Boston steht, ist wirklich künstlerisch und sehr lehrreich und ist des Rufes einer Firma würdig, deren Erzeugnisse stets erstklassig gewesen sind.

W. schreibt uns:

»Ich gestatte mir, Ihre Gefälligkeit wieder in Anspruch zu nehmen und sage Ihnen für freundliche Beantwortung meiner Fragen im voraus besten Dank.

In dem Wärmezimmer, worin ich den in Puder gegossenen Schaum trockne, habe ich schon mit verschiedenen Heizungen versucht, aber keine ergiebt sich als eine thatsächlich praktische und sparsame. Nachdem ich Coks-, Kohlen- und Briketts-Oefen abgeschafft hatte, nahm ich Gas in Gebrauch. Ich benutzte einen Gas-Koch-Apparat, über welchen ich eine Eisenplatte anbrachte, die sich erwärmte und somit eine gleichmässigere Hitze abgab, als wenn ich bloss einzelne Flammen benutzte. Gleichzeitig konnte ich auf die Platte Kouvertüre u. s. w. zum Anwärmen setzen.

Doch der Gasverbrauch ist ein sehr teurer, und da ich jetzt mein Wärmezimmer bedeutend vergrössern will, so gestatte ich mir, Sie um Ihren geneigten Rat zu bitten.

Welche Wärme-Erzeugung halten Sie für die rationellste, wenn kein Dampf vorhanden ist? Wie würden Sie nach Ihren Erfahrungen ein grösseres Wärmezimmer einrichten? Halten Sie es für praktischer, wenn die Puderkasten ohne Gestell übereinander stehen, oder finden Sie Gestelle, in die man die Kasten hineinschiebt, für empfehlenswerter? Giebt es Firmen zur Einrichtung grösserer Wärmezimmer?

Eine Behandlung dieser Fragen im »Gordian« würde wohl das Interesse vieler Ihrer Leser erwecken.«

Wir haben dazu geantwortet:

»Wenn Sie keine Dampf-Anlage haben, so wird ein Cokes-Ofen, und zwar ein einfacher, aus Ziegelsteinen aufgeführter, Ihnen sehr gute Dienste thun. Sie müssen diesen Ofen nur recht weit vom Schornstein entfernt aufstellen, damit das Abzugsrohr recht lang und ebenso viel Wärme ausstrahlen kann, wie der Ofen an sich. Gas-Oefen sind doch zu teuer.

Auch soll in einem Trockenraum nichts angewärmt werden; wird ein Teil, also Kouvertüre darin gewärmt, dann finden sich auch bald andere wässerige Teile, die auch gewärmt sein wollen. Dann werden auch gebrühte Mandeln darin getrocknet und die Mädchen stellen ihren Kaffee darin warm; alles dieses darf nicht sein, weil durch die Wasser-Verdunstung Feuchtigkeit erzeugt wird, welche von dem Formpuder gierig aufgesogen wird.

Ein Wärmezimmer ohne Lattengestelle muss doppelt so heiss gehalten werden, als wenn jeder Puderkasten sich mit seiner ganzen Oberfläche der warmen Luft aussetzen kann, was nicht möglich ist, wenn sie auf der Erde herumstehen ohne Stellagen. Hängen Sie einmal ein Thermometer an die Decke des Wärmezimmers und prüfen Sie die Temperatur am Fussboden, Sie werden dann finden, wie gross der Unterschied ist.

Firmen, die sich speziell mit der Herstellung solcher Einrichtungen befassen, sind uns nicht bekannt, aber in Ihrer Stadt bei grösseren Tischlermeistern oder Lackierereien können Sie ähnliche sehen und daran lernen. Die genannten Gewerbe brauchen dieselben Einrichtungen, wonach Sie fragen.«

S. schreibt uns: »Mit heutigem gestatten wir uns, Ihnen ein Muster von Chocolade (Haushalt-Form) zu übersenden, welche eine Firma aus der Nähe Dresdens, mit 56 Mark per 50 Kilo inclusive und franko Leipzig verkauft. Die Chocolade enthält die Schrift: »Mit Mehl und Sebin«, und fragen wir höflichst an, was das Wort »Sebin« bedeutet. Dem Lexikon nach heisst es »Talg« und wäre uns Ihre gefällige Mitteilung recht erwünscht, wenn Sie uns damit sagen wollten, ob es statthaft ist, unter diesem Namen zu verkaufen. Auf alle Fälle ist es doch auf eine optische Täuschung des kaufenden Publikums damit abgesehen.«

Wir haben dazu folgendes geantwortet: In Beantwortung Ihres Geehrten vom 3. cr. teilen wir Ihnen mit, dass wir es nicht für zulässig halten, dass man eine mit Talg gearbeitete Chocolade einfach unter dem Namen »Chocolade mit Mehl und Sebin« gestempelt verkauft. Sebin ist Talg; dass der Fabrikant statt Talg Sebin sagt, kann keinen anderen Grund haben, als den hässlichen Namen »Talg« durch den für weiteste Kreise unverständlichen Namen »Sebin« zu ersetzen. Wir haben herum gefragt bei Männern und Frauen, ob sie Sebin kennten, keiner aber wusste, was damit gemeint sei. Das Fabrikat ist ein so ordinäres, dass derjenige sich einen Gotteslohn verdienen würde, der dafür sorgte, dass es aus dem Verkehr verschwände. Es muss ja jedermann die Lust vergehen, Chocolade zu essen, wenn er ein Stück von diesem Fabrikat in den Mund stecken müsste.

In der Chemiker-Zeitung finden wir folgende Anzeige: »Wer fabriziert künstliche Cacaobutter? Offerten unter Ap. 7925 an die Expedition dieser Zeitung.« Was mag wohl »künstliche Cacaobutter« heissen? Und zu welchem Zwecke will man sie haben? Zur Chocoladenfabrikation darf fremdes Fett nur dann verwendet werden, wenn das Fabrikat als Surrogat deklariert wird. Der Verkäufer muss dafür sorgen, dass der Käufer den Zusatz von Surrogaten erfährt.

In Fiume soll in den Monaten März und April 1899 eine **Industrie- und Maschinen-Ausstellung** stattfinden.

Frachtermässigung für Obst in Wagenladungen. Der Vertreter der Kgl. Eisenbahndirektion erörterte in eingehender Weise die Frage und wies insbesondere darauf hin, dass die Absicht aller seither gestellten Anträge darauf gerichtet sei, den deutschen Obstbau durch eine Ermässigung der Eisenbahnfracht zu kräftigen und einen vermehrten Absatz des deutschen Obstes, namentlich im Inlande unter Verdrängung der ausländischen

Einfuhr herbeizuführen. Die Frage der Frachtermässigung für den Obststückgutverkehr sei durch den Herrn Minister nicht zur Erörterung gestellt worden. Diese Frage werde naturgemäss durch die allgemeine Ermässigung der Stückgutfrachten am 1. Oktober dieses Jahres wesentlich beeinflusst. Der Obststückgutverkehr sei übrigens sehr beträchtlich. Nach angestellten Ermittelungen habe im Direktionsbezirk Mainz der Stückgutversandt in der Zeit vom 1. März 1897 bis 28. Februar 1898 4392 t betragen, der Wagenladungsversandt dagegen nur 3555 t. Ferner habe nach früheren Erhebungen beispielsweise für Berlin und für Hamburg der Stückgutempfang 24—25 Prozent des gesamten Obstempfanges mittelst der Eisenbahnen betragen.

Was die Wirkung des in der Vorlage erwähnten, von den Eisenbahn-Direktionen vorgeschlagenen Staffeltarifes für Obst in Wagenladungen ab 200 km angehe, so ergebe sich für den Versandt von Frankfurt a. M. beispielsweise folgende Frachtberechnung:

Nach:	Kilometer	Jetzt A 1 5 t	Jetzt B 10 t	künftig 5 t	künftig 10 t	Fracht für 5 t jetzt	Fracht für 5 t künftig	Weniger	Fracht für 10 t jetzt	Fracht für 10 t künftig	Weniger
		für 100 kg in Mark				Mark					
Berlin . . .	534	3,78	3,32	2,53	2,09	189,0	126,5	62,5	332,0	209,0	123
Bremen . .	473	3,37	2,96	2,38	1,97	168,5	119,0	49,5	296,0	197,0	99
Bremerhaven	535	3,78	3,33	2,53	2,09	189,0	126,5	62,5	333,0	209,0	124
Dortmund .	296	2,18	1,90	1,92	1,61	109,0	96,0	13,0	190,0	161,0	29
Hamburg . .	525	3,72	3,27	2,51	2,07	186,0	125,5	60,5	327,0	207,0	120

In der an diese Ausführungen sich anschliessenden Debatte wurde der Antrag gestellt, die Vorlage an den ständigen Ausschuss zur Vorberatung zu überweisen. Heute sei die wichtige Frage noch nicht spruchreif, auch werde man wahrscheinlich bei den weiteren Verhandlungen auf den Beschluss des Bezirkseisenbahnrates vom Jahre 1892: »Obst, unverpackt, oder nur lose in Heu, Stroh oder dergleichen verpackt« in den Spezialtarif I und »Obst, frisches« in den Spezialtarif für bestimmte Stückgüter, aufzunehmen, zurückkommen. Ferner wurde betont, es werde mit der vorgeschlagenen Staffel der beabsichtigte Zweck nicht erreicht werden, weil die Frachtermässigung erst bei Entfernungen über 200 km eintrete, gerade die Entfernungen bis 200 km aber nach der Statistik den grössten Teil des Verkehrs umfassten; ein Ausnahmetarif sei zweckmässiger als eine allgemeine Frachtherabsetzung. Wertvoller jedoch noch als eine Frachtermässigung sei für den Obstverkehr die rasche ungehinderte Beförderung der Obstsendungen auf der Eisenbahn. In dieser Beziehung müsse etwas geschehen und es möchte daher dem Herrn Minister ein Antrag auf eilgutmässige Beförderung aller Obstsendungen — auch der Wagenladungen — unterbreitet werden. Hierauf wurde die Ueberweisung der Vorlage an den Ausschuss einstimmig beschlossen.

(Mitteilungen der Handelskammer in Frankfurt am Main.)

Die Wertsteigerung des Bodens in Südwest-Afrika. Zu diesem beachtenswerten Gegenstande erhalten wir von kundiger Seite aus Grossnamaland nachfolgenden Brief:

»Lüderitz kaufte im Jahre 1883 am 30. April von den Hottentotten einen Küstenstrich von ca. 140 000 Hektar für 2000 Mark und 200 Gewehre. Diese zu je 15 Mark gerechnet ergiebt 5000 Mark als Gesamtkaufsumme und für einen Hektar den Preis von 3 Pfennigen. Jener kaufte ferner am 25. August 1883 einen weiteren Landstrich von ca. 3 300 000 Hektar unter Zugrundelegung der gleichen Berechnung für 11 000 Mark, erstand also den Hektar für 0,3 Pfennige. Im Dezember 1896 schätzte der Inhaber eines hiesigen Importgeschäfts in einem in der Südafrikanischen Zeitung gedruckten Aufsatz den Hektar Weideland im Randgebirge auf 5 Mark. Das Randgebirge ist im Besitz der Rechtsnachfolgerin von Lüderitz, der Deutschen Kolonialgesellschaft für Südwest-Afrika, und nimmt etwa die Hälfte ihres Besitzes ein. Diese Hälfte allein repräsentiert demnach jetzt einen Wert von 8 Millionen Mark. Diese Schätzung dürfte man nicht für zu hoch halten, wenn man bedenkt, dass in Gubub eine Wagenladung Gras mit 18 bis 25 Mark bezahlt wird und dass sich dies auf dem guten Weidegrunde des Randgebirges schnell und auf einer kleinen Fläche sammeln lässt. In dreizehn Jahren hat sich demnach der Wert des Besitzes dieser Gesellschaft vervierhundertfacht, selbst ohne Berücksichtigung des gestiegenen Wertes des Küstenstreifens. Die Bastards erboten sich im Jahre 1867, der Regierung der Kap-Kolonie für 300 000 Hektar 4000 Mark zu zahlen, also für einen Hektar 1,3 Pfennig. Jetzt ist in dieser Kolonie kein Hektar Weideland unter 1 Schilling zu erhalten (s. Official Handbook of the Cape).

Es ist sehr zu bedauern, dass sich noch so wenig die deutsche Privatspekulation dieser Werte bemächtigt hat, die eine weit schnellere und sichere Verzinsung ergeben dürften, als die meisten ausländischen Papiere. Doch liegt die ganze Landspekulation, sehr zum Nachteil des Schutzgebietes, in den Händen privilegierter Gesellschaften. Denn

während diese auf sofortige Kapitalverzinsung vielfach verzichten und die Wertzunahme ihres Besitzes ruhig abwarten können, ist hierzu der Private in den seltensten Fällen genügend bemittelt. Er ist vielmehr darauf angewiesen, seine Farm zu bewirtschaften und zu verbessern. Als verdienter Lohn fällt ihm der Meliorations-Gewinn zu, den die Kompagnien leider meist missachten, sei es aus mangelnder Unternehmungslust, sei es aus Unkenntnis der Sachlage. Um so eifriger sind die privaten Farmer. Das ganze deutsche Land besitzt nicht so inhaltsreiche Thalsperren, wie sie im Namalande besonders von Walser sowie Brandt aufgeworfen wurden. Für einen Quadratmeter Gartenland werden 25—30 Pfennige bezahlt, in grösseren Orten noch mehr. Dies wird verständlich durch die hohen Preise für Gartenprodukte: Mais, Weizen u. s. w. das Pfund 0,50 bis 1,— Mark, Melonen das Stück 2 Mark, 1 Pfund Taback 3,— bis 7,50 Mark, Flaschenkürbis das Stück 5 bis 10 Mark u. s. w. Aus Oedland in den Flussthälern Gartenland herzustellen, dürfte sich pro Hektar inklusive Pumpwerk auf höchstens 1500 Mark stellen, in den meisten Fällen billiger, bei den günstigen Grundwasser-Verhältnissen. Durch ausgedehnte Gärten hebt sich natürlich auch der Wert der umliegenden Farmen, denn es macht für den Wirtschaftshaushalt einen bedeutenden Unterschied, ob die vegetabilischen Nahrungsmittel aus der Nähe bezogen werden können, oder, wie jetzt noch meist, allein auf dem Landwege von der Küste aus 150 Kilometer weit zu schaffen sind.«

(Aus der Afrika-Post.)

O. — D. — W. — R. Dz. und andere. Leider können wir Ihnen keine Stellen nachweisen, wo heute preiswert reine Cacaobutter zu kaufen ist. Wir wollen Ihnen aber Mitteilung machen, sobald uns wieder von irgendwo Vorräte gemeldet werden.

Kartell der Syrupfabrikanten. Die österreichischen und ungarischen Syrup- und Traubenzuckerfabrikanten erneuerten das bestehende Kartell und beabsichtigen die heutigen Preise um ein Drittel zu ermässigen, weil eine ergiebige Kartoffelernte bevorsteht.

M. Im Mai d. J. sandte Ihnen einen Brief, worin ich die zur Zeit besprochenen Cacao- und Chocoladenpreise schilderte. Leider bin ich ohne jede Antwort geblieben. Für Sie haben doch gewiss Urteile der betreffenden Reisenden in der Branche, die täglich mit der Kundschaft verkehren und von den Preisen, Qualitäten u. s. w. genau unterrichtet sind, viel Interesse. Es freut mich, dass Sie auf die Schäden so offen hinweisen, da kann Ihnen doch aus den betreffenden Kreisen mit Unterlage genug gedient werden. Leider traf ich Sie bei meinem Dortsein in Hamburg nicht an, gern hätte ich mündlich mit Ihnen über verschiedene Sachen gesprochen. Es ist oft ein Skandal, was für Zeug in Chocoladen u. s. w. geliefert wird; in Gera annonciert eine Firma, Hofkonditorei, Vanille-Bruch-Chocolade, garantiert rein, für 70 Pfennig pro Pfund, in Görlitz eine Firma mit 80 Pfennig. Betreffende Zeitungen kann ich Ihnen auf Wunsch einsenden.

Antwort: Wir sind immer und jedermann dankbar, der uns Mitteilungen von allgemeinem Interesse zugehen lässt. Aber wir müssen immer Beweise für Vorgebrachtes haben, und wir müssen immer wissen, mit wem wir es zu thun haben.

B. schreibt uns: »Als Abonnent des Gordians bitten wir um gefällige Auskunft darüber, ob es angängig ist, dass man in Chocolade mit Mehlzusatz, in solche dergleichen mit Cacaoabfall (Gewürz-Chocolade) und in Kouvertüren vorstehenden Inhalts, auch ausser der jetzt so teuren Cacaobutter Sesamöl verwenden kann. Unser Chocolatier, welcher bei grössten Firmen in Berlin u. s. w. gearbeitet hat, teilt uns mit, dass Sesamöl vielfach und bei den billigen Gewürzmassen ausschliesslich zur Anwendung käme, was uns auch die billigen Preise mancher Konkurrenz erklärt. Wie müssten wir aber dann z. B. Haushalt-Chocolade mit Mehlzusatz, desgleichen mit Mehlzusatz und Cacaoabfall (Gewürz-Chocolade), Kouvertüre mit Mehl, Kouvertüre mit Mehl und Cacaoabfall, wenn diese Massen Sesamöl enthalten, noch näher deklarieren, um den gesetzlichen Vorschriften zu genügen? Oder genügen einfach die Worte: »mit Zusatz« gegenüber dem »garantiert rein«? Kann bei der jetzt so vielfach verlangten Nuss-Chocolade ebenfalls noch ein Teil Nussöl verwendet werden (d. h. wenn durch dieses Verfahren immer noch eine genügend feste Ware erzielt würde) unter der Deklaration: »Nusschocolade mit Zusatz«? Diese Masse wird doch schon durch die viel Oel enthaltenden Nusskerne mit Nussöl durchsetzt und ein Verstoss gegen das Gesetz könnte doch durch weitere Zuthat von Oel wohl nicht zu erblicken sein. Wir haben ja seit unserem Bestehen noch keinen Tropfen Oel zu unseren Chocoladen ge-

nommen, doch ist es jetzt kaum noch durchführbar, die so teure Cacaobutter zu den geringen Chocoladen (Surrogaten) nehmen zu können, wenn man ohne Verlust arbeiten will«.

Wir haben darauf folgende Antwort gegeben: Eine Beantwortung Ihrer Fragen vom 9. cr. finden Sie in No. 21 des Gordian vom März 1896. In dieser Nummer ist unter dem Titel: »Die einstimmig angenommenen Bestimmungen des Verbandes« eine Auseinandersetzung mit dem Verbande deutscher Chocoladenfabrikanten enthalten, worin alle Ihre Fragen schon erledigt worden sind. Das Nahrungsmittel-Gesetz will den Fälscher mit Strafen treffen, der im Handel oder Verkehr Nahrungs- oder Genussmittel verfälscht. Das scheinen Sie ja durchaus nicht thun zu wollen und wenn Sie einer reinen Chocolade, d. h. einer aus Cacao und Zucker hergestellten Grundmasse kleinere Mengen von Surrogaten wie Cacao-Abfall, Nuss- oder Sesamöl beifügen und ein solches Fabrikat als »Chocolade mit Zusatz« oder noch treffender als »Chocolade mit Surrogaten« verkaufen, so begehen Sie keinen Verstoss gegen das Gesetz. Vorausgesetzt jedoch, dass die Menge der Grundstoffe, Cacao und Zucker, nicht kleiner ist, als die Menge der Surrogate. Näheres hierüber finden Sie auf Seite 352 der Nummer 21 abgedruckt.

Wo man eine hübsche, neue, propre Chocoladenfabrik hat, da scheint man doch nach und nach von der Geheimthuerei abzugehen und seine Fabrikanlagen zu zeigen. Alle Augenblicke hören und lesen wir von Besuchen, die Vereine oder grössere Gesellschaften den deutschen Chocoladefabrikanten abgestattet haben.

Von einem Ausflug der Leipziger Polytechnischen Gesellschaft nach Gohlis und von einer Besichtigung der Fabrikanlagen von Wilhelm Felsche berichtet man folgendes:

Von allen Genussmitteln, mit denen uns der gesteigerte Handelsverkehr und die Entdeckung neuer Erdteile bekannt machte, bedurfte der Cacao am längsten, bis er sich in dem allgemeinen Gebrauch einzuführen vermochte. Mehr als zwei Jahrhunderte blieb sein Genuss fast ausschliesslich auf die reicheren Klassen der Völker lateinischer Zunge beschränkt, und erst seit der Mitte dieses Jahrhunderts beginnt er sich in allen Bevölkerungskreisen Europas einzubürgern. Diese Zurückhaltung breiterer Volksschichten war sowohl durch die Kostspieligkeit des Cacaos, als auch durch den Umstand veranlasst, dass der Cacao einer sorgfältigeren und komplizierteren Zubereitung bedurfte, als ihm durch die Küche zu teil werden konnte, bis er im genussfähigen Zustande vorlag. Weite Landstriche sind aber mittlerweile der Kultur des Cacaobaumes gewonnen worden, und Hunderte von Fabriken verarbeiten nunmehr in aller Welt kunstgerecht die köstlichen Samen jener Pflanze, die schon der grosse Linné mit Recht »Theobrama«, die Götterspeise, nannte. Es braucht nicht noch besonders hervorgehoben zu werden, dass das heimische Haus Wilhelm Felsche, Hoflieferant, Chocoladen- und Cacaofabrik in Leipzig-Gohlis, zu den ersten dieser Fabrikationsfirmen zu zählen Anrecht hat, ist allbekannt; man kennt also hinreichend seinen Ruhm, weniger jedoch die technischen Einrichtungen dieses Etablissements, und so durfte es auch mit besonderer Freude begrüsst werden, dass die Mitglieder der Polytechnischen Gesellschaft durch das bereitwillige Entgegenkommen der Firma Wilhelm Felsche heute Nachmittag Gelegenheit fanden, den Werdeprozess der Chocolade- und Cacaoherstellung in allen seinen Stadien kennen zu lernen. Das Hauptkontingent der Besucher, deren Zahl nahezu 200 betrug, hatte die Damenwelt als Autorität in der Chocoladeprüfung gestellt; sie wandelte mit sichtbarem Behagen in dem süssen Arom der Fabrikräume und naschte gern von den ihr zu Mund kommenden Pralinés.

Die Chocolade- und Cacaofabrik Wilhelm Felsche hat vor nicht allzulanger Zeit einen umfangreichen Neubau, Hauptstrasse 24, auf dem Platze ihres früheren Wirkens, vollenden und ihn mit den vollkommensten Maschinen ihrer Industrie ausrüsten lassen. Von allen diesen nahmen die Mitglieder der Polytechnischen Gesellschaft bei ihrem einstündigen Besuche des Etablissements ausgiebigst Einsicht. Kurz möge hier ihr Rundgang, der unter Führung des Herrn Willy Schütte und mehrerer Angestellter der Firma geschah, geschildert sein. Vom Rohcacaolager aus begann er und zog sich durch alle Räume. Bevor die Cacaobohnen ihrer eigentlichen Verarbeitung entgegengehen können, müssen sie sortiert und gereinigt, geröstet oder gebrannt, gebrochen und entschält werden. Dies geschieht in den mit mannigfachen Apparaten ausgestatteten Sortier- und Reinigungsräumen und in der Rösterei, an die sich ein Exhaustorenbetrieb zur Entfernung der Dämpfe schliesst. Die so sortierten und gebrochenen Cacaobohnen gelangen dann, ehe zur eigentlichen Fertigstellung der beiden vorzugsweise begehrten Cacaopräparate, Chocolade und Cacao, geschritten werden kann, in trefflich funktionierende Drillings-Cacaomühlen, die dem Mahlprodukt eine ausserordentliche Feinheit verleihen. Der grösste Teil dieser Cacaomasse wandert nun der Chocoladenfabrikation zu. In Melangeuren, die nach dem Prinzip der Läufermühlen gebaut sind, mit Zucker und Gewürzzusätzen gemischt, in Walzmaschinen zu feinstem Brei zermalmt, in Entluftungsmaschinen von jeder Luftblase befreit, kommt die teigartige Chocoladenmasse nach den Form-Teilapparaten und von diesen nach den Rütteltischen, wo sich die Chocolade zur Tafel verdichtet, endlich nach den Kühlräumen, wo sie rasch erkaltet. — Auch die Herstellung des Cacaos verfolgten die Erschienenen, namentlich die Entfettung der Cacaomasse, die sich in hydraulischen Pressen von gewaltigem Druck vollzog. War somit von der Chocoladen- und Cacaofabrikation Einsicht genommen, so galt die weitere Besichtigung den Räumen, in denen andere Betriebsmanipulationen vor sich gingen, so die Bereitung der Chocoladenübergüsse, das Kouvertieren der Pralinés, das Giessen der Fondants, das Verpacken der Tafel- und Figuren-Chocoladen, bis zu jenen Stationen, in denen die motorische Kraft von 175 Pferdestärken zum Betriebe des ganzen thätig war und eine Carré'sche Eismaschine destilliertes Wasser zu langen Blöcken fror.

Nach dem alle Teilnehmer hochbefriedigenden Rundgang brachte Herr Architekt Richard Hagemann im Namen des Direktoriums der Polytechnischen Gesellschaft den Dank aller Besucher in herzlichen Wünschen auf das fernere gesegnete Gedeihen der Firma Wilhelm Felsche zum Ausdruck.



Cacaomarkt.

London, den 3. September 1898.

Am 6. September sollten in Auktion verkauft werden:

	durch Herren:
100 Sack Jamaika	George T. Benton & Son,
10 » Trinidad	» Makler.
66 » Ceylon	J. A. Rucker & Bencraft,
1 » Seychellen	» Makler.
45 Tons Cadburys Cacaobutter	C. M. & C. Woodhouse,
36 » Cacaoschalen	» Makler.
1421 Sack Cacaoschalen,	Wilson, Smithett & Co., Makler.

Der Markt ist fest, aber ruhig. 130 Sack Samana, 70 Sack Dominica und 120 Sack Ceylon sind zu festen Preisen verkauft worden.

Auf der am 30. August stattgehabten Auktion hatte der mässig grosse Vorrat von 3636 Sack, bestehend aus 1599 Sack Kolonien-Ware und 2037 Sack Auslandsware, eine nur schwache Nachfrage, und ein ruhiger Ton herrschte vor, nur ca. 1000 Sack wurden zu ungefähr vorigen Preisen verkauft.

Trinidad ging ruhig ab, aber die Preise waren fest.

Die kleine Quantität anderer Kolonien-Ware West-Indiens hatte wenig Nachfrage und wurde nur teilweise zu vorherigen Preisen verkauft.

Ein grösseres Angebot von Guayaquil wurde nur teilweise zu festen Preisen verkauft.

Andere Auslandsware wurde zurückgekauft.

Gewöhnlicher Ceylon wurde teilweise zu hohen Preisen verkauft, guter jedoch leichter.

Es wurden verkauft:

Von 477 Sack Trinidad 260 Sack mittel rot 76/—, meist gut bis fein rot 77/— bis 79/—, feine Marken 80/—. 23 Sack Grenada zu 74/— bis 75/—.

Von 90 Sack Dominica 11 Sack, gewöhnlich 70/— bis 71/—.

1 Sack St. Vincent zu 68/—.

20 Sack St. Lucia, gut gerottet 75/—.

3 Sack Montserrat zurückgekauft.

Von 1577 Sack Guayaquil nur 110 Sack, guter Caraquez zu 82/—.

166 Sack Carupano zurückgekauft.

163 Sack Venezuela zurückgekauft zu 85/— bis 92/—.

131 Sack Samana zurückgekauft.

Von 985 Sack Ceylon 520 Sack, No. 1 gewöhnlich und mittel gut bis gut rot 74/— bis 75/—, gewöhnlich bis dunkel und ausgel. braun 71/— bis 72/6, No. 2 schlecht schwarz und dunkel, klein und gebrochen 66/— bis 70/—, ein Lot sehr niedrig 59/6.

Privatim war der Markt ruhig mit beschränktem Geschäft, aber die Preise sind fest.

Die Verkäufe schliessen ein 70 Sack Demerara zu 72/— bis 73/—, 130 Sack Samana und 120 Sack Ceylon, Preise unbekannt, ferner gegen 400 Sack Guayaquil, einschliesslich Caraquez, zu 79/— bis 80/—.

Die Cacao-Statistik für die mit dem 27. August endende Woche stellt sich für London wie folgt:

	Gelandet wurden	Für den englischen Konsum	Export	Lagerbestand
Trinidad	326	582	71	29812
Grenada	25	558	168	21838
Andere West-Ind.	28	187	78	5049
Ceylon u. Java	117	500	191	14503
Guayaquil	1516	239	216	25907
Brasilien u. Bahia	827	—	—	5417
Afrika	—	72	—	18404
Andere Ausländ.	345	48	405	7240
zusammen	3214	2186	1129	128170
gegen dieselbe Woche 1897	3732	1527	3518	134757

Die Ankünfte von Guayaquil während der zweiten Hälfte des Monat August waren wie folgt:

	1898 Quint.	1897 Quint.	1896 Quint.	1895 Quint.
Arriba	7000	2500	5000	3000
Balao, Machala	8000	9500	8000	19000
	15000	12000	13000	22000

Die Gesamt-Ankünfte vom 1. Januar bis 31. August:

	1898	1897	1896	1895
Arriba	243500	205000	233500	189500
Balao, Machala	39500	69500	56500	91000
zusammen	283000	274500	290000	280500

Trinidad-Cacao.

Gesamt-Export vom 1. Oktober bis 17. August der folgenden Jahre:

	England	Frankreich	Amerika	Zusammen
1894—95	67513	35616	35423	138552
1895—96	75451	23730	19272	118453
1896—97	71809	20272	33106	125187
1897—98	66290	28862	31741	126893

Grenada-Ernte-Aussichten u. s. w.

18. August 1898.

Zahlreiche Niederschläge fanden statt, zum grössten Nutzen für die Kultur.

Verschiffungen seit dem 4. ct.: 18 Sack per »Atrato« und 610 Sack per »Dee«. Gesamt-Export seit dem 1. Oktober: 53091 Sack gegen 54237 Sack im Jahre 1897, 45942 Sack im Jahre 1896, 42572 Sack im Jahre 1895 und 55320 Sack im Jahre 1894.

London-Export.

Amsterdam	457	Sack
Bremen	6466	»
Berlin	63	»
Kopenhagen	5751	»
Delagoa-Bay	720	»
Hamburg	8477	»
Königsberg	2671	»
New-York	5320	»
Penang	60	»
Rotterdam	14462	»
	44447	Sack.

London-Import.

Holland	202 Fass, 47 Kisten, 242 Sack.
Cacaobutter	30 Sack
transito	5 Fass
Cacaobutter	25 Ballen
Rouen	10 Sack
Schalen	26 »
Jamaika	36 »
	pr. Southampton:
Bahia	593 Sack
transito	1000 »
Chocolade:	Holland 23 Kisten.

Preise.

(Zoll 1 d pr. lb.)

	2. Sept. 1898	3. Sept. 1897
Trinidad, gute Sorten	79/ b. 80/	65/6 b. 66/6
mittel bis fein rot	76/6 » 78/6	63/6 » 65/
grau u. gemischt rot	75/ » 76/	63/ » 63/
Grenada, gew. b. fäir	73/ » 75/	61/6 » 64/
gut bis fein	75/6 » 77/	64/6 » 65/6
Dominica u. St. Lucia	71/ » 73/6	61/ » 63/
do. gerottet	73/6 » 75/	62/ » 64/
Jamaika	71/ » 75/	61/ » 64/
Surinam	73/ » 77/6	60/ » 64/
Caracas	77/ » 87/	63/ » 75/
Bahia, gut bis fein	75/ » 76/	64/ » 65/6
Guayaquil, Machala	— » —	— » —
Caraquez	79/6 » 82/	63/ » 65/
Arriba	80/ » 85/	65/ » 70/
Ceylon, mittel b. fein	72/6 » 77/	65/ » 81/
schlecht u. gewöhnl.	70/ » 72/	60/ » 64/

London, 10. September 1898.

Am 10. September wird der Londoner Vorrat von Bohnen auf
126 939 Sack
gegen 133 223 » im Jahre 1897 angegeben.

Der Vorrat von präpariertem Cacao betrug im August 1 584 000 lb.
gegen 313 000 » im Jahre 1897,
und » 99 000 » » » 1896.

In Hâvre lagerten am 31. August 1898:
105 142 Sack
gegen 107 935 » im Jahre 1897.

Cacaoschalen. In Londoner Auktion wurden 1008 Sack (= 36 000 Kilo) Cadburys Cacaoschalen A zu 210 Mark pr. Ton verkauft. Die zweite Sorte B erzielte 185 Mark, die dritte Sorte C 167—172 Mk.

Le Hâvre, den 27. Aug. b. 3. Sept. 1898.

Die Kurse der Termin-Geschäfte sind in dieser Woche noch keiner Veränderung unterworfen gewesen; die 500 Sack pr. September, November und Dezember sind übrigens zu vorigen Notierungen umgesetzt worden.

September bis März Frs. 95,—.

Angekommen sind:

209	Sack	von New-York
4252	»	von den Antillen
6973	»	vom Festlande
1510	»	von Brasilien
11531	»	aus südlichen Regionen.

Cacao-Bewegung in Hâvre

vom 1. bis 31. August 1898

(von Herrn Taulin, beeidigter Makler).

Sorten	Vorrat am 31. Juli 1898	Import vom 1.—31. Aug.	Ausgang vom 1.—31. Aug.	Vorrat am 31. Aug. 1898
Para, Maragnan	5858	1925	860	6923
Trinidad	20123	5428	8640	16911
Côte-Ferme	22319	4621	5240	21700
Bahia	6391	609	1260	5740
Haiti	5417	686	1220	4883
Guayaquil	19880	7200	6150	20930
Martinique und Guadeloupe	828	53	220	661
Verschiedene	24394	7250	4250	27394
Zusammen	105210	27772	27840	105142
geg. Aug. 1897	115597	18458	27120	107935

Preise.

	31. Aug. 1898	31. A. 1897
Para, Maragnan	Frs. 102 b. 105	80 b. 82
Trinidad	» 95 » 98	78 » 80
Côte-Ferme	» 95 » 130	75 » 130
Bahia	» 95 » 97	78 » 80
Haiti	» 84 » 90	62 » 70
Guayaquil	» 95 » 105	75 » 80
Martinique u. Guadel.	116 » 118	90 » 92

pr. 50 Kilo.

Le Hâvre, den 3.—10. September 1898.

Wenn die Geschäfte in disponibler Ware auch immer sehr flau sind infolge des kleinen Angebotes, sind die Preise doch sehr fest, hauptsächlich für Haiti; so zahlte man für ca. 50 Sack Cap. Frs. 87,—.

Im Terminhandel wurden nur 125 Sack pr. November zu Frs. 95,— umgesetzt, d. h. noch ohne Kurs-Aenderung.

Preise: September bis März Frs. 95,—.

Angekommen sind: 3951 Sack von den Antillen, 857 Sack vom Festlande.

Port of Spain, 18. August 1898.

Die letzten vierzehn Tage begannen mit zu trockenem Wetter, aber am Ende hatten wir reichliche Niederschläge.

Im allgemeinen muss man sagen, dass das Wetter nicht ungünstig gewesen, und die Pflanzungen ein ziemlich gutes Aussehen haben.

Die gegenwärtigen Einkünfte sind sehr unwesentlich, und man ist der Ansicht, dass die letzten Reserven im Laufe der letzten vierzehn Tage expediert worden sind.

Durch diesen sich stetig verringernden Vorrat sind unsere Preise, die auch durch die günstige Haltung der Konsum-Märkte beeinflusst wurden, noch mehr in die Höhe gegangen, und zwar quotiert man heute gewöhnliche Ware $ 16,75 und bessere Sorten bis $ 17,50, letzterer Preis versteht sich für die feinsten Qualitäten.

Unser Export während der letzten vierzehn Tage betrug 2989 Sack nach Europa und 553 Sack nach den Vereinigten Staaten, gegen 2136 Sack nach Europa und 248 Sack nach den Vereinigten Staaten zur selben Zeit im Vorjahre.

Die vergleichende Statistik unseres Gesamt-Exports von Cacao vom 1. Januar bis heute für die letzten fünf Jahre stellt sich wie folgt:

1898	101 240	Sack
1897	99 831	»
1896	99 554	»
1895	128 346	»
1894	94 342	

In diesen Zahlen sind einbegriffen:

1898	22 616	Sack für die Vereinigt. Staaten
1897	21 272	» » » »
1896	22 097	» » » »
1895	31 023	» » » »
1894	19 026	» » » »

Aus **Port of Spain,** Trinidad, 1. September 1898, wird folgendes berichtet:

Cacao-Export.

Die letzten 14 Tage zeichneten sich durch reichliche Regengüsse aus, welche einen günstigen Einfluss auf die Bäume ausübten, zugleich aber den Blüten und jungen Früchten schadeten.

Nichtsdestoweniger sind die Nachrichten, welche wir von den Plantagen erhalten, fortgesetzt günstig für die Ernte, welche in Vorbereitung ist, obgleich es viele Plantagen-Besitzer giebt, — und zwar sind unter ihnen die erfahrensten — welche einen Blattwechsel befürchten, ehe alle jungen Früchte aus der Gefahr, beschädigt zu werden, heraus sind.

Unsere Einkünfte von den Plantagen sind noch immer ausserordentlich gering, und die wenigen Lots, welche von Zeit zu Zeit auf den Markt kommen, werden sofort von den Exporteuren zu etwas höheren Preisen angekauft als denjenigen, welche wir in unserem vorigen Zirkular meldeten.

Wir quotieren heute gewöhnliche Ware $ 16,75 bis 17,—, und die besseren Sorten bis $ 17,50 per 50 Kilo, der letztere Preis versteht sich für extra feine Ware.

Unser Export während der letzten 14 Tage betrug 537 Sack, davon 256 Sack nach Europa und 281 Sack nach den Vereinigten Staaten von Amerika, gegen 695 Sack zur selben Zeit im Vorjahre, davon 642 Sack nach Europa und 53 Sack nach den Vereinigten Staaten.

Die vergleichende Statistik unseres Gesamt-Exportes von Cacao vom 1. Januar bis heute für die letzten fünf Jahre ist folgende:

1898	101 777	Sack
1897	100 526	»
1896	102 134	»
1895	132 336	»
1894	97 204	»

Einbegriffen in diesen Zahlen sind:

1898	22 897	Sack f. d. Ver. St. v. Amerika.
1897	21 345	» » »
1896	22 724	» » »
1895	31 318	» » »
1894	19 919	» » »



Anzeigen.

1898. IV. Jahrgang. **No. 83.** Hamburg, 1. Oktober 1898.



Hauptinhalt:

Haupt-Vertretungen für den „Gordian":
England: Aug. Siegle, London E. C. Holland: Seyffardt'sche Buchhandlung, Amsterdam. Dänemark: Georg Chr. Ursins Nachf., Kopenhagen. Norwegen: Jacob Dybwad, Universitätsbuchh., Christiania. Russland: Carl Ricker, Petersburg. Newyork: The International News Company. Philadelphia: Schaefer & Koradi. Schweiz: O. Speidel, Zürich.

Deutschlands Verkehr mit dem Auslande im August 1898.

Einfuhren.

Im August 1898 wurden folgende Mengen Waren in Deutschland eingeführt:

1 094 800 Kilo Cacaobohnen,

davon für Export-Fabriken

18 200 Kilo.

Es kamen aus:

Ecuador	222 200 Kilo
Haiti	178 900 »
Portugal	162 800 »
Port.-Westafrika	146 200 »
Venezuela	98 800 »
Brasilien	85 400 »
Brit.-Westindien u. s. w.	76 600 »
Dominican. Republik	19 400 »

Britisch-Ostindien u. s. w.	18 900	Kilo
Deutsch-Westafrika	18 700	»
Niederlande	14 600	»
Dänisch-Westindien	11 200	»
Grossbritannien	10 000	»
Niederl.-Indien u. s. w.	9 500	»
Niederl.-Amerika	6 100	»
Frankreich	4 200	»

Ferner gingen ein:
12400 Kilo **Cacaobutter,**
davon für Export-Fabriken 400 Kilo.
Es kamen aus den Niederlanden 11700 Kilo.

Gebrannte Cacaobohnen und **Cacaoschalen** wurden nicht eingeführt.

Ausserdem kamen an:
65 900 Kilo **Konditorwaren,**
davon aus der Schweiz 38 900 Kilo
» Grossbritannien 13 300 »
» Frankreich 5 900 »

Ferner:
17 600 Kilo **Chocolade,**
davon aus der Schweiz 10 400 Kilo,
» Frankreich 5 900 »

Ferner:
33 800 Kilo **Cacaopulver,**
davon aus den Niederlanden 33 700 Kilo.

Ferner:
900 Kilo **Cacaomasse,**
davon aus den Niederlanden 600 Kilo.

Sodann gelangten zur Einfuhr:
264 100 Kilo **getrocknete Mandeln,**
davon für Export-Fabriken 1 600 Kilo
Es kamen aus: Italien 189 000 »
» Marocco 49 400 »
» Frankreich 22 700 »

Ferner:
1300 Kilo **Vanille,**
davon aus Frankreich 1100 Kilo
» Franz.-Australien 200 »

Schliesslich:
236 700 Kilo **Honig,**
davon aus Chile 80 800 Kilo,
» Verein. Staaten 57 200 »
» Mexiko 40 400 »

Ausfuhren.

Aus Deutschland wurden im August 1898 ausgeführt:
69 700 Kilo **Cacaoschalen,**
davon aus Exportfabriken 2 300 Kilo
Es gingen nach den Niederlanden 59 500 »
» der Schweiz 10 200 »

Ferner gingen aus:
7 600 Kilo **Cacaobutter,**
davon aus Export-Fabriken 5 800 Kilo.
Es gingen nach Oesterr.-Ung. 3 300 »
» d. Niederlanden 100 »

Ferner:
87 200 Kilo **Konditorwaren,**
davon nach Niederl.-Indien u. s. w. 28900 Kilo
» Brit.-Ostindien u. s. w. 10300 »
» Grossbritannien 4400 »
» Belgien 4200 »

Sodann:
57 000 Kilo **Chocolade,**
davon aus Export-Fabriken 51 500 Kilo.
Es gingen nach Grossbritannien 29 800 »
» Verein. Staaten 11 100 »

Ausserdem:
8 400 Kilo **Cacaopulver,**
davon aus Export-Fabriken 7 300 Kilo.
Es gingen nach Belgien 100 »

Ferner gingen aus:
24 200 Kilo **Cacaomasse,**
davon aus Export-Fabriken 8 100 Kilo.
Es gingen nach d. Niederlanden 3 400 »
» Oesterr.-Ung. 300 »

Ferner:
1000 Kilo **Honig,**
davon nach den Niederlanden 300 Kilo.

Schliesslich:
100 Kilo **Vanille** nach Oesterreich-Ungarn.



Halbjahrs-Uebersicht.

Ueber den Verkehr Deutschlands mit dem Auslande im Monat August haben wir bereits berichtet. In den nachstehenden Zahlenreihen wollen wir eine Uebersicht über den Verkehr aus den letzten acht Jahren und je für das erste Halbjahr berechnet, geben. Es lassen sich daraus mancherlei lehrreiche Schlüsse ziehen.

Einfuhr.

Vom 1. Januar bis 30. Juni eines jeden Jahres wurden in Deutschland eingeführt:

		Kilo i.	Werte v. Mark
Cacaobohnen	1891	3 509 000	—
	1892	3 622 100	5 288 000
	1893	4 036 600	6 257 000
	1894	3 951 800	4 426 000
	1895	4 696 300	4 978 000
	1896	5 698 700	5 665 000
	1897	7 488 800	9 061 000
	1898	7 886 200	*9 542 000

		Kilo i.	Werte v. Mark
Chocolade	1891	74 700	—
	1892	106 800	288 000
	1893	61 800	179 000
	1894	82 000	221 000
	1895	67 400	162 000
	1896	76 000	182 000
	1897	82 800	199 000
	1898	100 400	*241 000

		Kilo i.	Werte v. Mark
Cacaomasse und Cacaopulver	1891	251 400	—
	1892	242 000	709 000
	1893	337 200	931 000
	1894	228 300	614 000
	1895	355 100	1 001 000
	1896	342 200	1 207 000
	1897	272 000	976 000
	1898	316 000	*1 135 000

		Kilo i.	Werte v. Mark
Cacaobutter	1891	121 500	—
	1892	70 500	155 000
	1893	76 800	192 000
	1894	64 100	157 000
	1895	145 700	347 000
	1896	1 700	4 000
	1897	7 700	14 000
	1898	61 600	*114 000

		Kilo i.	Werte v. Mark
Konditorwaren	1891	272 400	—
	1892	262 800	420 000
	1893	285 700	457 000
	1894	259 300	402 000
	1895	262 200	406 000
	1896	274 100	384 000
	1897	279 800	381 000
	1898	302 900	*412 000

Ausfuhr.

Vom 1. Januar bis 31. Juni eines jeden Jahres wurden aus Deutschland ausgeführt:

		Kilo i.	Werte v. Mark
Chocolade	1891	112 000	—
	1892	158 600	278 000
	1893	197 000	374 000
	1894	268 100	416 000
	1895	256 900	398 000
	1896	211 800	322 000
	1897	588 900	895 000
	1898	429 300	*653 000

*) Vorläufige Wertberechnung.

		Kilo i.	Werte v. Mark
Cacaomasse und Cacaopulver	1891	5 700	—
	1892	6 000	17 000
	1893	4 600	12 000
	1894	4 300	10 000
	1895	7 700	17 000
	1896	16 700	38 000
	1897	95 400	222 000
	1898	184 000	*426 000

		Kilo i.	Werte v. Mark
Cacaobutter	1891	6 300	—
	1892	10 200	24 000
	1893	10 600	29 000
	1894	17 900	47 0[illegible]
	1895	16 800	41 0[illegible]
	1896	86 900	213 0[illegible]
	1897	320 500	619 0[illegible]
	1898	130 800	*252 0[illegible]

		Kilo i.	Werte v. Mark
Cacaoschalen	1893	1 400	—
	1894	1 100	—
	1895	15 900	1 00[illegible]
	1896	13 500	1 00[illegible]
	1897	219 700	13 00[illegible]
	1898	338 600	*20 00[illegible]

		Kilo i.	Werte v. Mark
Konditorwaren	1891	761 800	—
	1892	384 100	442 000
	1893	435 100	500 000
	1894	411 500	444 000
	1895	329 700	356 000
	1896	416 800	617 000
	1897	415 400	577 000
	1898	375 400	*522 000



Cacaomarkt.

London, den 17. September 1898.

Der Markt ist fest, aber ruhig.

Ca. 200 Sack wurden zu vollen Preisen verkauft, Details nicht bekannt.

Die Ankünfte in Guayaquil während der ersten Hälfte des Monats September waren wie folgt:

*) Vorläufige Wertberechnung.

	1898 Quint.	1897 Quint.	1896 Quint.	1895 Quint.
Arriba	7000	1500	3000	3500
Balao, Machala	9500	8500	7000	11000
	16500	10000	10000	14500

Die Gesamt-Ankünfte vom 1. Januar bis 15. September:

	1898	1897	1896	1895
Arriba	250500	206500	236500	193000
Balao Machala	49000	78000	63500	102000
zusammen	299500	284500	300000	295000

Obgleich seit 14 Tagen keine Auktionen abgehalten worden sind, so waren doch die Vorräte auf der Auktion, welche am 13. ds. abgehalten wurde, mässig gross, zusammen betrugen dieselben nicht mehr als 3811 Sack, bestehend aus 2234 Sack Kolonienware und 1577 Sack Auslands-Ware.

Ein ruhiger Ton herrschte vor, und da die Verkäufer fest blieben, so wurden nur ca. 1500 Sack umgesetzt, aber die Preise waren im allgemeinen fest.

Trinidad war langsam im Verkauf zu ungefähr vorigen Preisen und fand nur teilweise Nehmer.

Kleine Vorräte von anderer Kolonien-Ware West-Indiens wurde meist zu festen Preisen verkauft.

Andere ausländische Sorten fanden auch teilweise Käufer, aber die Preise waren fest.

Ceylon ging ruhig ab, Preise verschieden, aber es kann von keiner Aenderung berichtet werden.

Es wurden verkauft:

Von 729 Sack Trinidad ca. 200 Sack, einige Lots gewöhnlich dunkel 65/— bis 70/—, mittel rot 76/—, gut bis fein rot 77/— bis 79/—.

Von 301 Sack Grenada 130 Sack, gewöhnlich bis fair 74/— bis 75/—, gut bis fein 76/ bis 77/—.

12 Sack Dominica zu 73/6.

10 Sack St. Lucia zurückgekauft.

245 Sack Jamaika, gewöhnlich grau bis fair 72/— bis 75/—, gerottet 74/— bis 76/—.

13 Sack Surinam zurückgekauft.

Von 1021 Sack Guayaquil 260 Sack, meist Caraquez zu 79/6, ein Lot gewöhnlich grau und gut 81/6.

84 Sack Columbian zurückgekauft zu 95/—, und 90 Sack Tumaco zu 82/—.

6 Sack Caracas zurückgezogen.

147 Sack Samana zurückgekauft zu 74/—, und 66 Sack andere St. Domingo zu 74/—.

150 Sack gerotteter Bahia zu 76/—.

39 Sack Seychellen zu 73/—, gewöhnlich und wurmstichig 70/— bis 72/—.

Von 878 Sack Ceylon 300 Sack, No. 1 dunkel und mittel, mittel bis fair dunkel 74/— bis 75/—, ein Lot schlecht dunkel 71/6, einige wenige Lots schlechte Auslese 66/— bis 68/—.

Privatim herrschte ein flauer Ton vor, aber die Importeure blieben firm und Preise sind fest; die Verkäufe schliessen 200 Sack Trinidad, 200 Sack gut gerotteter Bahia zu 77/—, 400 Sack Ceylon, meist gut bis fein zu 76/— bis 79/—, und 150 Sack Samana, Preis unbekannt, ein.

Die Cacao-Statistik für die mit dem 10. September endende Woche stellt sich für London wie folgt:

	Gelandet wurden	Für den englischen Konsum	Export	Lagerbestand
Trinidad	504	535	273	28804
Grenada	476	779	98	20616
And. West-Ind.	96	63	44	4991
Ceylon u. Java	161	351	177	13877
Guayaquil	2102	616	283	27453
Brasilien u. Bahia	293	300	149	6021
Afrika	—	1368	—	16265
Andere Ausländ.	802	267	146	7897
zusammen	4434	4279	1170	125924
gegen dieselbe Woche 1897	3312	2520	1573	132442

Trinidad-Cacao.

Gesamt-Export vom 1. Oktober bis 31. August der folgenden Jahre:

	England Sack	Frankreich Sack	Amerika Sack	Zusammen Sack
1894—95	69131	37693	35718	142542
1895—96	77059	24914	19899	121872
1896—97	72451	20272	33159	125882
1897—98	66430	28978	32022	127430

Grenada-Ernte-Aussichten u. s. w.

1. September 1898.

Das Wetter ist fortgesetzt günstig. Verschiffungen seit dem 18. ult. 26 Sack per »Don« und 28 Sack nach New-York.

Gesamt-Export seit dem 1. Oktober 53145 Sack, gegen 54448 Sack im Jahre 1897, 46219 Sack im Jahre 1896, 42742 Sack im Jahre 1895 und 55577 Sack im Jahre 1894.

»Para« nimmt morgen ca. 90 Sack auf.

Statistik des importierten und ausgelieferten Cacaos, sowie des Lagerbestandes im Hafen Londons in den ersten 36 Wochen der Jahre 1898, 1897 und 1896.

	Gelandet wurden		Für den engl. Konsum		Export		Lagerbestand		
pkgs.	1898	1897	1898	1897	1898	1897	1898	1897	1896
Britische Ware	111647	102592	75512	60908	27920	35692	68288	83903	93978
Auslandsware	89321	61877	41334	42010	22993	31547	57636	48539	70531
	200968	164469	116846	102918	50913	67239	125924	132442	164509

Preise.

(Zoll 1 d pr. lb.)

	16. Sept. 1898	17. Sept. 1897
Trinidad, gute Sorten	79/ b. 80/	65/ b. 66/6
mittel bis fein rot	76/6 » 78/6	62/6 » 64/6
grau u. gemischt rot	75/ » 76/	61/6 » 62/
Grenada, gew. b. fair	73/ » 75/	61/ » 62/
gut bis fein	75/6 » 77/	62/6 » 64/
Dominica u. St. Lucia	71/ » 73/6	60/ » 62/
do. gerottet	73/6 » 75/	61/6 » 63/
Jamaika	72/ » 75/	60/ » 64/
Surinam	73/ » 77/6	60/ » 64/
Caracas	77/ » 87/	63/ » 75/
Bahia, gut bis fein	75/ » 76/	63/ » 64/6
Guayaquil, Machala	— » —	— » —
Caraquez	79/6 » 81/6	62/ » 65/
Arriba	81/ » 85/	65/ » 70/
Ceylon, mittel b. fein	73/6 » 79/	64/ » 80/
schlecht u. gewöhnl.	70/ » 73/	60/ » 63/

London-Import.

Holland	785 Kisten	262 Fass
Butter	19 bls.	
Hamburg	32 Sack	
Rouen (Schalen)	460 »	
Brüssel	47 bls.	
Le Hâvre	373 Sack	
transito	84 »	

Import in Southampton:

Bahia	100 Sack
transito	303 pkgs.

Chocolade: Holland 10 Kisten.
Bilbao 1 »

London-Export.

Antwerpen	50	lbs.
Algoa-Bay	100	»
Amsterdam	8074	»
Brüssel	5173	»
Belize	452	»
Bombay	36	»
Capstadt	122	»
Danzig	9273	»
Gent	2326	»
Hamburg	26826	»
Hongkong	153	»
Norrköping	7405	»
Port Natal	216	»
Peking	36	»
Port Nolloth	194	»
Pernambuco	30	»
Rotterdam	10167	»
Ternenzen	46113	»
Yloilo	36	»
Zanzibar	50	»
zusammen	116832	lbs.

London, den 24. September 1898.
Am 27. September a. c. sollen in Auktion verkauft werden:

			durch Herren
58	Sack	Guayaquil	Lewis & Peat, Makler.
114	»	Ceylon	» »
500	»		Carey & Browne, »
200	»	Ceylon	Lewis & Noyes, »
165	»	Guayaquil, Arriba	C.M.&C.Woodhouse, »
67	»	Trinidad	» »
300	»		Corrie, Maccoll & Co., »
150	»	Grenada	Lehmkuhl & Sandys, »
145	»	Trinidad	Wilson, Smithett & Co.,
37	»	Guayaquil	» Makler.
5	»	Tobago	» »

Obgleich in dieser Woche keine Auktionen abgehalten wurden, war die Nachfrage mässig und da die Verkäufer firm blieben, so war der Umsatz im allgemeinen gering.

Die Cacao-Statistik für die mit dem 17. September endende Woche stellt sich für London wie folgt:

	Gelandet wurden	Für den englischen Konsum	Export	Lagerbestand
Trinidad	218	1191	16	27815
Grenada	63	398	142	20139
Andere West-Ind.	41	59	92	4881
Ceylon u. Java	43	881	370	12669
Guayaquil	131	495	260	26829
Brasilien u. Bahia	25	91	95	5860
Afrika	—	755	—	15510
Andere Ausländ.	680	20	225	8332
zusammen	1201	3890	1200	122035
gegen dieselbe Woche 1897	2266	3902	2143	128663

Statistik des importierten und ausgelieferten Cacaos, sowie des Lagerbestandes im Hafen Londons in den ersten 37 Wochen der Jahre 1898, 1897 und 1896.

	Gelandet wurden		Für den engl. Konsum		Export		Lagerbestand		
pkgs.	1898	1897	1898	1897	1898	1897	1898	1897	1896
Britische Ware	113012	102941	78041	63369	28540	36455	65504	81028	92495
Auslands-Ware	90157	63794	42695	43451	23573	32927	56531	47635	70646
	203169	166735	120736	106820	52113	69382	122035	128663	163141

Preise.

(Zoll 1 d pr. lb.)

	23. Sept. 1898	24. Sept. 1897
Trinidad, gute Sorten	79/ b. 80/	65/ b. 66/6
mittel bis fein rot	76/6 » 78/6	62/6 » 64/6
grau u. gemischt rot	75/ » 76/	61/6 » 62/
Grenada, gew. b. fair	73/ » 75/	61/ » 62/
gut bis fein	75/6 » 77/	63/ » 64/
Dominica u. St. Lucia	71/ » 73/6	60/ » 62/
do. gerottet	73/6 » 75/	61/6 » 63/
Jamaika	72/ » 75/	60/ » 64/
Surinam	73/ » 77/6	60/ » 64/

Caracas	77/ b. 87/	63/ b. 75/
Bahia, gut bis fein	75/ » 76/	63/ » 64/6
Guayaquil, Machala	— » —	— » —
Caraquez	79/6» 81/6	62/ » 64/
Arriba	81/ » 85/	66/ » 69/
Ceylon, mittel b. fein	73/6» 79/	64/ » 80/
schlecht u. gewöhnl.	70/ » 73/	60/ » 63/

London-Export.

Amsterdam	2639 lbs.
Antwerpen	3316 »
Brüssel	2059 »
Hamburg	13719 »
Riga	1697 »
St. Petersburg	3856 »
Triest	1272 »
zusammen	28553 lbs.

London-Import.

Köln (Schalen)	176 Sack
Ceylon	421 »
Holland	55 Kisten 16 Sack 225 Fass
transito	1155 pkgs. 112 Sack
Bombay	251 Sack
Lissabon	226 »
Antwerpen	2 Fass.

London, den 1. Oktober 1898.

Am 4. Oktober sollen in Auktion verkauft werden:

		durch Herren
250 Sack	Ceylon	Carey & Browne, Makler.
250 »	Samana	» »
500 »	Guayaquil	» »
146 »	Trinidad	C. M. & C. Woodhouse, »
165 »	Venezuela	» »
300 »		Corrie, Maccoll & Co., »
35 »	Ceylon	Wm. Jas. & Hy. Thompson,
130 »		E. D. & F. Man, Makler.
425 »	Ceylon	Wilson, Smithett & Co., »
81 »	Trinidad	» »
30 »	Colombian	» »

50 Tons Cadbury's Cacaobutter
C. M. & C. Woodhouse, Makler.

50 Tons Cadbury's Cacaoschalen
C. M. & C. Woodhouse, Makler.

Der Markt bleibt ruhig ohne Geschäft von Bedeutung.

Obgleich seit der vorigen Auktion 14 Tage verflossen sind, so wurden auf der Auktion, welche am 27. pto. abgehalten wurde, doch nur 2187 Sack umgesetzt, bestehend aus 1229 Sack Kolonien-Ware und 958 Sack Auslands-Ware.

Es herrschte ein ruhiger Ton vor und nur 750 Sack fanden Käufer, aber die Preise waren fest.

Der kleine Vorrat von Trinidad wurde nur teilweise zu vorigen Notierungen verkauft.

Grenada fand nur teilweise zu vorigen Preisen Nehmer.

Guayaquil wurde teilwese zu letzten Notierungen verkauft.

Andere ausländische Sorten fanden zu festen Preisen Käufer.

Ceylon blieb fest.

Es wurden verkauft:

Von 269 Sack Trinidad 45 Sack, gut bis fein rot 77/— bis 78/—.

Von 416 Sack Grenada 166 Sack, einige wenige Lots gewöhnlich bis fair 74/— bis 75/—, meist gut bis fein zu 76/— bis 77/—.

60 Sack St. Vincent meist zu 75/—.

5 Sack gerotteter Tobago zu 76/—.

30 Sack Jamaika zurückgekauft.

371 Sack Venezuela zurückgekauft zu 79/— bis 90/—.

Von 285 Sack Guayaquil 84 Sack grauer Caraquez zu 79/—.

31 Sack Tumaco zurückgekauft zu 78/—.

14 Sack Esmeraldas zurückgekauft zu 82/6.

Von 211 Sack Samana 180 Sack zu 73/—.

7 Sack Brasilien.

39 Sack Afrika.

Von 449 Sack Ceylon 220 Sack, meist No. 1 dunkel und mittel fair bis gut dunkel zu 75/— bis 76/6, No. 2 klein und dunkel 65/— bis 69/6.

Privatim herrschte ein ruhiger Ton vor, und das Geschäft war sehr mässig, einschliessend 400 Sack Samana zu 72/6.

Die Cacao-Statistik für die mit dem 24. September endende Woche stellt sich für London wie folgt:

	Gelandet wurden	Für den englischen Konsum	Export	Lagerbestand
Trinidad	101	363	131	27422
Grenada	57	1123	159	18914
Andere West-Ind.	16	228	40	4629
Ceylon u. Java	19	497	228	11963
Guayaquil	590	595	464	26360
Brasilien u. Bahia	—	209	—	5651
Afrika	—	60	26	15424
Andere Ausländ.	1213	224	154	9167
zusammen	1996	3299	1202	119530
gegen dieselbe Woche 1897	2609	3258	945	127069

Trinidad-Cacao.

Gesamt-Export vom 1. Oktober bis 24. September der folgenden Jahre:

	England	Frankreich	Amerika	Zusammen
1894—95	69257	37693	35718	142668
1895—96	77299	25480	19899	122678
1896—97	73284	20272	33681	127237
1897—98	67127	29012	32952	129091

Grenada-Ernte-Aussichten u. s. w.

15. September 1898.

Das Wetter ist fortwährend günstig, und man wird in manchen Distrikten Anfang nächsten Monats zu pflücken beginnen.

Verschiffungen seit dem 1. ct.: 94 Sack per »Para« und 13 nach New-York.

Gesamt-Export seit 1. Oktober 53252 Sack gegen 54523 Sack im Jahre 1897, 46356 Sack im Jahre 1896, 42760 Sack im Jahre 1895 und 55592 Sack im Jahre 1894.

SS. »Elbe« nimmt morgen ca. 50 Sack auf.

Statistik des importierten und ausgelieferten Cacaos, sowie des Lagerbestandes im Hafen Londons in den ersten 38 Wochen der Jahre 1898, 1897 und 1896.

	Gelandet wurden		Für den engl. Konsum		Export		Lagerbestand		
	1898	1897	1898	1897	1898	1897	1898	1897	1896
pkgs.									
Britische Ware	113205	103364	80252	65837	29098	36826	62028	78612	91012
Auslands-Ware	91960	65980	43783	44241	24191	33501	56602	48457	70227
	205165	169344	124035	110078	53289	70327	119530	127069	161239

Preise.

(Zoll 1 d pr. lb.)

	30. Sept. 1898			1. Okt. 1898		
Trinidad, gute Sorten	79/	b.	80/	68/	b.	70/
mittel bis fein rot	76/6	»	78/6	64/	»	67/
grau u. gemischt rot	75/	»	76/	62/6	»	63/6
Grenada, gew. b. fair	74/	»	75/6	61/6	»	63/6
gut bis fein	76/	»	77/	64/	»	65/
Dominica u. St. Lucia	71/	»	73/6	61/	»	62/
do. gerottet	73/6	»	75/	61/6	»	63/
Jamaika	72/	»	75/	61/	»	64/
Surinam	73/	»	77/6	62/	»	64/6
Caracas	77/	»	87/	63/	»	75/
Bahia, gut bis fein	75/	»	76/	63/	»	64/6
Guayaquil, Machala	—	»	—	—	»	—
Caraquez	79/6	»	81/6	62/	»	64/
Arriba	81/	»	85/	67/	»	73/
Ceylon, mittel b. fein	73/6	»	79/	65/	»	80/
schlecht u. gewöhnl.	70/	»	73/	60/	»	64/

London-Export.

Auckland	500	lbs.
Bombay	36	»
Brüssel	4510	»
Calcutta	24	»
East London	49	»
Melbourne	250	»
New-York	2832	»
Port Elizabeth	243	»
Rotterdam	3106	»
St. Petersburg	6437	»
Wellington	172	»
zusammen	18159	lbs.

London-Import.

Trinidad	882	Sack
Colon	230	»
Antwerpen transito	14	Kisten
Holland	170	Fass 225 Kisten
Bordeaux	12	Sack
Le Hâvre	36	»
transito	84	»
Hamburg	131	»
Lissabon	3508	»

Chocolade u. s. w.: Holland 80 Kisten.
Boulogne 2 »

Le Hâvre, den 10. bis 17. September 1898.

Es ist nichts besonderes zum Umsatz der disponiblen Ware zu bemerken, worin die Geschäfte äusserst beschränkt sind.

Im Termin-Handel sind die Kurse für die folgenden Monate um 1 Fr. herabgesetzt, jedoch ohne Geschäfte zu machen.

In der Auktion wurden für 98 Sack hav. Trinidad 90—91 Frs. erzielt.

Preise: September bis Dezember 94 Frs.
Januar bis März 95 Frs.

Angekommen sind:
11 qrts. aus Martinique
3069 Sack von den Antillen
3015 » » Festlande
313 » aus Brasilien.

Le Hâvre, den 17. bis 24. September 1898.

Die Preise sind sehr fest für disponiblen Haiti, und man zahlte letzthin 87 Frs. für ein kleines Lot gut gehender Qualität.

Auch sind einige Geschäfte in Sanchez gemacht worden, aber das Ergebnis ist nicht bekannt gegeben.

Gegenwärtig sind die Termingeschäfte ausserordentlich ruhig und die Quotierungen sind ohne Aenderung geblieben.

Die Kurse sind:
September bis Dezember 94 Frs.
Januar bis März 95 Frs.

Angekommen sind:
3561 Sack von den Antillen,
13240 » vom Festlande,
1845 » aus Bahia,
3833 » aus südlichen Regionen.

Le Hâvre, d. 24. Sept. bis 1. Okt. 1898.

Es sind noch etliche Geschäfte in disponiblen Sanchez und Porto-Plata zum Abschluss gebracht worden, und im ganzen hat man seit etwa 14 Tagen 1200—1500 Sack derselben zu 90,— bis 91,— Frs. umgesetzt.

Dagegen hat der Terminhandel während der letzten Woche zu sehr wenig Geschäften Anlass geboten, sodass die Kurse unverändert geblieben sind.

Dieselben stellen sich wie folgt:
Oktober bis Dezember 94,— Frs.
Januar bis März 95,— »

Angekommen sind:
457 Sack von den Antillen.
1974 » vom Festlande.
1500 » aus Bahia.

Cacao-Bewegung in Le Hâvre
vom 1. bis 30. September 1898.
(Von Herrn G. Taulin, beeidigter Makler.)

Sorten:	Vorrat am 31.Aug. 1898	Import vom 1.—30. Sept.	Ausgang vom 1.—30. Sept.	Vorrat am 30.Spt. 1898
Para, Maragnon ca.	6973	313	560	6726
Trinidad	16911	3460	3240	17131
Côte-Ferme	21700	6190	7120	20770
Bahia	6230	3345	1860	7715
Haiti	4883	260	840	4303
Guayaquil	20930	11880	10920	21690
Martin., Guadel.	660	11	150	521
Verschiedene	27394	8960	8150	28204
Zusammen ca.	105142	34219	32840	107060
geg. Sept. 1897	107935	24863	29800	102998

Preise.

	30. Sept. 1898	30. Sept. 1897
Para, Maragnon	102 b. 105	80 b. 82 Frs.
Trinidad	95 » 98	78 » 80 »
Côte-Ferme	95 » 130	75 » 130 »
Bahia	95 » 96	78 » 80 »
Haiti	84 » 90	64 » 72 »
Guayaquil	95 » 105	75 » 80 »
Martinique, Guadel.	116 » 118	92 » 95 »

per 50 Kilo.

Port of Spain, den 15. September 1898.

Das Wetter war während der letzten 14 Tage sehr regnerisch und wir haben sogar den Rückschlag eines Cyclon erlitten, welcher über die Kolonien Barbados und St. Vincent ging, aber glücklicherweise sind die Nachrichten, welche aus der Gegend hereinkommen, nicht allzu ungünstig.

Man hofft, die ersten Produkte der neuen Ernte, welche sich jetzt vorbereitet, gegen Ende des nächsten Monats auf dem Markte ankommen zu sehen, bis dahin bleiben unsere Einkünfte noch ausserordentlich gering.

Die Kurse bleiben unverändert und wir notieren wie in unserem vorhergehenden Zirkulare gewöhnliche Ware mit $ 16,75 bis $ 17,50 pr. 50 Kilo, dieser letzte Preis versteht sich für beste Qualitäten.

Unser Export während der letzten 14 Tage war 1627 Sack, davon 697 Sack nach Europa und 930 Sack nach den Vereinigten Staaten von Amerika, gegen 1353 Sack zur selben Zeit im Vorjahre, davon 833 Sack nach Europa und 522 Sack nach den Vereinigten Staaten.

Die vergleichende Statistik unseres Gesamt-Exportes von Cacao vom 1. Januar bis heute für die letzten fünf Jahre ist folgende:

1898	103 404	Sack
1897	101 881	»
1896	103 054	»
1895	132 462	»
1894	99 264	»

Einbegriffen in diesen Zahlen sind:

1898	23 827	Sack d.	Ver. St.	v. Amerika.
1897	21 867	»	»	»
1896	22 838	»	»	»
1895	31 497	»	»	»
1894	20 886	»	»	»



Die letzten fünf Betriebsjahre der Rübenzuckerindustrie in Europa.

Nachdem die statistischen Ergebnisse der Kampagne 1897—98 von den europäischen Rübenländern abgeschlossen vorliegen, sind wir in der Lage, eine zusammenfassende Uebersicht derselben zu geben, und erstrecken sie, um ein Bild der Entwickelung der Industrie in den letzten Jahren zu bieten, auf die Kampagnen 1893—94 bis 1897—98. Von den Produktionsländern des Rübenzuckers in Europa fehlen in dieser Zusammenstellung allerdings Dänemark, Spanien, Italien und Rumänien (mit zusammen 28 Rübenzuckerfabriken), da deren Zuckerstatistik leider noch wenig entwickelt ist.

Die folgenden Zahlen sind fast durchweg amtlichen Ursprungs resp. nach amtlichen Zahlen berechnet; nur betreffs der mit Rüben bepflanzten Flächen sind (abgesehen von Deutschland) die Ermittelungen der Internationalen Vereinigung für Zuckerstatistik benutzt.

Die Zahlen über Rübenverarbeitung und Zuckererzeugung von Russland liegen für 1897—98 noch nicht abgeschlossen vor, sind daher im folgenden nach genauen Schätzungen bezw. Berechnungen eingetragen.

I.

Zahl der Fabriken, Anbau und Ernte.
Rübenzuckerfabriken in Betrieb.

	1893-94	1894-95	1895-96	1896-97	1897-98
Deutschland	401	405	397	399	402
Oest.-Ungarn	216	220	218	217	216
Frankreich	370	367	356	358	344
Russland	225	226	229	234	238
Belgien	121	122	123	123	124
Holland	30	30	30	30	31
Schweden	10	14	15	16	16
Summe	**1373**	**1384**	**1368**	**1377**	**1371**

Wie aus der Tabelle hervorgeht, ist die Zahl der Rüben verarbeitenden Fabriken in

den sieben Ländern während des letzten Jahrfünfts im ganzen konstant geblieben, die Neugründungen haben den Betriebseinstellungen die Waage gehalten. Was für die Gesamtheit dieser Länder gilt, das gilt ebenso im besonderen für Deutschland und Oesterreich-Ungarn. In Russland dagegen hat sich die Zahl der Zuckerfabriken sehr merklich gehoben, desgleichen in Schweden, während sie in Frankreich nicht unbedeutend zurückgegangen ist.

Rübenanbau (Hektar).

	1893-94	1894-95	1895-96	1896-97	1897-98
Deutschland	386 481	441 441	376 669	424 881	436 993
Oest.-Ungarn	350 400	376 160	288 900	349 700	302 100
Frankreich	220 010	241 524	204 718	246 204	228 479
Russland	325 893	334 188	345 042	358 537	406 957
Belgien	69 000	71 235	58 588	71 275	55 300
Holland	33 000	33 917	32 764	44 387	35 789
Schweden	?	21 330	18 648	28 360	23 665
Summe	1384784	1519795	1325329	1523344	1489283

Was die Ausdehnung der mit Zuckerrüben angebauten Flächen betrifft, die aus der obigen Zusammenstellung hervorgeht, so fällt vor allem ins Auge, dass das Jahr 1894—95 für Deutschland und Oesterreich-Ungarn den Höhepunkt der Entwickelung bezeichnet, während Russland auch von 1894—95 weiter fortgeschritten und für 1898—99 (mit 446 208 Hektar) sogar den Anbau, den Deutschland in jenem Jahre der Krisis hatte, überstiegen hat. Auch Frankreich, Belgien, die Niederlande und Schweden sind mit ihrem Anbau über jenes kritische Jahr hinausgegangen, aber auch bereits wieder unter den damaligen Stand zurückgekommen, was insbesondere von Frankreich zu bemerken ist.

Für die Gesamtheit der sieben betrachteten Länder war das stärkste Anbaujahr nicht 1894—95, sondern 1896—97, da die in Russland und Frankreich und den kleineren Rübenländern damals vorgenommene Ausdehnung das Minus, das in Deutschland und Oesterreich im Vergleich zu 1894—95 bestand, wett machte.

Aus dem Umstand, dass der Anbau in dem betrachteten Zeitraum grossen Schwankungen unterlag, während die Anzahl der Fabriken ziemlich gleich blieb, geht hervor, dass der durchschnittliche Anbau pro Fabrik ein sehr wechselnder gewesen sein muss. So waren, wie die Berechnung ergiebt, im ersten Jahre 1008, dann in dem kritischen Jahr 1098, hierauf nur 969, dann sogar 1106 und zuletzt 1086 Hektar durchschnittlich für eine Fabrik mit Rüben bepflanzt.

Für die einzelnen Länder und Jahre ergiebt sich bezüglich des durchschnittlichen Anbaues folgendes Bild:

Durchschnittlicher Anbau pro Fabrik (Hektar).

	1893-94	1894-95	1895-96	1896-97	1897-98
Deutschland	964	1090	949	1065	1086
Oest.-Ungarn	1622	1980	1325	1611	1399
Frankreich	595	658	575	688	664
Russland	1448	1479	1507	1532	1710
Belgien	570	584	476	579	446
Holland	1000	1131	1092	1479	1154
Schweden	?	1524	1243	1772	1479
Gesamt-Durchschnitt	**1008**	**1098**	**969**	**1106**	**1086**

Dabei zeigt sich die bemerkenswerte Erscheinung, dass Deutschland mit seinem Anbau fast immer ziemlich genau den Durchschnitt der sieben Länder darstellt, während Oesterreich und Russland, ja auch Holland und Schweden weit darüber hinausgehen, während Belgien und Frankreich unter dem Durchschnitt bleiben.

Die nachstehende Tabelle stellt die Rübenverarbeitung seit 1893—94 zusammen:

Rübenverarbeitung (Doppelcentner).

	1893-94	1894-95	1895-96
Deutschland	106443515	145210295	116728164
Oest.-Ungarn	64012000	85300000	57600000
Frankreich	52501922	71377368	54114841
Russland	56485950	54060000	55027000
Belgien	18830000	22780000	17660000
Holland	6230000	6940000	8180000
Schweden	3739620	6284800	5351490
Summe	**308243007**	**391952463**	**314661495**

	1896-97	1897-98
Deutschland	137216014	136982807
Oest.-Ungarn	78660000	68654000
Frankreich	67650002	64018880
Russland	57320000	61000000
Belgien	23300000	17960000
Holland	12760000	9170000
Schweden	8902400	7161410
Summe	**385808416**	**364947097**

Hier zeigt sich, dass Frankreich, das wie oben bemerkt, im Anbau 1896—97 das Jahr 1894—95 überstiegen hat, in der Erntemenge doch hinter diesem Jahre stets zurückblieb, wie es auch bei Deutschland und Oesterreich-Ungarn der Fall war. Ueberhaupt war bezüglich der Ernte in der Gesamtheit der sieben Länder das Jahr 1894—97 das stärkste, während 1896—97, das zwar einen grösseren Anbau aufweist, doch eine geringere Ernte gebracht hat.

Aus den Zahlen über Anbau und Ernte berechnet sich der mittlere Ackerertrag wie folgt:

Durchschnittlicher Ackerertrag pro Hektar (Doppelzentner)

	1893-94	1894-95	1895-96	1896-97	1897-98
Deutschland	275	329	310	323	314
Oest.-Ungarn	183	227	199	224	227
Frankreich	238	296	264	275	280
Russland	173	162	159	159	150
Belgien	273	320	301	327	325
Holland	189	205	249	287	256
Schweden	?	295	287	314	303
Gesamt-Durchschnitt	228	258	237	258	245

Auffallend sind hier vor allem die geringen Felderträge, welche die russischen Fabriken erzielen, was auch begreiflich macht, dass dieselben, um ihre Betriebe ausreichend zu alimentieren, so grosse Flächen bepflanzen müssen, wie wir oben bei Betrachtung des durchschnittlichen Anbaues gefunden haben. Ferner zeigt die Uebersicht, dass Erträge vom Hektar, wie sie im Jahre 1894—95 in Deutschland, Oesterreich, Frankreich und Russland gewonnen worden sind, seitdem in keinem Jahr überschritten und nur in Oesterreich im letzten Jahre wieder erreicht worden sind, während die kleineren Produktionsländer Belgien, Holland und Schweden über ihre Resultate von damals in der Folgezeit zum Teil sehr beträchtlich hinausgelangt sind.



Aus dem Jahresbericht der Handelskammer zu Dresden.

Zucker-, Zuckerwaren- und Chocoladenfabrikation.

Nach dem Geschäftsbericht der Zuckerfabrik Oschatz G. m. b. H. wurden vom 20. September 1896 bis 7. Januar 1897 verarbeitet 413935 gegen 248575 dz Rüben und daraus gewonnen 48713 dz. Zucker erstes Produkt, 3750 dz. Nachprodukt und 8000 dz. Melasse.

Der Doppelzentner wurde mit 19,59 Mark gegen 23,30 Mark im Vorjahre verwertet.

Aus dem Reingewinn von 36145 Mark wurden den Gesellschaften 3½ Prozent (1896: 8 Prozent) = 31500 Mark gewährt.

Eine Dresdener **Zuckerwarenfabrik** hatte wiederum gleich guten Geschäftsgang wie im Vorjahre.

Eine Löbtauer Firma hatte in Waffeln und feinem Dessert-Gebäck steigenden Absatz, wenn auch zu gleichgebliebenen Preisen.

Das Gleiche berichtet eine Waffel- und Biscuitfabrik in Plauen.

Der Absatz nach dem Auslande blieb infolge der hohen Einfuhrzölle und, wie ein anderer Bericht beifügt, infolge der durch zollfreie Einfuhr von Mehl und Zucker begünstigten englischen Konkurrenz, immer noch gering.

Eine Biskuitfabrik in Lommatzsch ist sehr zufrieden mit dem Geschäftsgang, da der Umsatz erheblich stieg. Die Zahlungsverhältnisse scheinen sich nach diesem Bericht aber zu verschlechtern.

Ein Dresdener Bericht beschwert sich über den hohen deutschen Eingangszoll auf Honig, der die Honigkuchenfabrikation schädige, dagegen die Fabriken künstlichen Honigs direkt unterstütze.

Ueber die Lage des Cacao- und Chocoladengeschäftes lassen wir hier den Bericht einer Firma in Sobrigau (Lockwitzgrund) folgen: Otto Rüger. (?)

»Der Geschäftsgang in Cacao, Chocolade und Zuckerwaren im Jahre 1897 ist als ein durchaus lebhafter zu bezeichnen.

Obwohl sich nicht unwesentliche und nicht zu unterschätzende neue Konkurrenzen aufgethan haben, steigerten sich doch die Umsätze, freilich, wegen vorerwähnten Umstandes, öfter zu Lasten der zu erzielenden Fabrikatpreise. Nach der Zoll-Statistik wurden von rohen Cacaobohnen nach Deutschland in den freien Verkehr eingeführt 146925 dz. in 1897 gegen 122095 dz. in 1896, also mehr 24830 dz., während sich seit 1892 die Einfuhr reichlich verdoppelt hat.

Die Roh-Cacaopreise setzten zu Beginn des Jahres mit dem mässigen Stande ein, den sie durchschnittlich 1896 eingenommen hatten, und zogen im Frühjahr, als es sich um die Abschlüsse der direkten Bezüge aus den Produktionsländern handelte, etwas an, während im August eine ganz unerwartete Hausse eintrat, die, abgesehen von einer kleinen Abschwächung im November, bis jetzt angehalten hat. Die Hausse kam sowohl den Händlern als Fabrikanten so überraschend, dass Blanko-Verkäufe, welche in den Produktionsländern eingegangen worden waren, von den Lieferanten nur unter schweren Verlusten abgewickelt werden konnten.

Für die hauptsächlichsten Sorten sind vom Beginn bis Ende des Jahres folgende Preisunterschiede zu verzeichnen: Arriba, Guayaquil von 50—75 Mark für 50 Kilo, Bahia von 45—73 Mark, Samana von 41 bis 71 Mark, St. Thomé, Afrikaner, Kameruner von 42 bis 72 Mark.

Kamerun hat eine ins Gewicht fallende Produktion noch nicht aufzuweisen. Die Haupt-Zufuhren kamen nicht an den Markt, sondern gingen direkt zur Verarbeitung für den Konsum an die sogenannte Kamerun-Cacao-Gesellschaft, ein Unternehmen, welches sich jedoch nach Jahresfrist als nicht lohnend erwiesen hat.

Die bei Ausfuhr von Cacaoschalen angestrebte Vergütung des Rohcacaozolles ist noch nicht bewilligt worden. Versuche, Cacaoschalen zur Viehfütterung zu verwerten, sind günstig ausgefallen.

Trotzdem geht der Landwirt nur schwer daran, sich durch eigene Versuche von den Vorzügen eines neuen Futtermittels zu überzeugen. Auch für das Wild hat sich die Schalenfütterung bewährt.

Immerhin bleiben aber noch grosse Schalenüberschüsse, für welche geeigneter Absatz wünschenswert ist, damit im Interesse der durch den Verband deutscher Chocoladenfabrikanten vertretenen soliden Fabrikation eine illegitime Verwertung durch Zusätze bei Bereitung von Chocolade und Cacaopulver minder anreizend ist, als dies jetzt der Fall ist. Zur Entfernung der noch in die Cacaoschalen übergegangenen Bohnenteile wurde eine vorteilhafte Maschine hergestellt.

Die Rohcacao-Zollvergütung von 37,30 Mark für 100 Kilo bei Ausfuhr von Cacaobutter hat einen Abzug nach dem Auslande von 4329 dz. ermöglicht.

Es ist dies als eine erfreuliche Thatsache zu verzeichnen, da sonst, infolge bedeutend gesteigerter

Fabrikation in Cacaopulver, eine Ueberproduktion von Cacaobutter auf die Preise dieses Nebenproduktes, welches sich ohnehin nicht auf den Einstandswert erheben kann, noch mehr gedrückt haben würde.

Bemerkenswert ist überdies, dass das handelsfreie England, welches bisher die Konkurrenz des einen Rohcacaozoll nicht kennenden Holland ausgehalten hatte, unmittelbar nach Einführung der deutschen Zollrückvergütung einen Zoll von 2 d für das englische Pfund einführte.

Die Zuckerpreise haben sich ziemlich gleichbleibend auf mässigem, der Fabrikation günstigem Stande erhalten.

Noch immer wird eine gesetzliche Festlegung des Begriffes für Chocolade- und Cacao-Fabrikate entbehrt. Es bleibt daher zu wünschen, es möge eine Aeusserung durch die Autorität des Reichs-Gesundheits-Amtes erfolgen, wie dies in dankenswerter Weise durch das Königlich Sächsische Landes-Medizinal-Kollegium geschehen ist.«

Hiermit stimmen die übrigen Berichte aus Dresden und Löbtau im wesentlichen überein. Alle verzeichnen gesteigerten Umsatz zu höheren, aber mit der ausserordentlichen Rohstoffpreissteigerung noch keineswegs in Einklang stehenden Preisen, und mehrere erwähnen Betriebserweiterungen infolge des Mehrabsatzes. Nach einem Berichte hatte die Preiserhöhung für Rohcacao eine Beschränkung der Schleuderkonkurrenz zur Folge, während ein anderer Bericht gerade eine Zunahme dieser Konkurrenz seitens der Detailgeschäfte feststellt.

Der erstere Bericht befürchtet aber von einer weiteren Rohcacaopreissteigerung und dadurch bedingter Erhöhung der Fabrikpreise eine Verminderung des bis jetzt erfreulich gestiegenen Verbrauches.

Diese Befürchtung scheint ein Bericht zu bestätigen, wonach der Umsatz sich nur in den allerbilligsten Sorten vergrösserte, während der Verbrauch besserer Qualitäten immer mehr zurückgehe. Der Absatz nach dem Auslande blieb infolge der Schwierigkeiten bei der Inanspruchnahme der Zollrückvergütung unverändert und bei den meisten Firmen gering.

Kredit- und Arbeiterverhältnisse blieben unverändert.

Die Klage über die Beschränkung der Arbeitszeit beziehentlich Ueberstunden kehrt auch diesmal wieder.

Kaffee-Surrogate.

Die Radebeuler Fabrik ist mit dem Geschäftsgange im allgemeinen zufrieden. Der inländische Kundenkreis blieb treu, der ausländische erweiterte sich stetig. Von den Rohstoffen waren bessere Sorten Kranz-Feigen infolge schlechter Ernte und Spekulation lebhaften Preisschwankungen unterworfen und zeitweilig schwer zu beschaffen, während geringe Ware stark angeboten wurde.

Die Arbeiterverhältnisse blieben andauernd gute.

Für die Dresdener Aktien-Zichorien-Kaffee-Surrogat-Fabrik in Mügeln ist die Fabrikation von Zichorien fast belanglos geworden. Sie befasst sich zur Zeit hauptsächlich mit der Ausbeutung ihrer Grundstücke zu Baustellen.

Aus dem Jahresbericht der Handelskammer zu Strassburg i. E.

Zuckerwaren-Fabrikation.

Von dieser in unserm Bezirke durch mehrere grössere Betriebe vertretenen Industrie war es uns bisher nicht möglich, einen ausführlichen Bericht zu erhalten.

Chocolade-Fabrikation.

Die Lage dieses Geschäftszweiges wird als ebenso ungünstig bezeichnet wie im Vorjahre. Die Verhältnisse wurden noch verschärft durch die Spekulation auf dem Cacaomarkt, welche eine Preissteigerung von 50 Prozent auf Rohcacao zur Folge hatte. Die letztere schädigte hauptsächlich den Fabrikanten, der die alten Verkaufspreise beizubehalten gezwungen war.

Die Exportverhältnisse sind ebenfalls andauernd sehr ungünstig, da die bedeutendsten Konsumländer die deutschen Fabrikate durch Schutzzölle fernhalten.

Der Konsum von Cacao und Chocolade nimmt, Dank deren vorzüglichen Eigenschaften, immer mehr zu. Diese Produkte sind in den geläufigsten Sorten zu einem unentbehrlichen Lebensmittel weiter Volkskreise geworden und dürfen wirtschaftlich nicht mehr wie früher als Luxusartikel behandelt werden. Es ist deshalb im höchsten Grade zu bedauern, dass Konsumchocolade mit so hohen Steuersätzen belastet ist. Es kostet z. B. eine Konsumchocolade, die zu 135 Mark pro 100 Kilo in den Handel gebracht wird, ca. 45 Mark an Cacaozoll und Zuckersteuer, also ein Drittel des Kaufwertes, was für ein Volksnahrungsmittel gewiss eine zu hohe Belastung darstellt. Eine Herabsetzung der Zuckersteuer und der Cacaozölle würde den Konsum von Zucker und Cacao erheblich steigern. Der Fiskus würde keinen Einnahme-Ausfall erleiden, sondern es würde ihm durch den Mehrkonsum reichlich Deckung geboten.

Konserven-Industrie.

Die Industrie ist in einer erfreulichen Entwickelung begriffen, sowohl was Gemüsekonserven als eingemachte und kandierte Früchte betrifft.

Die im allgemeinen befriedigenden Ernteverhältnisse des Berichtsjahres erlaubten es dieser Industrie, sich mit den erforderlichen Rohprodukten reichlich zu versehen. Es wäre wünschenswert, dass sich die Obstzüchter angelegen sein liessen, ihre Sorten durch Anpflanzen junger Bäume zu vermehren. Die unmittelbare Umgebung Strassburgs könnte auf diese Weise leicht in die Lage gebracht werden, der Industrie zu beiderseitigem Vorteil die meisten derjenigen Sorten zu liefern, welche jetzt noch von auswärts bezogen werden müssen.

Der Konsum nimmt, Dank den niedrigen Preisen, zu welchen die Industrie zu liefern im stande ist, immer mehr zu.

Die früher geltend gemachten Beschwerden hinsichtlich der Beschränkungen der Arbeitsdauer in den Zeiten, in welchen die eingebrachten Rohprodukte rasch aufgearbeitet werden müssen, haben inzwischen in gewissem Maasse Berücksichtigung gefunden. Sowohl hinsichtlich der Beschäftigung der Frauen als der Sonntagsruhe sind einige Erleichterungen eingeführt worden.

Es wird der Wunsch ausgesprochen, dass die Bestimmungen über die Rückerstattung der Zuckersteuer bei der Ausfuhr zuckerhaltiger Waren einige Erleichterungen erfahren möchten, damit die inländische Industrie mit derjenigen des Auslandes gleichgestellt und dadurch ihre Konkurrenzfähigkeit auf dem Weltmarkte erhöht werde.







ALLERLEI.

Vorschlag aus London. Neulich schlug ein Käufer im Cacao Saleroom, Mincing Lane, E. C., ehe der Verkauf begann, vor, man solle in Zukunft aus allen Cacaosäcken, welche mehr als 1³/₄ cwt. wiegen, einen Gutgewichtsabzug von 3 lb. statt 2 lb. bewilligen. Herr T. L. Devitt, welcher den Verkauf leitete, fragte, ob irgend jemand diesem Vorschlage beistimmte, aber da sich niemand meldete, so wurde der Vorschlag als abgelehnt angesehen.

Herr Devitt gab dann seiner Meinung in wenigen Worten Ausdruck, dass irgend ein Versuch, dem in London importierten Cacao mehr Abzug oder Nachlass aufzuerlegen, ungefähr das Schlimmste sei, was der Handel thun könnte.

Sie litten jetzt schon unter den übermässigen und altmodischen Abzügen, welche in manchem Zweig des Handels abgeschafft worden seien, da man sonst mit den kontinentalen Märkten nicht hätte konkurrieren können.

Er wäre daher ganz sicher, dass irgend ein Vorschlag, den Abzug zu erhöhen, weder vom »room« noch von den Importeuren günstig aufgenommen werden würde.

Er glaubte, dass die übermässig schweren Säcke nur einen sehr, sehr kleinen Prozentsatz von dem nach London kommenden Cacao ausmachten, und um dem Interesse der Käufer entgegenzukommen, wenn Säcke, deren Gewicht das gewöhnliche überschreitet, zum Verkaufe angeboten würden, solle es der Makler entweder annoncieren oder in seinen Prospekt drucken lassen.

Alsdann wurde die Sache als erledigt angesehen.

Gewinn auf Glucose. Der folgende Report des Präsidenten des Glucose-Trust in den Vereinigten Staaten liegt uns vor:

Die Fabriken, welche von dieser Company angekauft wurden, begannen in der letzten Hälfte des August 1897 zu arbeiten.

Seit der Zeit bis einschliesslich 30. Juni 1898, haben sie 20,616,861 Bushels Korn gemahlen, aus welchen 542 100 000 lb. Glucose erzeugt wurden, ferner 98 382 000 lb. Zucker, 120 572 000 lb. Stärke und 2 600 000 lb. Dextrin mit 58 788 Tons Restbestand.

Der Gewinn betrug während dieser Zeit $ 1 863 157,39, nach Abschreibung von $ 598 152,05.

Die Direktoren haben drei Dividenden von je 1³/₄ Prozent auf Vorzugs-Aktien gezahlt und haben sich jetzt zur Zahlung einer anderen Dividende von 1³/₄ Prozent bereit erklärt.

Vertrauensselige Konditore in Londonn. Kehrt England zu den glücklichen Zeiten des guten Königs Alfred zurück, wo ein Mann seine Wertsachen an einen Baum aufhängen konnte und dieselben nach vielen Tagen wieder vorfand?

Diese Frage ist berechtigt durch eine neue Art von Handel, welcher augenblicklich in mehr als einem Konditorgeschäft Londons betrieben wird.

Es ist dies eine Art von Halbbruder des Automaten, aber mit Unterschieden. Der Automat eignet sich nur für kleine Artikel, wie Zigaretten, Chocoladentafeln u. s. w., das neue System dagegen könnte für Seifenbarren, Stangeneisen oder 1 Penny Schnitten von gekochter Glucose dienen, wenn diese Artikel sich einer volkstümlichen Nachfrage zu erfreuen hätten.

Der Automat geht nach dem gesunden kaufmännischen Prinzip, erst das Geld zu nehmen, ehe er die Ware ausliefert, die neue Einrichtung dagegen setzt Vertrauen in die Ehrlichkeit des Kunden.

Kurz ist der »modus operandi« folgender: An der Aussenseite der Läden im Strand (Duncans) und Fleet-Street (Ash's) befindet sich ein grosser, offener Drahtkorb, welcher mit den Artikeln gefüllt ist, die man verkaufen will; darunter ist ein kleinerer Drahtkäfig, dessen Maschen weit genug sind, um einen Penny aber keine Hand durchzulassen; und darüber befindet sich das Motto »Sparet Zeit. Bitte nehmen Sie ein Packet und legen Sie einen Penny in den Korb«.

Bis soweit scheint dies System sich nur auf Durstlöscher und Düten mit Crème-Karamellen zu beschränken, aber es liegt kein Grund vor, warum es nicht weiter ausgedehnt werden sollte.

Der einzige Einwand ist, ob die Ehrlichkeit der Vorübergehenden der Versuchung standhalten wird, der ersten Hälfte der Einladung Folge zu leisten, ohne der zweiten Aufmerksamkeit zu schenken, d. h. etwas zu nehmen, ohne den Penny hineinzuthun.

Wird der Strassen-Bummler imstande sein, der Versuchung zu widerstehen, einen famosen Ulk und eine Düte mit Crème-Karamellen auf einmal zu haben?

(Aus einer englischen Konditorzeitung.)

Cacaobutter - Auktion in Amsterdam. Am 4. Oktober standen in Amsterdam zur Auktion

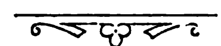
45 000 Kilo Van Houtens Butter,

die zu 80 cents pr. $^1/_2$ Kilo als höchster Preis verkauft wurden. Ein Loos ging zu 75$^1/_2$ cents ab. Der Durchschnittspreis war 79$^1/_4$ cents pr. $^1/_2$ Kilo.

5000 Kilo Helmbutter wurden zu 78 cents pr. $^1/_2$ Kilo verkauft.

Diese Butterpreise werden wir wohl noch auf Monate hinaus behalten. Die Rohcacaopreise weichen zwar von Woche zu Woche, aber bis sie dahin angekommen sein werden, wo es sich lohnt, die Bohnen auf Butter zu verarbeiten, kann doch eine lange Zeit vergehen. Glücklich ist der, der einen guten Absatz in scharf entöltem Cacaopulver hat. Aber aus den Offerten aus zweiter Hand sieht man, dass es nur wenige Firmen in Deutschland giebt, die soviel Pulver absetzen können, als sie anzufertigen im stande sind. Ein Leipziger Agent offeriert Anfang Oktober Cacaopulver zu 122,50 Mark, man sagt, für eine hallische Verbandsfirma. Wer mag da wohl das Kalkulationsbuch führen?



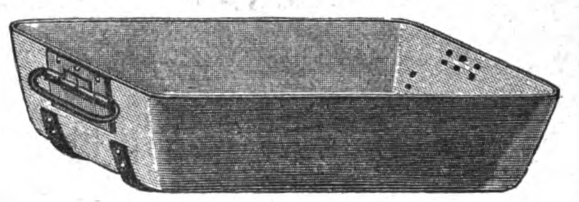




Chocolade-Kästen für Kouvertüre, Cacaomasse und Chocolademassen.

Aus einem Stück Siemens-Martin Stahlblech gepresst. ❋ Eiserner Bestand! ❋ Fast unverwüstlich!

Arbeitskästen



in 4 Grössen.

No. 1. 500 mm lang 320 mm breit 110 mm tief.
No. 2. 550 „ „ 340 „ „ 110 „ „
No. 3. 600 mm lang 360 mm breit 110 mm tief.
No. 4. 650 „ „ 380 „ „ 110 „ „

Ferner **Walzen-Kästen** passend unter die Walzwerke.

No. 5. 700 mm lang 400 mm breit 180 mm tief.

Sämmtliche Kästen sind aus einem Stück Siemens-Martin Stahlblech gepresst, sie sind fast unverwüstlich, daher im Fabrikgebrauch ganz bedeutend billiger als gefalzte Kästen aus Eisenblech. Sie werden nie undicht und formen sich gut und leicht aus; sie werden verzinnt und unverzinnt geliefert. Referenzen stehen gerne von den grössten Fabriken zur Verfügung.

Stanz- u. Presswerk A.-G., vormals Castanien & Comp.

Brackwede bei Bielefeld (Deutschland).

Dampfkesselraum. Maschinenraum. Arbeitsraum.

Wegelin & Hübner
HALLE A.S.

Specialfabrik
von Kühleinrichtungen für Chocolade-, Marzipan- & Zuckerwaarenfabriken.

Kühlraum. Vorraum.

1898. IV. Jahrgang. **No. 84.** Hamburg, 15. Oktober 1898.



Hauptinhalt:

Haupt-Vertretungen für den „Gordian“:
England: Aug. Siegle, London E. C. Holland: Seyffardt'sche Buchhandlung, Amsterdam. Dänemark: Georg Chr. Ursins Nachf., Kopenhagen. Norwegen: Jacob Dybwad, Universitätsbuchh., Christiania. Russland: Carl Ricker, Petersburg. Newyork: The International News Company. Philadelphia: Schaefer & Koradi. Schweiz: O. Speidel, Zürich.

Cacaomarkt.

London, den 8. Oktober 1898.
Am 11. Oktober sollen in Auktion verkauft werden:

			durch Herren
753	Sack	Trinidad	C. M. & C. Woodhouse,
12	»	Venezuela	» Makler.
6	Sack	Caracas	C. M. & C. Woodhouse,
6	»	Jamaika	» Makler.
500	»		Corrie, Maccoll & Co., »
797	»	Guayaquil	Wilson, Smithett & Co., »
625	»	Trinidad	» »
26	»	Caracas	» »
150	»		William Anderson & Co., »
63	»	Surinam	E. D. & F. Man, Makler.
22	»	Demerara	» »
39	»	Grenada	» »

Der Markt ist flau und es sind keine Verkäufe bekannt geworden.

Statistik der Handelskammer über die Bewegung aller Sorten von Roh-Cacao in dem Vereinigten Königreich während des Monats September und der ersten neun Monate der letzten zwei Jahre:

	Gelandet wurden	Für den engl. Konsum	Export
	Sept.	Sept.	Sept.
1898	1062	1266	288
1897	803	1052	575
	9 Monate	9 Monate	9 Monate
1898	15938	10392	3695
1897	13531	9227	4920
Differenz	+ 2407	+ 1165	— 1225

Der Vorrat im Vereinigten Königreich am 30. September war 8968 Tons gegen 9987 Tons im Jahre 1897 und 12464 Tons im Jahre 1896.

Statistik der Handelskammer über die Bewegung aller Sorten von verarbeitetem Cacao in dem Vereinigten Königreich während des Monats September und der ersten neun Monate der letzten drei Jahre:

	Gelandet wurden	Für den engl. Konsum	Export	Vorrat
Sept.	lb.	lb.	lb.	lb.
1898	523236	562265	71940	1469000
1897	861913	755513	60481	358000
1896	321211	264710	48552	107000
9 Mon.				
1898	6165053	4601807	492244	—
1897	6298093	5635030	386984	—
1896	2438567	2044088	337823	—

Auf der Auktion vom 4. ct. wurden nur 2553 Sack, bestehend aus 1338 Sack Kolonienware und 1215 Sack Auslands-Ware, angeboten, und bei allgemein schwacher Nachfrage wurden nur gegen 880 Sack umgesetzt, doch die Preise blieben unverändert.

Der kleine Vorrat von Trinidad fand zu vorigen Notierungen Nehmer.

Es wurden kaum andere B. West-Indien angeboten.

Ausländische Sorten wurden teilweise zu vorigen Preisen verkauft.

Ceylon war flau und es wurde nur ein kleiner Teil ohne Aenderung des Preises verkauft.

Es wurden verkauft:

Von 232 Sack Trinidad fast alle, fair bis gut rot 77/— bis 78/6, ein Lot fein 80/—.

20 Sack Grenada zurückgekauft, ebenso 6 Sack Dominica zu 74/—.

Von 78 Sack Surinam 14 Sack zu 76/6.

Von 165 Sack Venezuela 51 Sack zu 77/— bis 79.

30 Sack Colombian zurückgekauft zu 85/—.

552 Sack Guayaquil zurückgekauft, mit Ausnahme von 22 Sack, welche Käufer fanden.

Von 200 Sack Samana 100 Sack zu 73/—.

198 Sack gerotteter Afrika meistens verkauft, teils zu 77/—.

Von 1080 Sack Ceylon nur 200 Sack, No. 1 dunkel und mittel dunkel bräunlich bis fair 73/— bis 76/—, schlechte ausgel. 66/—, ein Lot gebrochene 71/6.

Privatim war der Markt flau mit beschränktem Umsatz.

Die Cacao-Statistik für die mit dem 8. Oktober endende Woche stellt sich für London wie folgt:

	Gelandet wurden	Für den englischen Konsum	Export	Lagerbestand
Trinidad	224	428	87	27131
Grenada	14	510	67	18351
Andere West-Ind.	—	60	85	4484
Ceylon u. Java	327	380	55	11855
Guayaquil	294	498	89	26067
Brasilien u. Bahia	—	434	20	5197
Afrika	248	1501	59	14112
Andere Ausländ.	126	159	113	9021
zusammen	1233	3970	575	116218
gegen dieselbe Woche 1897	1043	2313	1315	124484

Folgende Statistik des Herrn M. G. Taulin zeigt die Sack-Anzahl des gelandeten und ausgelieferten Cacaos während des Monats August und die Vorräte in den Quai-Schuppen in Le Hâvre am 30. September:

	Gelandet wurden Sack	Ausgeliefert wurden Sack	Lagerbestand Sack
Para	313	560	6726
Trinidad	3460	3240	17131
Côte-Ferme	6190	7120	20770
Bahia	3345	1860	7715
Haiti	260	840	4303
Guayaquil	11680	10920	21690
Martinique	11	150	521
Andere Sorten	8960	8150	28204
zusammen	34219	32840	107060
gegen 1897	24863	29800	102998

Die Ankünfte von Guayaquil während der zweiten Hälfte des Monats September waren wie folgt:

	1898	1897	1896	1895
	Quint.	Quint.	Quint.	Quint.
Arriba	6500	1000	2000	2000
Balao, Machala	11000	5000	8000	11000
	17500	6000	10000	13000

Die Gesamt-Ankünfte vom 1. Januar bis 30. September:

	1898	1897	1896	1895
Arriba	257000	207500	238500	195000
Balao, Machala	60000	83000	71500	113000
zusammen	317000	290500	310000	308000

Cacaoschalen. In Londoner Auktion wurden 1192 Sack (45000 Kilo) Cadbury's Cacaoschalen A zu 202/6 bis 225/— pr. Ton verkauft.

Die zweite Sorte B erzielte 195/— bis 197/6, die dritte Sorte C 186/— bis 202/6 und die vierte Sorte D 210/— bis 235/—.

Cacaobutter. In Londoner Auktion wurden 500 Kisten (50 000 Kilo) Cadbury's verkauft, eröffnend mit 1/— bis 1 s $1^3/_8$ d, schliessend mit 1/— bis 1 s $1^1/_8$ d.

Die Hauptmasse wurde zu 1/— bis 1 s $1^1/_4$ d verkauft, was der Durchschnittspreis war, gegen 13 d in den September-Verkäufen, 14.1.16 d im August und 10.9.16 d pr. lb. im Juli.

London-Import.

Holland	525 Sack	455 Fass	113 Kisten
Schalen	261 »		
Butter	60 Pkgs.		
Demerara	85 Sack		
Ceylon	47 »		

Import via Southampton:

Bahia	530 Sack
Buenaventura	67 »
Guayaquil	49 »
Jamaika	18 »
Grenada	57 »
Trinidad	25 »
St. Lucia	13 »

Chocolade: Holland 50 Kisten.

Statistik des importierten und ausgelieferten Cacaos, sowie des Lagerbestandes im Hafen Londons in den ersten 39 Wochen der Jahre 1898, 1897 und 1896.

	Gelandet wurden		Für den engl. Konsum		Export		Lagerbestand		
	1898	1897	1898	1897	1898	1897	1898	1897	1896
pkgs.									
Britische Ware	113770	103926	81630	66944	29392	37258	61821	77635	88353
Auslands-Ware	92628	66461	46375	45447	24452	34384	54397	46849	68597
	206398	170387	12-005	112391	53841	71642	116218	124484	156950

Preise.

(Zoll 1 d pr. lb.)

	7. Okt. 1898	8. Okt. 1897
Trinidad, gute Sorten	79/ b. 80/	70/ b. 72/
mittel bis fein rot	76/6 » 78/6	66/ » 70/
grau u. gemischt rot	75/ » 76/	64/6 » 65/6
Grenada, gew. b. fair	74/ » 75/6	64/6 » 65/6
gut bis fein	76/ » 77/	66/ » 67/
Dominica u. St. Lucia	71/ » 73/6	— » —
do. gerottet	73/6 » 75/	— » —
Jamaika	72/ » 75/	63/ » 66/

Preise. (Zoll 1 d pr. lb.)

	7. Okt. 1898	8. Okt. 1897
Surinam	73/ b. 77/6	64/ b. 68/6
Caracas	77/ » 87/	65/ » 75/
Bahia, gut bis fein	75/ » 76/	66/ » 68/
Guayaquil, Machala	— » —	— » —
Caraquez	79/6 » 81/6	64/6 » 66/
Arriba	81/ » 85/	69/ » 74/
Ceylon, mittel b. fein	73/6 » 79/	67/ » 80/
schlecht u. gewöhnl.	70/ » 73/	60/ » 66/

London-Export.

Fiume	4646 lbs.
Hamburg	3220 »
Melbourne	3510 »
Newport News	26608 »
Odessa	1106 »
Port Elizabeth	66 »
Palmero	638 »
St. Petersburg	3488 »
Triest	2668 »
zusammen	46150 lbs.

London, den 15. Oktober 1898.

Am 18. ct. sollen in Auktion verkauft werden:

			durch Herren	
55	Sack	Ceylon	J. A. Rucker & Bencraft	
26	»	Colombian	»	Makler
260	»	Afrika	Corrie, Maccoll & Co.	»
40	»	Afrika	Thos. Kilby & Co.	»
150	»	Venezuela	»	»
42	»	Carupano	»	»
350	»	Afrika	C. M. & C. Woodhouse	»
500	»	Bahia	»	»
86	»	Colombian	Carey & Browne	»
199	»	Carupano	»	»
104	»	Ceylon	»	»
416	»	Samana	»	»
31	»	Tumaco	»	»
1	»	Fegsel	»	»

Am 11. ct. war wenig Nachfrage nach den angebotenen 3292 Sack, bestehend aus 1566 Sack Kolonien-Ware und 1726 Sack Auslandsware. 500 Sack wurden zu vorigen Notierungen umgesetzt.

Die Cacao-Statistik für die mit dem 15. Oktober endende Woche stellt sich für London wie folgt:

	Gelandet wurden	Für den englischen Konsum	Export	Lagerbestand
Trinidad	805	469	112	27355
Grenada	43	511	34	17849
Andere West-Ind.	118	212	20	4370
Ceylon u. Java	62	107	238	11572
Guayaquil	561	257	511	25860
Brasilien u. Bahia	—	75	140	4982
Afrika	3458	174	75	17321
Andere Ausländ.	204	594	182	8449
zusammen	5251	2399	1312	117758
gegen dieselbe Woche 1897	2452	2757	1570	122609

Statistik des importierten und ausgelieferten Cacaos, sowie des Lagerbestandes im Hafen Londons in den ersten 40 Wochen der Jahre 1898, 1897 und 1896.

	Gelandet wurden		Für den engl. Konsum		Export		Lagerbestand		
	1898	1897	1898	1897	1898	1897	1898	1897	1896
pkgs.									
Britische Ware	114798	101238	82929	69280	29796	37783	61146	75086	87136
Auslands-Ware	96851	68601	47475	45868	25360	35429	56612	47523	67028
	211649	172839	130404	115148	55150	73212	117758	122609	154164

Le Hâvre, den 1.—8. Oktober 1898.

Cacao. Der Termin-Handel ist noch immer geschäftslos und die Notierungen sind sogar 1—2 Frs. heruntergegangen.

Die letzten Kurse sind:

Oktober bis März Frs. 93,—.

Angekommen sind:

186 Sack von den Antillen
904 » vom Festlande
500 » von Brasilien.

Port of Spain, Trinidad, 29. Sept. 1898.

Die letzten vierzehn Tage waren eher trocken, aber von Zeit zu Zeit fanden starke Niederschläge statt, welche in dieser Jahreszeit notwendig sind, um die vollständige Reife derjenigen Früchte herbeizuführen, welche den Gegenstand der ersten Ernte bilden sollen; wir hoffen, dass letztere Ende nächsten Monats beginnen wird, damit der Cacao neuer Ernte im November auf den Markt gebracht werden kann.

Den Nachrichten zufolge, welche uns aus unseren verschiedenen Produktions-Distrikten überkommen, giebt die Ernte zu ziemlich grossen Erwartungen Anlass; aber sie wird erst regelmässiger im Januar beginnen.

Augenblicklich kann man wohl sagen, dass die Ware vollständig fehlt.

Unser Export betrug während der letzten vierzehn Tage 252 Sack nach Europa und nichts nach den Vereinigten Staaten gegen 1565 Sack nach Europa und 574 Sack nach den Vereinigten Staaten zur selben Zeit im Vorjahre.

Die vergleichende Statistik unseres Gesamt-Exportes von Cacao vom 1. Januar bis heute für die letzten fünf Jahre ist folgende:

1898	103 656	Sack
1897	104 020	»
1896	103 940	»
1895	134 324	»
1894	100 198	»

Einbegriffen in diesen Zahlen sind:

1898	23827	Sack f. d.	Verein. St.	v. Amerika
1897	22441	»	»	»
1896	22862	»	»	»
1895	31676	»	»	»
1894	20901	»	»	»



ALLERLEI.

Nach der Nummer 21 des Gordian, Ausgabe vom 1. März 1896, ist in den letzten Wochen soviel gefragt worden, dass wir, da sie längst vergriffen war, davon einen neuen Abdruck veranstaltet haben. Es sind nun wieder 100 Exemplare davon zur Verfügung; der Preis ist 1 Mark für die Nummer. Sie enthält auf 15 Seiten eine deutliche Aussprache zu den autokratisch hinausgegebenen Beschlüssen des damaligen Verbandsvorstandes über „das, was vor dem Nahrungsmittelgesetz strafbar und was nicht strafbar ist.

Z. Nein, das ist nicht richtig. Unter »Sahne«-Chocolade oder Fondant-Chocolade versteht man nichts weiter, als eine **sehr fette** Tafelchocolade, ein Mittelding zwischen Chocolade, wie man sie sonst kannte und Kouvertüre. Nehmen Sie auf 100 Pfund Sahne-Chocolade

40 Pfund Cacaomasse
10 » Cacaobutter
50 » Zucker,

vanillieren Sie diese Masse gut, walzen Sie sie sehr fein, dann haben Sie eine schöne Sahne- oder Fondant-Chocolade. Wir hören, dass besonders die rotbrüchigen Java-Cacaos — am 26. Oktober ist in Amsterdam Auktion über 5000 Sack — hierfür gern genommen werden. Sie haben Caracas-Charakter, sind hübsch rot und haben sparsame Schalen.

Ein Verbandsmitglied schreibt uns am 21. September:

»Wir lesen in Ihrer Zeitschrift »Gordian« vom 15. September, Nr. 82 auf Seite 1419, eine von Ihnen an »B.« gegebene Antwort, welche mit unseren Anschauungen nicht übereinstimmt, und gestatten wir uns daher, Sie darauf aufmerksam zu machen, dass eine Masse, welcher kleinere Mengen von Surrogaten, wie Cacao-Abfall, Nuss- oder Sesam-Oel, beigefügt sind, den Namen »Chocolade« überhaupt nicht führen darf.

Als Chocolade ist ausschliesslich nur das Fabrikat zu bezeichnen, welches nur aus Cacao und Zucker hergestellt ist, und als Chocolade mit Zusatz nur dasjenige, welches

aus Cacao, Zucker und Mehl besteht (ein Zusatz von Vanille oder Vanillin ist selbstredend gestattet), dagegen sind alle anderen Beimischungen strafbar, wenn man die fertige Ware mit dem Namen Chocolade bezeichnet, selbst wenn man sagt: Chocolade mit Surrogaten. Wir ersuchen Sie, dem Fragesteller hiervon in seinem sowohl wie im allgemeinen Interesse Kenntnis zu geben.«

Wir thun dies sehr gern, aber wir setzen hinzu, dass wir früher schon verständigere Briefe von diesem Herrn bekommen haben. Man verkauft unbeanstandet »Kaffee mit Zusatz« — »Rum-Verschnitt« u. s. w. Warum soll man nicht »Chocolade mit Zusatz« verkaufen? Sie Herr Einsender machen Himbeer-, Erdbeerbonbons u. s. w., ohne eine einzige Himbeere dazu genommen zu haben. Sie verwenden dazu, wie tausend andere, künstlich erzeugte Aether und Essenzen; Sie verkaufen Vanille-Chocolade und haben, weil die Verarbeitung billiger ist, Vanillin genommen. U. s. w. u. s. w.

Will man, wie es früher im Schoosse des Verbandes beliebt war, doktrinär sein, dann wollen wir jeden deutschen Chocoladen- und Zuckerwarenfabrikanten auf die Anklagebank führen und wollen tausende von Assessoren, Staatsanwälten und Richtern so in Trab bringen, dass ihnen der Angstschweiss kommt. Unser Standpunkt ist in den Gordiannummern 8 und 21 klar ausgesprochen. Seite 342 sagen wir:

»In dem Nahrungsmittelgesetz vom 14. Mai 1879 kümmert uns der zehnte Paragraph, in dem es heisst, dass derjenige, der **zum Zwecke der Täuschung** im Handel und Verkehr Nahrungsmittel oder Genussmittel nachmacht oder verfälscht, oder derjenige, der wissentlich Nahrungs- oder Genussmittel, die verdorben oder nachgemacht oder verfälscht sind, unter **Verschweigung dieses Umstandes** verkauft oder unter einer **zur Täuschung geeigneten Bezeichnung** feilhält,

mit Gefängnis bis zu sechs Monaten und mit Geldstrafe bis zu 1500 Mk. oder mit einer dieser beiden Strafen belegt werden soll. —

Eine strafbare Verfälschung ist also in demselben Augenblicke gegeben, in dem **zum Zwecke der Täuschung** ein Nahrungsmittel nachgemacht oder verfälscht wird; eine strafbare Verfälschung ist **nicht** gegeben, wenn ein Nahrungsmittel **nicht** zum Zwecke der Täuschung nachgemacht worden und verkauft ist. —

Dies ist das Fundament aller Erörterungen über das »ob« oder »ob nicht!« Es muss eine betrügerische Absicht vorliegen, wenn nach dem Nahrungsmittelgesetz eine Bestrafung erfolgen soll.«

Und gleich eine Spalte weiter heisst es:

»Der Verbandsvorstand sagt, unter dem Namen Chocolade darf nur feilgehalten werden, eine Mischung von geröstetem und enthülstem Cacao und Rohrzucker (Rübenzucker) auch mit einem Zusatze von Cacaobutter und Gewürzen.

In dieser Behauptung (Absatz a, § 1) liegt einfach ein grober Irrtum. Seit Jahrzehnten hat man das Recht, auch solche Fabrikate, die ausser Cacao, Zucker, Gewürz und Cacaobutter auch noch Mehl enthalten, mit dem Namen »Chocolade« zu belegen. Hier in Hamburg so gut als in Dresden oder im Lockwitzgrund oder in Köln oder in Magdeburg fabriziert man z. B.

Puder-»Chocoladen«

aus Cacao, Zucker, Mehl, Gewürzen, auch

Raspel-»Chocoladen«

aus Cacao, Zucker, Mehl, Gewürzen, und man ist kein Nahrungsmittelfälscher. Man teilt auf dem Etikette dem Konsumenten mit, dass diese Chocolade nicht bloss aus Cacao und Zucker bestände.

Aber man hat weiter lange, lange nach dem Inkrafttreten des Nahrungsmittelgesetzes auch »Chocoladen mit Zusatz« unbeanstandet, frei und öffentlich hergestellt aus den Bestandteilen der Chocolade, nämlich aus

Cacao und Zucker

und dem Zusatze

Mehl und Sesamöl.

Man hat diese ordinären Fabrikate zu billigen Preisen verkauft unter der Bezeichnung »Chocolade mit Zusatz« und man hat dies sowohl innerhalb wie ausserhalb des Verbandes für korrekt gehalten.

(Hat man das nicht? Dann bitten wir um Belehrung, wir werden **dann** weiter uns unterhalten. Im Jahre 1887 hatten wir Gelegenheit, einen Blick in das Notizbuch eines in Dresden-Neustadt wohnenden Oelagenten zu thun, der einen recht hübschen Absatz in Sesamöl hatte. Doch, wir wollen nicht kleinlich werden!)

Will man das nun heute umstossen; will man das aus irgend welchen Gründen verbieten, gut, wir sind damit einverstanden, wenn die Mehrzahl der deutschen Fabrikanten dem zustimmt.«

Weiteres bitten wir in den Nummern 8 und 21 des Gordian nachzulesen. Beachten Sie ja: **Zum Zwecke der Täuschung** muss der handeln, der bestraft werden kann. Wer aber deutlich seine Fabrikate deklariert, der ist doch kein von Täuschungsgelüsten besessener Fälscher!

Sonst einen schönen Gruss.

Zwei Anzeigen aus Mühlhausen verdienen es, in den Gordian zu kommen.

Hygienischer Nähr-Cacao,
(Prospekte gratis)
in 1/1, 1/2 und 1/4 Pfund-Packeten
pro Pfund 2,60 Mark,
in 1/1, 1/2 und 1/4 Pfund-Blechdosen
pro Pfund 3 Mark,
Lipsia-Cacao in Blechdosen,
pro Pfund 2,60 Mark,
Cacao lose,
1/4 Pfund **30,** 40, 50, 60 und 65 Pfennig.
Gebrannte Kaffees,
1/4 Pfund 18, 25, 30, 35 und 40 Pfennig,
empfiehlt Wilh. Schneider, Steinweg 70,
Spezialgeschäft für Cacao, Chocoladen
und Zuckerwaren.

Man beachte, das viertel Pfund Cacao kostet 30 Pfennig.

Gratis eine Tafel Chocolade erhält jeder meiner geschätzten Kundschaft bei einem Einkauf von mindestens 50 Pfennig. Wiederverkäufern gegen Kasse Engrospreise und 2 Prozent Sconto bei einer Warenentnahme nach Wahl von mindestens 2½ Kilo. Hochachtend Wilh. Schneider, Steinweg 70, Spezialgeschäft für Cacao, Chocolade und Zuckerwaren.

Auch eine Anzeige aus Magdeburg ist eigenartig, wenn auch nicht nach unserem Geschmack. Die am Kopfe stehenden Verse humpeln auf allen Füssen; die goldene 110 in Berlin kann's besser:

»Von der Maass bis an die Memel,
Von der Etsch bis an den Belt
Preist man Klingenberg's Fabrikate
Als die besten in der Welt.

Im ganzen Deutschen Reiche, in Schleswig-Holstein, in Rheinland und Westfalen und Elsass-Lothringen, in Sachsen, Hannover, Braunschweig, Anhalt, Bayern, Württemberg und Baden, überall sind meine Fabrikate zu finden, und das alles in der kurzen Zeit meines Bestehens von 15 Monaten. 170 Zentner meiner Fabrikate sind allein in den letzten acht Monaten bei mir direkt bestellt und nach allen Richtungen der Windrose durch die Bahn zum Versandt gekommen, welches wohl der beste Beweis von der Güte und Preiswürdigkeit meiner Fabrikate ist. Auch das Geschäft am hiesigen Platze hat eine solche Ausdehnung genommen, dass ich mich genötigt sah, das ein Morgen grosse Fabrikgrundstück Abendstrasse 1 käuflich zu erwerben, um meinen Betrieb dort entsprechend zu vergrössern, um zu Weihnachten den Riesenabsatz bewältigen zu können. Meine lange Jahre hindurch als Werkmeister der Firma Joh. Gottl. Hauswaldt gesammelten Erfahrungen setzen mich in die angenehme Lage, rationell zu fabrizieren und das beste zu leisten.

Durch meinen sich täglich steigernden Umsatz bin ich in den Stand gesetzt, folgende Fabrikpreise auch für den Einzelverkauf festzusetzen:

Bruchchocolade, garantiert rein Cacao und Zucker, 80 Pfennig pro Pfund, diversen Marzipan 75 Pfennig pro Pfund, Bonbons 30 und 40 Pfennig pro Pfund, Rocks 50 Pfennig pro Pfund, Seidenkissen 60 Pfennig pro Pfund, Malz-, Honig-, Zwiebel-, Cachou- und Althee-Bonbons, alles 40 Pfennig pro Pfund, Praliné und gebrannte Mandeln mit Vanille 65 Pfennig pro Pfund, Pfeffermünzkugeln, -Plätzchen und -Pastillen 40, 50 und 60 Pfennig pro Pfund, Cognac-Praliné 80 Pfennig pro Pfund, Melange 40 Pfennig pro Pfund, entölter Cacao 1,60, 1,80, 2 Mark pro Pfund, Nuss-Chocolade, 1/5 Pfund-Tafeln in Staniol, 15 Pfennig pro Tafel u. s. w.

Alles ist in der Fabrik Schmidtstrasse 45/46, sowie in meinen Fabrikniederlagen Berlinerstrasse 1, Bismarckstrasse 13 und Neustädterstrasse 8 in täglich frischer Ware zu haben.

Hermann Klingenberg,
Chocoladen- und Zuckerwaren-Fabrik,
Magdeburg-Neustadt.«

M. Wir haben schon öfter gesagt, dass Fragen Ihrer Art: »Sollen wir jetzt, wo Cacao flau ist und um einige Mark billiger zu kaufen ist, als vor vier Wochen, uns auf einige Monate eindecken oder sollen wir noch warten?« kaum zu beantworten sind, in Zeiten, in denen nicht das Angebot und die Nachfrage den Preis bestimmen, sondern die Profitwut einer Handvoll Jobber.

Wie absolut kein Vernunftgrund vorgelegen hat zur Eröffnung, zur Erhaltung, zur Weiterführung der letzten Hausse, so liegt noch heute kein Vernunftgrund vor, der das Sinken der Preise für Durchschnittsware aufhalten könnte. Aber was können wir und was wollen wirklich reell denkende Cacaokaufleute anfangen, wenn ein Dutzend Schreier von London aus wieder eines Tages steigende Preise, riesige Nachfrage, kleines Angebot in alle Winde hinausposaunen?

Unsere volkswirtschaftliche Ader blutet bei solchen Zuständen; die Jobber aber lassen sie bluten; reiben sich abends vergnügt die Hände und lachen sich, dass sie wieder vermöge ihrer »Intelligenz« durch

Hinterpforten Haussenotizen haben in die Welt jagen können.

O, unsere Handelsinstanz in unserer besten aller Welten, funktioniert vortrefflich; ein Ketzer ist, wer daran zweifeln wollte! Nun, wir stellen uns alle Tage jedem als Ketzer vor. Schade nur ist, dass damit nichts a tempo gebessert wird.

W. Wir erlauben uns heute, eine Frage von allgemeinem Interesse für unsere Branche an Sie zu richten.

Eine im Sommer leider häufig wiederkehrende Reklamation seitens der Kundschaft ist die, dass man Würmer an den Chocoladen-Dessertbonbons gefunden, und zwar sind auch die besseren Fabrikate hiervon nicht ausgeschlossen. Nach unserer Erfahrung rührt die Sache von Motten oder Fliegen her, welche ihre Brut an die betreffenden Gegenstände legten. Wie ist nun die Plage am besten zu bekämpfen? Die Ware möglichst den Insekten unzugänglich zu machen ist ja wohl das erste, ganz ist dies jedoch natürlich nicht durchzuführen. Können Sie uns vielleicht mit Ihrem Rate zur Hand gehen, wie dieser Plage wirksam entgegen zu treten ist? Oder vielleicht findet sich unter Ihren Lesern jemand, der die Freundlichkeit hat, bezügliche Mitteilungen an Sie gelangen zu lassen. Wir danken Ihnen im voraus bestens, wenn Sie in Ihrer werten Zeitschrift die Sache anregen wollten.

Antwort: Das sei hiermit gethan. Aber um eine Abhilfe haben sich vor dem Gordian schon so viel Sterbliche vergebens bemüht, dass an einen Erfolg kaum geglaubt werden kann. In frische Ware kommen keine Würmer; könnte man also frische Ware, wie es ja eigentlich sein sollte, immer dem Konsum schnell genug zuführen, so würde kein Mensch über Motten, Maden, Mädchen, Milben und Würmer zu klagen haben. Aber wie oft steht eine Kiste mit Dessertbonbons wochen- und monatelang auf stickigem Lager der Detaillisten. Dann eines Tages geht er daran, sie zu öffnen, und findet er dann die Brut der kleinen seidenglänzenden Tinea pellionella L., dann hat natürlich nicht sein warmes, stickiges Lager diese Mottenfamilien und deren Nachkommen erzeugt, sondern der Chocoladenfabrikant wird schnell durch eine Postkarte aufgefordert, die vorgefundenen Motten, Schaben, Eier und Schmetterlinge gefälligst selber zu verzehren.

Die einzigste Hilfe, die uns heute, bei dem langweiligen Handelssysteme gegeben ist, ist die, dass jede zwischen März und September aus der Fabrik gehende Kiste mit Chocolade, Cacao, Konfitüren einen Warnungszettel trägt, ungefähr des Inhalts:

> Die von uns versandten Chocoladen, Cacaos und Chocoladewaren sind von so vortrefflicher Qualität, dass sie meilenweit Motten, Falter, Schmetterlinge herbeilocken. Vor diesen »Kunden« sind aber alle Chocoladenfabrikate in den Sommer-Monaten durchaus zu schützen, da diese Subjekte, ohne Kenntnis von den Gesetzen gegen unlauteren Wettbewerb u. s. w. zu haben, sich nicht damit begnügen, sich satt zu essen, sondern fast jedesmal sich beim Genuss dieser Fabrikate von einigen hundert Eiern entbinden, aus denen dann ohne unser Verschulden, allein durch die stickige Luft der Lagerhäuser, Maden und Mädchen aufwachsen, die diese Fabrikate unverkäuflich machen.

Aber Spass bei Seite: Die Warnungstafeln können ja kürzer abgefasst werden. Sie sind aber die einzige Hilfe.

L. Man schreibt uns folgendes: »Beifolgend empfangen Sie ein Muster, worunter Gebr. Stollwerck, Köln »Cacaomasse mit 10 Prozent Abfall« verstehen und welchen Artikel die Herren mit 49 Mark pro 50 Kilo an einen Kunden von uns nach Thüringen verkaufen. Was sagen Sie dazu? Die Firma Rich. Zimmermann, Leipzig offerierte Cacaopulver mit 122,50 Mark pro 50 Kilo; da hört der Gurkenhandel bald auf. Dies zu Ihrer gefälligen Information und zur beliebigen Verwertung.«

Wir antworteten: Wir danken Ihnen bestens für Ihre Mitteilung vom 4. cr Bevor wir nun aber mit der Prüfung der bemusterten Stollwerck'schen Cacaomasse beginnen und uns Kosten machen, bitten wir Sie, die Ihnen hierfür vorliegenden Angaben auf Ihre Richtigkeit prüfen zu wollen.

Wir können ohne weiteres nicht glauben, dass die Herren Stollwerck für 49 Mark einen Zentner Cacaomasse mit 10 Prozent Abfall geliefert haben, es wird wohl in der Faktura heissen 49 Mark für 50 Pfund, nicht aber pro 50 Kilo.

Dies wäre, wenn auch ein sehr billiger, so doch eher ein verständlicher Preis, als der von Ihnen genannte.

Es käme dann doch 1,09 Mark für ein Pfund reiner Cacaomasse heraus.

Wir bitten Sie also um nochmalige Prüfung dieser Sache.

Der Preis von 1,22½ Mark für Cacaopulver ist uns bekannt, wir kennen auch die Gründe, aus denen diese niedrige Preisstellung hervorgegangen ist und werden gelegentlich im Gordian darüber sprechen. Es hängt zusammen mit den Jahresabschlüssen von Butter.

Auf diesen Brief hat die befragte Firma uns eine Postkarte eingeschickt, woraus hervorgeht, dass ein — na, sagen wir »süddeutscher« Grossist, in kurzer Zeit 1100 Pfund derartiger Cacaomasse mit 10 Prozent Abfall, oder mag die Masse sein und heissen wie sie will, zum Preise von 60 Mark an Zuckerwaren-Fabrikanten und Konditoren weiter verkauft hat.

Leider war die Originalfaktura der liefernden Chocoladefabrik bis heute, wo wir dies niederschreiben, nicht zu bekommen. Aber unsere Korrespondenten haben sich 25 Kilo bestellt; wir werden ja Gelegenheit haben, diese »Cacaomasse mit 10 Prozent Abfall« kennen zu lernen.«

Wir fragen heute bloss: Wer erklärt uns den Preis von 49 Mark für einen vollen Zentner Cacaomasse mit 10 Prozent Abfall? Und wer sagt uns, was daraus — hierbei schielen wir nach § 10 des Nahrungsmittelgesetzes — in den Händen der Konditoren und Zuckerwarenfabrikanten wird?

Aus Caracas meldete man, für das verflossene Jahr gültig:

Der Wert des Cacaos hat einen Aufschwung genommen, und die Preise sind um 20 bis 24 Bolivares für den Zentner in die Höhe gegangen. An Cacao wurden aus La Guaira ausgeführt 68 329 Sack gegen 98 572 Sack im Vorjahre.

Es wurden verladen durch die Hamburg-Amerika-Linie 14 438 Sack, durch die französische Générale Transatlantique 46 384 Sack und durch die Niederländische Linie 5035 Sack.

Während die Kaffeepreise der vorjährigen Ernte zwischen 64, 80 und 90 Bolivares für den Zentner, je nach der Sorte, schwankten, sind die Preise der 1897er Ernte auf 32 für geringe, 44 für mittlere und 52 Bolivares für feinste Sorten gefallen.

Die Cacaopreise sind von 44 Bolivares für geringe und 152 Bolivares für feinste Sorten, auf 68 Bolivares für geringe und 164 Bolivares für den Zentner für feinste Sorten gestiegen.

St. Agar-Agar ist hier am Platze knapp. In einigen Tagen kommen ca. 40 Ballen an, die 3,35 Mark pro Kilo kosten sollen. In ca. sechs Wochen kommt eine grössere Ladung, woraus zu 2,97 Mark pr. Kilo zu kaufen ist. Sollen wir Ihnen einen Posten kaufen? Zoll ist 3 Mark pr. 100 Kilo.

„Cacao ist König.“ Wem der obige Titel als eine grobe Uebertreibung erscheinen möchte, der braucht sich nur um die Cacao-Einfuhrstatistik in unserem Lande ein wenig zu kümmern, und er wird schon einen imposanten Begriff davon bekommen, wie sehr die Wertschätzung von Cacao und Chocolade als Nahrungs- und Genussmittel bei uns gestiegen ist.

Die Einfuhr der rohen Cacaobohnen in die Verein. Staaten betrug im Jahre 1860 annähernd 1 200 000 Pfund, im Jahre 1897 aber 34 370 000 Pfund; d. h. sie ist seit 1868 um mehr als 2800 Prozent gestiegen! Das steht selbstverständlich ausser allem Verhältnis zur Bevölkerungszunahme und bildet ein sehr glänzendes Zeugnis für dieses tropische Produkt in seinen verschiedenen Formen.

Unser Cacao hat eine interessante Geschichte. Bei der Entdeckung Amerikas fand man, dass die Eingeborenen des schmäleren Teiles des Kontinents, welcher vom Caraibischen Meer bespült wird, zwei fremde Pflanzen, und fast nur diese, in sehr bedeutendem Maasse anbauten. Die eine derselben war der Taback und die andere war die Cacaopflanze. Erstere ist seitdem ja auch in viele andere Klimata gedrungen, die sich vom Klima seines ersten Heims bedeutend unterschieden. Dagegen ist es bis zum heutigen Tage nicht gelungen, den Anbau der Cacaopflanze in nennenswertem Maasse über ihre alten Heimstätten hinaus zu verbreiten. Sie kann offenbar nicht bloss das Klima kühlerer Zonen, sondern auch die gelegentlich niedere Temperatur in unseren halbtropischen Gegenden durchaus nicht vertragen.

Dagegen gedeiht sie im zentralen Südamerika prächtig und ist äusserst dankbar. Der Boden erfordert gar keine Vorbereitung und es wird kein Dünger angewendet. Bezüglich der Pflanze selbst kommt es freilich auf sachverständige Behandlung noch mehr an als beim Kaffeebaum. Eine Cacao-Pflanzung wird in derselben Weise angelegt wie ein Apfelgarten, nur dass die jungen Schösslinge sich schon nach zweimonatlichem Wachstum in der Baumschule auspflanzen lassen. Ein Acre hat für 200 Cacaobäume Platz, welche eine durchschnittliche Höhe von 13 Fuss erreichen. Nur eine der sechs vorkommenden Gattungen Cacao wird allgemein angebaut; es ist indes wahrscheinlich, dass gar manche der Bohnen, welche bei uns in

den Handel kommen, von anderen, und zwar wilden Gattungen stammen oder Bastarde sind.

Cacao und Chocolade enthalten alle wesentlichen Bestandteile für eine vollkommene Ernährung und nicht umsonst nennt man diese Pflanze von Alters her »Götterspeise«, welcher Name auch in die Wissenschaft (»Theobroma«) übergegangen ist. —

Das haben wir in der »Freien Chicagoer Presse« gelesen!

Zwei prinzipielle Gutachten über Reisespesen. Ist bei sogenannten Vertrauensspesen der Reisende berechtigt, dem Prinzipal mehr in Anrechnung zu stellen, als er thatsächlich verauslagt hat? Kann der Reisende Ersatz für Beköstigung u. s. w. verlangen, wenn er nicht auf die Reise geschickt wird? Die Elberfelder Handelskammer hat auf Ersuchen des Königlichen Amtsgerichts aus Anlass eines Rechtsstreites zwischen einem Fabrikanten und dessen Reisenden in folgenden zwei prinzipiellen Punkten ein Gutachten abgegeben, das weitere Kreise interessieren wird. Die Fragen, die das Amtsgericht stellte, lauteten: 1. Ist ein Geschäftsreisender, der keinen festbestimmten Spesensatz erhält, sondern sogenannte Vertrauensspesen berechnet, berechtigt, dem Prinzipal mehr in Rechnung zu stellen, als er thatsächlich verauslagt hat.« 2. »Kann er, wenn der Prinzipal ihn vertragswidrig nicht reisen lässt, Ersatz und in welcher Höhe dafür fordern, dass ihm in dieser Zeit Vorteile, wie die Berechnung seiner Beköstigung als Reisespesen, entgehen?« Die gutachtliche Meinungsäusserung der Handelskammer erging dahin: »Ein Geschäftsreisender, der keinen festen Satz für Spesen erhält, ist im allgemeinen nicht berechtigt, dem Prinzipal mehr in Rechnung zu setzen, als er thatsächlich verauslagt hat. Jedoch sind Ausnahmen dabei denkbar. Zum Beispiel: Wenn sich ein Reisender in einer Stadt aufhält, wo er seine Eltern oder Verwandten hat, bei denen er kostenlos logiert, so würde doch der Reisende berechtigt sein, seinem Prinzipal die Spesen zu berechnen, die er gehabt haben würde, wenn er nicht diese Vergünstigungen bei den Verwandten gehabt hätte. Auch wird es vielfach vorkommen und von den Reisenden als berechtigt angesehen, dass der Reisende, dem es gestattet ist, zweiter Klasse zu fahren, dritter Klasse fährt, aber die Kosten der Fahrt zweiter Klasse berechnet«. 2. »Wenn der Prinzipal einen Reisenden vertragswidrig nicht reisen lässt, so hat der Reisende — vorausgesetzt, dass er nicht durch sein Verschulden den Prinzipal veranlasst hat, ihn nicht auf die Reise zu schicken — Anspruch darauf, dass seine Ausgaben für Kost und Logis, wenn solche den Satz eines Hotels, worin dem Range nach der Reisende zu verkehren gewöhnt ist, nicht übersteigen, vergütet werden«.

Aus Bahia wird für das Jahr 1897 gemeldet:

»Die Ausfuhr von Cacao betrug:

nach	1897 kg	1896 kg	1895 kg
Deutschland	2007360	1745940	1630800
Belgien	435240	557040	402780
Dänemark	136860	169380	36000
Grossbritannien	1859820	629460	1554960
Frankreich	898140	1758060	1739460
Italien	132300	223140	127140
den Niederlanden	1161360	516600	248760
Oesterreich-Ungarn	36000	48000	24000
den Verein. Staaten von Amerika	681720	1930140	1291500
La Plata-Staaten	235440	190800	165720
anderen Ländern	4560	2400	—
zusammen	7588800	7770960	7221120

Die Cacaoernte pflegt vom Mai bis Januar zu dauern, so dass der grössere Teil der Verschiffungen des Jahres 1897 aus der Ernte 1897/98 stammt. Das Gesamtergebnis dieser Ernte kommt derjenigen vom Jahre 1896/97 ziemlich gleich. Sie fiel jedoch in den Bezirken von Kannavieiras und Belmonte, wo durchschnittlich zwei Drittel der gesamten Cacaoernte gewonnen zu werden pflegt, wegen zu lange anhaltender Dürre im Januar bis Mai des Jahres 1897, geringer aus, auch sollen dort die Aussichten für die kommende Ernte wenig günstig sein, weil es Anfang des Jahres 1898 wiederum zu nass und zu regnerisch war.

Die Preise waren im Jahre 1897 günstiger als im Vorjahre; sie stiegen seit April 1897 bis Ende der Ernte von 14 auf 33 Milreis für 1 Arroba, im April 1898 sind sie wieder etwas gefallen.

Da man annimmt, dass der Verbrauch an Cacao oder die Nachfrage darnach im Wachsen begriffen ist, so sind die Cacaopflanzungen erweitert worden, und es ist nach einiger Zeit ein bedeutender Aufschwung in der Cacaogewinnung zu erwarten. Der Cacaobaum giebt indes erst nach zehn Jahren einen guten Ertrag, der bis zum 25. Jahre noch zu steigen pflegt.

Die geringeren Verschiffungen nach den Vereinigten Staaten von Amerika sind daraus zu erklären, dass daselbst noch genügende Vorräte aus dem Vorjahre vorhanden waren, und man deshalb bei den höheren Preisen mit weiteren Anschaffungen zurückhielt.«

Deutschland also ist der grösste Käufer für Bahia-Cacao. Dann kommt England, dann Holland. Die Vereinigten Staaten haben sich von Bahia abgewandt. Das darf man aber wohl kaum auf eine Geschmacksveränderung schieben. In den meisten Fällen giebt ein Agent die Richtung an, wohin der Export von Landesprodukten wandert, wohin er nicht gehen soll. Bahia-Cacao ist eine gute Durchschnittsware, die durch jede andere Sorte zu ersetzen ist. Ihr fehlt jeder Charakter. Charaktervolle Bohnen haben wir ja eigentlich nur im Caracas, Ceylon, Java, Guayaquil; wir meinen charaktervoll in Farbe und Aroma. Sehr nett ist es von den Ba i a-Leuten (Bahia zu sagen ist falsch), dass sie ihre Cacaoplantagen vergrössern. Für Absatz wird schon gesorgt, wenn die Spekulanten baumeln.

Aus Gerabronn schreibt uns die Hohenlohe'sche Nährmittelfabrik folgendes:

»Infolge der Erwähnung des Berichtes der Handelskammer in Hannover an den deutschen Handelstag, wegen Zollerhöhung auf Haferpräparate, im Gordian haben wir uns veranlasst gesehen, folgendes Schreiben an die Handelskammer zu Hannover zu richten.

Es ist uns wohl bekannt, dass die Frage wegen eventueller Zollerhöhung auf amerikanische Haferpräparate von vielen Handelskammern in einem für die deutsche Haferpräparate-Industrie ungünstigen Sinne beantwortet worden ist, nach unserer Ansicht indessen nur, weil die Informationen, welche die Handelskammern in dieser Frage erhalten, auf Unkenntnis der thatsächlichen Verhältnisse beruhen, dies dürfte aus unserem Schreiben deutlich ersichtlich sein, denn wenn württembergischer Hafer am 12. ds. laut Börsenbericht zu Stuttgart zu 16—17 Mark notiert wurde und die ersten amerikanischen Fabriken ihre fertige Ware zu 31 Mark franko deutscher Städte offerieren, so wird es wohl der Handelskammer in Hannover nicht möglich sein, den Beweis dafür zu erbringen, dass gleichwertige deutsche Präparate zum halben und drittel Preise dieses amerikanischen Preises geliefert werden können!

Es sollte eben ein strenger Unterschied gemacht werden zwischen dem Zoll auf den amerikanischen Rohhafer und dem Zoll auf amerikanische Haferpräparate, denn die Verwertung der Abfall-Produkte in Deutschland im Verhältnis zum Preis der deutschen Rohware oder der ausländischen Rohware plus Eingangszoll ist wesentlich verschieden von der Verwertung der Abfall-Produkte in Amerika im Verhältnis zum Ankaufspreis des rohen Hafers dortselbst, und dieser Umstand allein muss bei genauer Prüfung der Verhältnisse zu der Erkenntnis führen, dass die deutsche Haferpräparate-Industrie einen höheren Zoll auf Haferpräparate anstreben darf, wenn sie gegen die ausländische Industrie weiterbestehen soll, es sei denn, dass der Eingangszoll auf Rohhafer entsprechend ermässigt wird, um zu ermöglichen, dass sie ihre Haferpräparate künftighin aus billigem Auslandshafer herstellt.

Nachdem Sie den Bericht der Handelskammer in Hannover zum Abdruck gebracht haben, ersuchen wir Sie höflichst, auch unsere Antwort darauf zum Abdruck zu bringen, damit die Cacaofabriken Gelegenheit haben, auch unsere Ansicht zu hören.

Wir werden in dieser Frage noch Gelegenheit haben, unsere Interessen anderweitig zu vertreten, aber wir möchten auch verhüten, dass die Cacao-Industrie infolge des Berichtes der Handelskammer zu Hannover eine falsche Meinung von der Lage unserer Hafer-Industrie und der bei uns möglichen Gewinn-Verhältnisse bekommt.«

Privatim.

P. S. Glauben Sie, dass die Leser des Gordian es als bare Münze hinnehmen, dass man am Ende des 19. Jahrhunderts in Deutschland Haferpräparate um ein Halb bis ein Drittel des amerikanischen Preises liefern kann, wo man uns noch vor einem halben Jahre die Getreidepreise in Chicago diktiert hat? Es wäre interessant zu erfahren, wo dieses Material geschöpft wurde! Leider haben wir, d. h. die Hafer-Industrie, keinen Gordian, der manchmal eintreten könnte, wo es not thut. Wir verlangen nur gerechte Prüfung unserer Ansprüche und sind über solche handelskammerliche Ermittelungen mehr wie erstaunt. Jedenfalls sind wir aber froh, dass Sie dieselben an die Oeffentlichkeit gebracht haben.

Abschrift.

Verehrl. Handels- und Gewerbekammer
Hannover.

Laut einer in einer Zeitung enthaltenen Mitteilung hat die dortige Handelskammer auf die Anfrage des deutschen Handelstages bezügl. Zollerhöhungen auf Haferpräparate geantwortet, dass deutsche Erzeugnisse in gleicher Güte zum halben bis drittel des amerikanischen Preises geliefert werden und im Haferbau Amerika bei weitem nicht in dem Maasse begünstigt sei wie in anderen Getreidearten.

Nachdem wir eine ziemliche Kenntnis in Bezug auf die Preisstellung der amerikanischen Fabrikaten haben und man mit Sicherheit sagen kann, dass amerikanische Fabriken heute ihren gewalzten Hafer ins Innere Deutschlands im Durchschnitt zu 31 Mark pr. 100 Kilo franko liefern, so wären wir der Handelskammer für Namhaftmachung

eines gleichwertigen deutschen Fabrikates verbunden, das, wie in dem Bericht angegeben, zu ein Halb oder ein Drittel dieses Preises geliefert werden kann.

Wir wissen nicht, ob der Handelskammer die Fabrikations-Verhältnisse unserer Hafer-Industrie im Gegensatz zu der amerikanischen bekannt sind, möchten aber nur soviel bemerken, dass zur Erzielung eines guten gewalzten Hafers mit einer Ausbeute von nur etwa 50 Prozent gerechnet werden kann, und da bis vor etwa 14 Tagen an deutschen Börsen guter alter Hafer zu 16—17 Mark pr. 100 Kilo notiert war, so würde sich schon daraus ergeben, dass die oben erwähnte Angabe unzutreffend, jedenfalls für uns aber unverständlich ist.

Da sämtliche Haferpräparate-Fabrikanten an dieser Frage ein lebhaftes Interesse haben, und wir auch von Handelskammern, in deren Bezirk etwa keine Haferpräparate-Fabrik liegt, erwarten dürfen, dass solche die Interessen unserer deutschen Haferpräparate-Industrie so weit als möglich wahrnehmen, so ersuchen wir höflichst, die Frage einer Prüfung zu unterziehen und uns gefl. zu berichten, ob die verehrliche Handelskammer auf Grund neuerlicher Prüfungen etwa zu einem abweichenden Resultat gelangt ist.

Hochachtungsvoll
Hohenlohe'sche Nährmittelfabrik
Aktien-Gesellschaft
gez. C. Lauber. J. Unsöld.

Die erste Cacaofabrik in Transvaal ist in Vorbereitung. Der Pretoria »Staats-Courant« veröffentlicht einen zwischen der Regierung der Südafrikanischen Republik und Herrn Heymann Orkin abgeschlossenen Vertrag, der die Begründung der Cacao-Kultur und der Fabrikation von Chocolade, Cacao und Chocoladen-Konfitüren zum Zwecke hat. Der Staat verpachtet zu diesem Behufe an Herrn Orkin 10 000 Morgen Land für 10 £ jährlich auf die Dauer von 30 Jahren und verpflichtet sich, beim Volksraad eine Erhöhung des Zolles auf Chocolade, Cacao und Nebenprodukte von 25 Shilling auf 50 Shilling pro 100 Pfund zu erwirken. Herr Orkin verpflichtet sich dagegen, binnen 18 Monaten in der Nähe von Johannesburg eine Fabrik zu errichten, die jährlich mindestens 500 000 Pfund Chocolade und Cacao erzeugen muss. Nach zehn Jahren hat der Monopolinhaber 7½ Prozent vom Reinertrage an die Regierung abzugeben. Er muss weiter nach zwei Jahren mindestens 500 Morgen mit Cacaobäumen bepflanzt haben.

Kathreiner. Die politischen Zeitungen hatten Ungeheuerliches in diesen Tagen über Kaffeeungehörigkeiten berichtet, die bei Kathreiner's Nachf. in München ans Licht gekommen wären. Das soll aber nur halb so schlimm gewesen sein. Denn ein Brief von Kathreiners, gerichtet an die Kolonialwaren-Zeitung in Leipzig, stellt die Sache als eine ungeheuerliche Aufbauschung dar. Der Brief lautet:

»Ein von uns entlassener Arbeiter bewirkte durch Vermittelung des hiesigen »Arbeitersekretariats« eine Anzeige an die Königliche Staatsanwaltschaft, infolge deren am 4. dieses Monats eine Gerichtskommission unsere Kaffeelager nach angeblich verdorbenen oder gefälschten Kaffees durchsuchte. — Nachdem — selbstredend — weder verdorbener noch gefälschter Kaffee gefunden wurde, entnahm der betreffende Beamte auf Veranlassung des Denunzianten dem cirka 10 000 Zentner enthaltenden Kaffeelager 17 Proben von Kaffee und 10 Muster von Farben — (von welch letzteren einzelne ab und zu zum Färben von Rohkaffee verwendet wurden), — zum Zweck der Untersuchung, welche laut uns gewordener amtlicher Bestätigung darauf gerichtet ist, ob uns eine Verletzung des § 10 des Nahrungsmittelgesetzes zur Last falle.

Auf Grund dieses Vorkommnisses berichtete nun die sozialdemokratische »Münchener Post«, dass wir bei Zubereitung von sogenanntem »Volkskaffee« unreell manipulierten, und dass »viele hundert Zentner« (einen Tag später hiess es »700 Zentner«) Kaffee beschlagnahmt worden seien. — Die »Münchener Post« sah sich indessen genötigt, eine ihr von uns zugesandte Berichtigung aufzunehmen, in welcher wir erklärten, 1) es ist unwahr, dass wir überhaupt sogenannten »Volkskaffee« herstellen, und 2) es ist unwahr, dass 700 Zentner Kaffee bei uns beschlagnahmt worden sind.

Wir selbst aber fassten die Sache nicht anders auf, als wie, wenn ein Polizeiorgan in irgend einem Nahrungsmittel-Geschäft Warenproben zum Zwecke der amtlichen Prüfung entnimmt, wie dies in Geschäften unserer Branche häufig vorzukommen pflegt.

Dass in unserem Falle eine Gerichtskommission die Durchsuchung unseres Kaffeelagers vorgenommen hat, wobei der von uns entlassene Arbeiter thatsächlich der Führer der Kommission war, dürfte damit zu erklären sein, dass es das Arbeiter-Sekretariat war, welches die Anzeige eingereicht hatte, und die Königliche Staatsanwaltschaft darauf bedacht gewesen sein dürfte, gegen uns eher strenger zu ver-

fahren, um den in Arbeiterkreisen so oft erhobenen Vorwurf, es werde gegen kapitalistische Unternehmungen das Gesetz nachsichtiger angewendet, für diesen Fall absolut auszuschliessen.

Unter den 17 Kaffeeproben, welche entnommen wurden, befand sich eine Düte mit Kehrichtkaffee (ein altes Muster von Schiff Fegsel), dies ist unter dem D . . . . der »Münchener Post« zu verstehen, von welch' letzterem übrigens ein Vorrat überhaupt nicht vorhanden war. — Bezüglich dieser Kaffeeproben können wir übrigens schon jetzt mit absoluter Gewissheit erklären, dass dieselben, naturelle, richtige Handelsware darstellend, auch bei strengster Beurteilung irgend welcher Beanstandung nicht unterliegen werden.

Was nun die Entnahme von Farben und das Färben von Rohkaffee betrifft, so bemerken wir zunächst, dass das Färben des Kaffees an sich nicht verboten ist. — Wir selbst haben das Färben seit langen Jahren bekämpft, und die in Fachkreisen bekannte Petition der Firma Lensing & van Gülpen an den Bundesrat und Reichstag, betreffend gesetzliche Regelung der Kaffeefrage nicht bloss selbst unterzeichnet, sondern auch unseren verehrten Geschäftsfreunden mittelst unseres Warenberichtes vom 22. Juni 1896 empfohlen, dieselbe zu unterstützen; diese Petition bezweckte insbesondere den Erlass eines gesetzlichen Verbotes des Kaffeefärbens. Bis jetzt sind jedoch alle Bemühungen, diese Frage zur Klärung und Entscheidung zu bringen — ohne Erfolg geblieben.

Nun wird aber, wie in Fachkreisen bekannt ist, in einzelnen Gegenden gefärbter Kaffee von der Kundschaft begehrt (!); auch in einem kleinen Teil unseres Geschäfts-Rayons ist dies der Fall, und nachdem gefärbter Kaffee von anderen Seiten geliefert wurde, sahen wir uns gezwungen, um die Kunden zu erhalten und den Wünschen derselben zu genügen, dem Drängen unserer Reisenden nachzugeben, soweit eben das lokale Bedürfnis an uns herantrat.

Hierbei aber bestand und besteht in unserem Geschäft die strengste Vorschrift, dass das Färben nur erfolgen darf, wenn der Käufer hiervon unterrichtet und bei der Auftragserteilung gefärbter Kaffee vorgeschrieben ist, und dass in jedem dieser Fälle die ausgehende Ware in der Rechnung als gefärbt bezeichnet werden muss.

Wie gering übrigens unser Absatz in gefärbtem Kaffee ist, mag die Thatsache beweisen, dass die Menge des von uns gefärbten Kaffees die verschwindend kleine Ziffer von etwa ein halb Prozent unseres Kaffeeabsatzes (demnach beispielsweise von hundert Zentner Kaffee einen halben Zentner) aufweist.

Nachdem wir aus der bisher beliebten Kampfesweise der »Münchener Post« ersehen haben, dass es derselben nicht um die Wahrheit, sondern zunächst nur darum zu thun ist, uns zu diskreditieren, und dadurch zu schädigen, müssen wir es uns versagen, uns mit den Auslassungen dieses Blattes ferner zu befassen.

Den Angriffen dieses Blattes gegenüber erfüllt es uns mit Genugthuung, sowohl den Berichten unserer Reisenden und Agenten, als auch direkten Aeusserungen unserer verehrlichen Kunden entnehmen zu können, dass letztere den tendenziösen Auslassungen der »Münchener Post« gegen unsere Firma von vornherein keinen Glauben geschenkt haben.

Aus diesen offenen Darlegungen geht für jeden Unparteiischen hervor, dass wir dem Endresultat der Angelegenheit wirklich mit aller Ruhe entgegensehen können.

Wir leisten nach wie vor für die völlige Einwandfreiheit der aus unserem Geschäfte ausgehenden Waren absolute Garantie, und werden auch ferner bestrebt sein, uns das Vertrauen unserer verehrten Geschäftsfreunde zu erhalten.«

Der Verband deutscher Chocoladefabrikanten hat an die deutschen Zeitungen folgenden Zettel mit der Bitte um Abdruck versandt.

»Der soeben erschienene 22. Jahresbericht für 1897/98 betont zunächst, dass wegen des Missverhältnisses zwischen den seit Herbst 1897 stark gestiegenen Rohcacaopreisen und den nur nach und nach und auch dann nicht entsprechend erhöhten Cacaofabrikatpreisen sich die Fabrikation trotz des immer grösseren Absatzes wenig oder gar nicht lohnte. Der Mindestpreis derjenigen Waren, deren Reinheit der Verband mit seiner Marke gewährleistet, musste bei billigen Chocoladen um 5 und bei Cacaopulver und Cacaomasse um 10 Pfennig für das Pfund erhöht werden.

Bei seinem Vorgehen gegen Verfälschung von Cacaowaren konnte der Verband von gerichtlichen Anzeigen absehen und sich auf Verwarnungen beschränken, da diese in allen Fällen auch ausserhalb des Kreises der Mitglieder den gewünschten Erfolg hatten. Die im Reichstage angeregte öffentliche Bekanntgabe der Verurteilungen wegen Nahrungsmittel-Verfälschung wurde befürwortet, insoweit Wissentlichkeit erwiesen sei.

Da neuerdings besonders Cacaoschalen zur Verfälschung von Cacaowaren verwendet werden, so suchte der Verband Abhilfe hiergegen auch durch Förderung anderweitiger Verwertung dieser Abfälle zu schaffen. Die deshalb von ihm veranlassten Versuche mehrerer landwirtschaftlichen Anstalten erwiesen Cacaoschalen als ein gesundes und nahrhaftes Futtermittel für Rindvieh.

In ziemlich umfänglichem Maasse wurde die Mitwirkung des Verbandes vom Reichspatentamte durch Gutachten über Schutz von Warenzeichen in Anspruch genommen.

Die Zollerhöhung durch die Dingley-Bill wirkte auf den Absatz von Cacaowaren nach Nordamerika ungünstig. Gegenmaassregeln wurden aber vorläufig nicht empfohlen, weil hoffentlich, bis diese wirken könnten, dieses Zollgesetz bereits wieder aufgehoben sein wird. Der Abschluss eines neuen Handelsvertrags mit England, der uns die Meistbegünstigung ohne Erhöhung der bestehenden Zölle sichert, ist für die deutsche Cacaowaren-Industrie von grossem Werte, da England ihr bester Abnehmer ist. Die ungünstigen Erfahrungen, die unsere Zuckerindustrie mit der Hebung ihrer Ausfuhr durch Prämien gemacht hat, werden hoffentlich dazu führen, dass man hiervon abgeht und den natürlichen Weg der Förderung des inländischen Verbrauchs durch Ermässigung der Steuer beschreitet. Die Herstellung von Chocoladen und Zuckerwaren würde dann sehr zunehmen und beiden Industrien geholfen sein.

In den ersten sieben Monaten 1898 minderte sich die Ausfuhr deutscher Cacaowaren durch den Rückgang der nordamerikanischen Bezüge von Cacaobutter und Chocolade stark gegen die allerdings kurz vor der Zollerhöhung der Dingley-Bill aussergewöhnlich grosse Ausfuhr der ersten sieben Monate 1897, nämlich von 11277 auf 8354 D.-Z., während gleichzeitig die Einfuhr ausländischer Cacaowaren, besonders Cacaobutter und Cacaopulver, erheblich von 4099 auf 5441 D.-Z. zunahm. Die Einfuhr von Rohcacao, welche für die Menge der in Deutschland überhaupt hergestellten Cacaowaren den sichersten Maassstab bildet, stieg 1897 abermals um fast 20 Prozent gegen das Vorjahr auf 160 930 D.-Z., sie hat sich seit fünf Jahren mehr als verdoppelt. Auch in den ersten sieben Monaten 1898 insgesamt hob sich die Rohcacao-Einfuhr noch gegen die gleiche Zeit 1897, aber nicht so erheblich, von 94 447 auf 99 321 D.-Z. Das Deutsche Reich erhielt für Rohcacao 1897: 5 142 375 Mark Eingangszoll und etwa 1,4 Millionen Mark Steuer von den zur Chocolade verwendeten ca. 70 000 D.-Z. Zucker. Der vom statistischen Amte ermittelte Durchschnittswert stellte sich 1897 bei der Einfuhr von 100 Kilo Rohcacao zum ersten Male seit 1893 wieder höher (121 Mark gegen 99,4 Mark in 1896) und wird sich wohl 1898 noch höher stellen. Die Durchschnittswerte von Chocolade blieben trotzdem 1897 noch völlig gleich denen von 1896 (bei der Einfuhr einschliesslich Zoll 240 Mark und bei der Ausfuhr 152 Mark für 100 Kilo), ebenso die Einheitswerte von Cacaopulver bei der Einfuhr (360 Mark) wie bei der Ausfuhr (240 Mark). Dagegen fielen die Preise von Cacaobutter bei der Einfuhr von 238 auf 185 Mark und bei der Ausfuhr von 245 auf 193 Mark für 100 Kilo.

Von den Verbandsmarken, welche die Reinheit der mit ihnen gedeckten Cacaowaren gewährleisten, wurden 6 943 000 (+ 297 000) Stück (seit Bestehen des Verbandes 78⅓ Millionen) abgesetzt, davon waren 3 511 000 (+ 435 000) Stück für feine reine Chocoladen im Grossverkauf-Mindestpreise von 95 Pfennig pro Pfund, 2 835 000 (— 105 000) für reine Chocoladen im Mindestpreise von 80 Pfennig und 597 000 (— 33 000 Stück) Stück für Cacaopulver im Mindestpreise von 170 Pfennig pro Pfund.

Die Schwarzliste brachte die Namen von 2427 schlechten Zahlern. Anerkennungs-Urkunden für Arbeiter, die 25 Jahre in demselben Betriebe treu dienten, fertigte der Verband im Berichtsjahre 52 aus. Die Zahl der Verbandsmitglieder erhöhte sich auf 68.«

Eine vorher ebenfalls an alle Zeitungen versandte Notiz hatte schon gelautet:

»**Der 23. starkbesuchte Verbandstag deutscher Chocolade-Fabrikanten,** der Mitte September in Goslar stattfand, beschloss zunächst ein schärferes Vorgehen gegen die zunehmende Verarbeitung von Cacaoschalen in Chocolade und Cacaopulver. Es wurde sodann über das Ergebnis des Preisausschreibens von 1000 Mark für anderweitige Verwertung von Cacaoschalen als Viehfutter und über die Einrichtung von Cacaobutter-Auktionen des Verbandes in Magdeburg berichtet. Bei Aufstellung des neuen autonomen deutschen Zolltarifs sollen Chocolade und Chocoladenwaren getrennt werden. Man beschäftigte sich dann mit einer geplanten Aenderung der Ausfuhr-Vergütungs-Bestimmungen, mit den neuen Unfall-Verhütungs-Vorschriften und der vom Reiche veranstalteten Produktionsstatistik. Der Beitritt des Verbandes zum Bunde der Industriellen wurde beschlossen. Sodann wurden die Mindest-Preise der mit Verbandsmarken ge-

deckten Cacaowaren festgesetzt. Der Vorstand (**Stollwerck**-Köln, **Hauswaldt**-Magdeburg, **Krüger**-Frankfurt a. O (i. Fa. Gebr. Weise), **Wagner**-Stuttgart (i. Firma Moser-Roth) und **Hustig**-Dresden (i. Fa. Jordan & Timaeus) wurde wiedergewählt.«

Java-Cacao. Am 26. Oktober sollen in Amsterdam 5062 Ballen Java-Cacao in Auktion verkauft werden. Die Firma **Hegelmaier & Co.** empfiehlt sich den Gordianlesern zur Vermittelung.

Kassel. Wir wollten allerdings mit den Kasseler Leuten schon immer ins Gericht gehen. Aber nun schreibt man uns, dass die Leute sich in Schwierigkeiten befinden, ein Moratorium nachgesucht haben. Nun wollen wir's lieber lassen.



Zucker.

Uns kommen verschiedene Aufsätze zu Gesichte, die anscheinend die Zuckerkäufer veranlassen sollen, recht bald mit recht grossen Abschlüssen an den Markt zu gehen, um dadurch die Preise zu »bessern«.

Die Statistik ist dabei der Gaul, der geritten wird; die vorausrechnende Phantasie, die Spekulation, ist die Reiterin; Trense und Kandarre sind aus weissem Papier, immer willig, alles für richtig zu halten, was mit Zahlen vollgepfropft ist.

Wir drucken einen dieser Galoppartikel ab, warnen dabei, sich hinreissen zu lassen. Der Zuckerpreis wird Gott sei Dank durch das Angebot und die Nachfrage wieder bestimmt. Und da das Angebot gross ist, können uns die vielen folgenden Zahlen nicht aus der Reserve im Vorkaufen heraus bringen.

Die statistische Lage der europäischen Zuckerindustrie.

Lange genug haben die zuckerstatistischen Zahlen dazu dienen müssen, den gesamten Zuckermarkt unter Druck zu halten, und jeder Keim des Aufschwunges, der hier und da zum Vorschein kam wurde sofort vernichtet, und zwar durch den Hinweis auf die zunehmende Erzeugung, den nur mässigen Verbrauch und die riesigen Vorräte an Zucker, welche sich in den verschiedenen Hauptlagerstätten des Artikels angesammelt hatten. Dieser Zustand der Dinge, der der gesamten Marktlage ein ungünstiges Gepräge auf gedrückt und den Bestrebungen der Tiefspekulation die kräftigste Stütze verliehen hatte, ist nun schon seit einiger Zeit in einer fortschreitenden und sehr merkbaren Besserung begriffen; und namentlich in der allerjüngsten Zeit haben diese statistischen Verhältnisse so durchgreifend vorteilhafte Veränderungen erfahren, dass sich der günstige Einfluss hiervon bereits überall im Markte fühlbar macht. und da diese Besserung sichere Aussicht auf Dauer bietet, so dürfte sie wohl auch weiterhin einer gedeihlichen Gestaltung der Marktverhältnisse förderlich sein.

Betrachten wir, heisst es in diesem dem »N. W. Tagebl.« entnommenen Artikel weiter, vor allem die allgemeinen sichtbaren Weltvorräte, so finden wir sie in einer stetig anhaltenden Verminderung begriffen. Nach **Licht** betrugen sie nach den letzten Ausweisen nur noch 984 504 Tonnen gegen 1 133 997 Tonnen im Vorjahre. Bemerkenswert ist ferner die jetzt so rasche Abnahme des Hamburger Lagerbestandes. Er verminderte sich in der letzten Woche um nicht weniger als 187 000 Sack (gegen nur 5000 Sack gleichzeitig im Vorjahre) und umfasst nun nur noch 887 000 Sack (im Vorjahre zählte man allerdings gleichzeitig nur 370 000 Sack.) Die Besserung erklärt sich einerseits aus den niedrigen Zahlen der Zufuhren infolge des sinkenden Wasserstandes der Flüsse, andererseits aber durch die bedeutenden Verschiffungen nach Amerika. Letzteres ist jetzt von der grössten Bedeutung für die weitere Gestaltung der europäischen Marktlage. Die Vorräte in den vier Haupthäfen der Vereinigten Staaten haben in der letzten Woche wieder um 25 000 Tonnen abgenommen und betrugen nur noch 214 000 Tonnen gegen 239 000 in der Vorwoche und gegen 475 000 Tonnen gleichzeitig im Vorjahre. Die Einschmelzungen werden immer grösser und bezifferten sich letzthin auf 32 000 Tonnen gegen 21 000 im Vorjahre. Der dortige Verbrauch ist sehr gross und hat daher auch, bei aller Zurückhaltung des vorsichtig vorgehenden »Zuckertrust«, die namhafte Verschiffung von 600 000 Sack (anfangs ward sie nur auf 300 000 bis 400 000 Sack abgeschätzt) Rübenzucker dahin veranlasst, nachdem die Hoffnung, sich aus Cuba versorgen zu können, fast ganz fehlgegangen war.

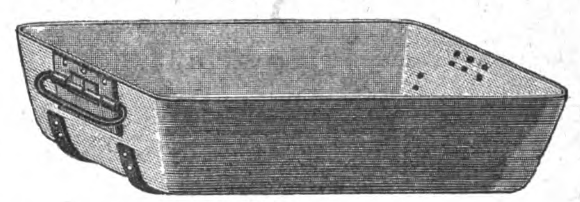
Ueberraschend günstig hat sich die statistische Lage in den drei Hauptrübenländern Deutschland, Oesterreich und Frankreich entwickelt. In Deutschland zeigt der Inlandsverbrauch die ganz ausserordentliche Zunahme von fast 27 Prozent, da sie im Betriebsjahre 1897/98 728 700 Tonnen gegen nur 574 200 Tonnen im Jahre 1896/97 umfasste. Die Vorräte Deutschlands an Zucker waren am 1. August d. J. auf 311 000 Tonnen zurückgegangen (gegen 445 000 Tonnen am 1. Juli d. J.) Geradezu überraschend ist die Steigerung der deutschen Ausfuhr im August dieses Jahres, sie betrug im Rohzuckerwert nicht weniger als 771 922 Meterzentner gegen 490 904 Meterzentner im August 1897, war somit um 281 018 Meterzentner grösser. Infolgedessen und der starken Verbrauchszunahme hatten sich denn auch die deutschen Zuckerbestände mit Ende August dieses Jahres bis auf 1 565 346 Meterzentner, somit gegen Ende Juli dieses Jahres um 1 301 389 Meterzentner vermindert, sind jedoch allerdings immer noch um 469 897 Meterzentner grösser als gleichzeitig im Vorjahre. In Oesterreich, dessen Zuckererzeugung in der Betriebszeit 1896/97 820 383 Tonnen gegen 927 255 des Vorjahres umfasste, ist der Verbrauch ebenfalls, und zwar um 36 000 Tonnen Zucker oder 10 Prozent gestiegen, die Ausfuhr mit 493 455 Tonnen in Rohzuckerwert ist gegen das Vorjahr mit 565 196 Tonnen allerdings um 72 000 Tonnen zurückgeblieben; gleichwohl hat sich der Gesamtvorrat bis Ende August dieses Jahres schon auf 207 000 Tonnen gegen 257 000 des Vorjahres in Rohzuckerwert verkleinert. In der ersten Hand aber sind die Bestände bereits aufs äusserste zusammengeschmolzen, woraus sich auch die andauernd grosse Zurückhaltung im Angebote alter Ware von dieser Seite erklärt. Während auch Deutschlands

Gesamtausfuhr gegen das Vorjahr um 202 000 Tonnen zurückblieb (eine Folge der langen Zurückhaltung Amerikas im Kaufe) weist Frankreich mit 447 082 Tonnen gegen 329 714 des Vorjahres eine Mehrausfuhr um 117 000 Tonnen auf und die französische Vorratslage hat sich trotz des Verbrauchsrückganges um 100 000 Tonnen oder 22 Prozent dennoch mit 253 000 Tonnen gegen 291 000 Tonnen des Vorjahres um 38 000 Tonnen gebessert. Grosse Beachtung verdient auch die englische Einfuhrstatistik, welche diesmal einen kaum jemals zuvor erreichten Aufschwung aufweist. Die Zuckereinfuhr nach England erreichte im August dieses Jahres die aussergewöhnlich grosse Ziffer von 187 603 Tonnen, in Rohzuckerwert ausgedrückt, überstieg also jene im August des Vorjahres um nahezu 50 000 Tonnen, wovon mehr als die Hälfte auf Raffinaden entfällt. Erwähnen wir nur noch die stete Abnahme der Triester Zuckerbestände, welche letzthin auf 2400 Tonnen zusammengeschmolzen sind, gegen 5300 und 9800 Tonnen in den beiden Vorjahren.

Fasst man nun dieses alles zusammen und erwägt man, dass die Zuckererzeugung Cubas, des Hauptlandes der Rohrzuckergewinnung, wohl für längere Zeit ganz für die Berechnung im Weltmarkte ausfällt, dass auch die Ausfuhr von den Philippinen stark zurückging, dass aber der Verbrauch an Zucker fast überall in fortwährender ziemlich rascher Zunahme begriffen ist, berücksichtigt man ferner die in ganz Europa gleich ungünstigen Ernteaussichten, die einen ziemlich erheblichen Ausfall in der diesjährigen europäischen Zuckererzeugung erwarten lassen; dass überdies das Erscheinen der neuen Zucker sich heuer sehr verspätet, während Amerika nicht nur noch einen sehr grossen Bedarf an Zucker zu versorgen hat, sondern bei den vielfach zweifelhaften und unsicheren Zuständen in den Rohrzuckergebieten auch noch für weiterhin lange an den europäischen Markt angewiesen bleiben wird, so muss man zu der Ansicht gelangen, dass die statistische Entwickelung des Artikels kaum jemals so vollkommen günstig gewesen ist wie gerade heuer, und daher der ferneren Gestaltung der Marktverhältnisse die freundlichsten Aussichten eröffnet.

Chocolade-Kästen für Kouvertüre, Cacaomasse und Chocolademassen.

Aus einem Stück Siemens-Martin Stahlblech gepresst. ✲ Eiserner Bestand! ✲ Fast unverwüstlich!

Arbeitskästen  in 4 Grössen.

No. 1.	500 mm lang	320 mm breit	110 mm tief.	No. 3.	600 mm lang	360 mm breit	110 mm tief.
No. 2.	550 „	340 „	110 „	No. 4.	650 „	380 „	110 „

Ferner **Walzen-Kästen** passend unter die Walzwerke.

No. 5. 700 mm lang 400 mm breit 180 mm tief.

Sämmtliche Kästen sind aus einem Stück Siemens-Martin Stahlblech gepresst, sie sind fast unverwüstlich, daher im Fabrikgebrauch ganz bedeutend billiger als gefalzte Kästen aus Eisenblech. Sie werden nie undicht und formen sich gut und leicht aus; sie werden verzinnt und unverzinnt geliefert. Referenzen stehen gerne von den grössten Fabriken zur Verfügung.

Stanz- u. Presswerk A.-G., vormals Castanien & Comp.

Brackwede bei Bielefeld (Deutschland).

Dampfkesselraum. Maschinenraum. Arbeitsraum.

Wegelin & Hübner

HALLE A.S.

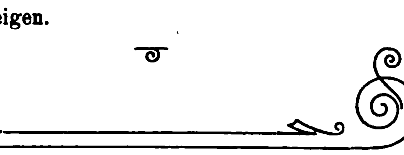
Specialfabrik von Kühleinrichtungen für Chocolade-, Marzipan- & Zuckerwaarenfabriken.

Kühlraum. Vorraum.

1898. IV. Jahrgang. **No. 85.** Hamburg, 1. November 1898.



Hauptinhalt:





Haupt-Vertretungen für den „Gordian“:
England: Aug. Siegle, London E. C. Holland: Seyffardt'sche Buchhandlung, Amsterdam. Dänemark: Georg Chr. Ursins Nachf., Kopenhagen. Norwegen: Jacob Dybwad, Universitätsbuchh., Christiania. Russland: Carl Ricker, Petersburg. Newyork: The International News Company. Philadelphia: Schaefer & Koradi. Schweiz: O. Speidel, Zürich.

Vom Cacaopräparieren.

Ww. Sie haben viele Fragen auf einmal, aber da Sie noch Neuling im Fache sind, wollen wir sie alle beantworten.

1. »Wie präpariert man den Cacao am besten, so dass man ein vollständig lösliches, recht feines braunes aromatisches Cacaopulver bekommt?« —

Diese Generalfrage bildet ein Thema, über das wir entweder 24 Seiten schreiben oder drei Stunden reden müssten, wenn wir es erschöpfen wollten. Wir zerlegen die Generalfragen in Unterfragen; diese heissen dann nacheinander:

a) Wie präpariert man den Cacao am **besten**?
b) Wie erhält man ein »**vollständig** **lösliches**?
c) Wie ein recht **feines**?
d) Wie ein **braunes**?
e) Wie ein **aromatisches**?

a) Sie kaufen gesunde hübsch braun brechende, also gut ausgerottete und nach dem Rotten gut getrocknete Cacaobohnen, lassen diese von Staub und allen Unreinlichkeiten befreien, lassen die guten Bohnen dann nach der Grösse sortieren und jede Grösse für sich bis auf fünf Prozent einrösten. Sie meinen gewiss, so machten Sie es alle Tage schon?! Wir zweifeln aber daran, denn die eingesandten sechs Proben lassen deutlich erkennen, dass bei Ihnen ein recht ungleichmässiges Fabrikat erzielt wird und dass die Vorreinigung der rohen Bohnen nicht so sorgfältig ausgeführt worden ist, als es nötig ist. Sie haben das selbst gemerkt, denn Sie schreiben: »Jede einzelne Probe ist das Produkt eines vollen Arbeitstages, und obgleich immer eine und dieselbe Cacaomischung genommen worden ist, so haben wir doch, wie Sie auch bestätigen werden, sechs verschiedene Sorten bekommen.« Und wir schreiben dazu, man merkt auch, dass die Bohnen ungleichmässig geröstet sind, dass also entweder grosse und kleine Bohnen zusammen in einem Röster geröstet oder dass der eine Brand schärfer als der andere geröstet worden ist. Sie machen gewiss denselben Fehler, der so oft begangen wird: beim Rösten haben Sie nicht den intelligentesten Mann Ihrer Fabrik stehen! So soll es aber sein. Der Röstposten ist der wichtigste in der ganzen Fabrik; der Röstmeister allein hat es in der Hand, was für ein Fabrikat entstehen soll. Von den Van Houten'schen Röstmeistern, von ihrer Geschicklichkeit, von ihrer Verschwiegenheit, von ihrem Einkommen erzählt man sich in Holland Wunderdinge. Wenn davon auch nur die Hälfte wahr ist, so geht aus diesen Erzählungen doch das eine als zweifellos hervor, dass nach altem Herkommen die Röstmeister bei Van Houten auf den Händen getragen werden, dass sie ein sehr hohes Einkommen haben, und dass dieses hohe Einkommen der Arbeiter und das gemütliche Leben an einem kleinen Orte wie Weesp im stande sind, zwischen Chef und Arbeiter eine solche Interessengemeinschaft zu schaffen, dass keinerlei »Geheimnisse« verschleppt werden. Die Röstmeister bei Van Houten sind die Macher, so sagt man, und so ist es recht. Die Röstmeister sollen mit den Händen **und** mit dem Kopf arbeiten und im Kopfe soll Gehirn sein. Denken müssen sie gelernt haben. Jede neue Partie Cacao ist anders als die soeben verarbeitete alte Partie; ja wenn wir 8 oder 14 Tage hintereinander regnerisches Wetter gehabt haben, so haben die auf den Speichern oder auf den Fabrikböden lagernden Cacaobohnen von der feuchten Luft ein Mehrgewicht von ein bis zwei Prozent erhalten, worauf beim Rösten Rücksicht genommen werden muss. Ein ordentlicher intelligenter Röster begnügt sich nicht damit, dass ihm aus dem oberen Stockwerk in den Röster hineingeschüttete Röstgut »nach der Uhr« — also rein mechanisch von Anfang bis zu Ende — fertig zu rösten, sondern er geht hinauf, prüft die rohen Bohnen durch Hineinfassen in den Sack auf ihren Feuchtigkeitsgehalt und dann weiss er, was er vor sich hat. Sorten wie Kamerun-Cacao, wie einzelne Thomés, wie Java, sind so scharf getrocknet nach dem Rottungsprozess, dass der Röstmeister dabei die grösste Vorsicht üben muss, um die Ueberhitzung zu vermeiden und das schönste vom Aroma in den Schornstein zu jagen. Andere Sorten wieder (wie in diesem Jahre die Arribas) sind — die weiche Schale, das feuchtkalte Empfinden, das man hat, wenn man in einen Sack Arriba-Cacao hineinfasst, zeigt das ohne weitere Prüfung — so wasserhaltig, dass man ruhig zwei bis drei Prozent dafür auf den Einkaufspreis mehr schlagen muss, als bei den trockenen Sorten, und dass man dementsprechend auch länger rösten muss, um zu dem richtigen Augenblick zu kommen, wo das Aroma sich voll entwickelt, ader noch nichts an den Schornstein abgegeben worden ist.

Also der Röstmeister soll zu Ehren kommen, an diesen Posten soll der zuverlässigste Mann der ganzen Fabrik gestellt werden. Thun Sie das auch, dann werden die ungleichen Brände aufhören!

Sie müssen Ihrem Röstmeister aber ein gewisses Kommandorecht einräumen; er muss die Aufsicht haben über den Reinigungsraum und über die Leute, über den Sortierraum und über die Sortierer; er darf sich nichts in seine Röster hineinschütten lassen, von dem er nicht weiss, dass es gut gereinigt und gut sortiert worden ist. Sie müssen den Röstmeister verantwortlich machen für den Geschmack, für die Farbe und für das Aroma des Cacaos und der Chocolade, denn nur dieser ist — abgesehen vom Bohneneinkäufer — wirklich verantwortlich zu machen. Weiss er das, dass alle Schuld auf ihn fallen wird und mit Recht fallen muss, dann wird er nicht bloss selber die grösste Aufmerksamkeit walten lassen, sondern er wird auch die ihm vor und zuarbeitenden Hilfskräfte unter Dampf halten und von denen dieselbe grosse Aufmerksamkeit fordern.

Das Geheimnis, aus dem die besten Fabrikate in unserer und in jeder Industrie hervorgehen, heisst: Menschenkenntnis und

pädagogisches Geschick. Wenn jeder Fabrikant — im Interesse seiner Fabrikate — sich die Mühe geben würde, seinen Arbeitern und Beamten ein inneres Interesse zu wecken, dann würde er in den besseren Leistungen seinen Lohn finden. Nicht mit lauttönenden Kommandoworten, die nur zu leicht als Schimpf- und Scheltworte aufgefasst werden, erzieht man sich interessierte Hilfskräfte, sondern durch korrekte Belehrung in ruhigem Tone. Nicht in ungemütlicher Stimmung wird das beste geleistet, sondern in Ruhe und Zufriedenheit. Das ist ein schlechter Lehrer, der von früh bis spät das spanische Rohr schwingt; besser ist der, der es versteht, seine Schüler so zu interessieren, dass sie ihm jedes Wort vom Munde nehmen und immer auf mehr warten. Und das ist der beste Fabrikant, der sich seine Arbeiter so aufzieht, dass das Gefühl in sie übergeht: das was wir machen, ist, als machten wir es für uns; auf uns kommt alle Verantwortlichkeit. — Wer dieses Geheimnis sich enthüllt hat, der wird sich einen guten Stamm von zuverlässigen Hilfskräften heranziehen und wird dann stets gleichmässiges Gut auf den Markt bringen.

Dahin kommen zu wollen, möchten wir Ihnen dringend raten.

Die fertig gerösteten Bohnen werden dann gekühlt. Warum? Ja, darüber haben wir schon öfter gesprochen als geschrieben! Warum muss man die gerösteten Bohnen vor dem Entschälen eigentlich kühlen?

Nach dem Entschälen werden die Kerne zu Masse vermahlen und diese Vermahlung geschieht wieder unter Einwirkung von Wärme. Nun ist es doch eigentlich falsch, die Bohnen nach dem Rösten kalt zu machen, um sie zu brechen und zu schälen, weil sie nach dem Entschälungsprozess wieder warm gemacht werden müssen. Giebt es denn keine Brech- und Reinigungsmaschinen, die die Bohnen in warmem Zustande, so, wie sie vom Röster kommen, brechen und reinigen? Man versichert uns, dass die Lehmann'schen Brech- und Reinigungsmaschinen aus warmen Bohnen einen Brei machten und regelmässig die Maschine verschmierten. Wir haben bei Herm. Bauermeister in Ottensen angefragt, ob das so sein müsste oder ob man nicht eine Brech- und Reinigungsmaschine bauen könne, die die heissen Bohnen bräche und die heissen Schalen abschleuderte, und wir hatten vor einigen Wochen Gelegenheit, zu sehen, dass diese Aufgabe ohne weiteres gelöst werden konnte. Bauermeister'sche Brech- und Reinigungsmaschinen brechen und reinigen heisse Bohnen ohne sich zu verschmieren.

Man denkt vielleicht, dieser Vorzug wäre nicht so gross, als dass man sich nach einer solchen Maschine hätte sehr sehnen können. Das ist aber ein grosser Irrtum. Erstens wird eine grosse Anzahl von Kühlsieben, Kühlvorrichtungen erspart: jeder Brand Cacao kommt ohne weiteres heiss auf die Brechmaschine und von hier aus warm auf die Cacaomühle. Es ist der Versuch gemacht worden, zu konstatieren, ob die (schrecklichen!*) Drillingsmühlen bei Zuführung warmer Kerne nicht mehr leisten, als bei Zuführung kalter Kerne. Man schreibt uns, dass man bei warmen Kernen ca. 30 Prozent mehr vermahlen hätte, als bei kalten Kernen. Das ist doch immerhin mitzunehmen, wenn drei Drillingsmühlen dann, wenn sie mit warmen Kernen arbeiten, soviel leisten, wie vier mit kalten Kernen arbeitende. Wir haben den Eindruck, als litte die in früheren Jahren bei der Lehmann'schen Fabrik gültige Schaffenslust schon recht merklich unter dem Einflusse des Genughabens. Lehmann selbst ist nicht gesund; ein Sohn ist noch nicht soweit, dass des Vaters Stelle ausgefüllt werden kann. So fehlt das schaffende, das neuschaffende Prinzip anscheinend. Das giebt jüngeren Leuten freie Bahn; die älteren werden dann in der Regel in Aktiengesellschaften umgewandelt.

Sie fragen, wie man am »besten« präpariert? Meinen Sie damit, wie man am »schnellsten« diese Arbeit verrichtet, dann muss sie nun gethan werden, wo Sie die Kerne von der Schälmaschine abnehmen. Wenn Sie Röster von 100 Kilo Inhalt laufen haben, dann bringen Sie die schon einmal gerösteten Kerne ein zweites mal in den Röster hinein, nachdem sie diese vorher in scharfer Pottaschen-Lauge eingeweicht hatten. Das Rezept würde dazu also ungefähr so lauten: Sie nehmen 100 Kilo gereinigte und geröstete Cacaokerne, weichen diese in einem geheizten Gefäss — am besten sind die heizbaren Mischmaschinen von Werner & Pfleiderer, Hermann Bauermeister u. s. w. — in 10—15 Liter heissem Wasser, worin drei Kilo doppelt gereinigte Pottasche gelöst worden sind, vorher ordentlich ein, bringen sie dann zum zweiten mal in den Röster und verdampfen auf gelindem Feuer das Wasser. Die dann trocken gewordenen präparierten Kerne kommen auf die Mühle, um in flüssige Masse umgewandelt zu werden.

*) Die Drillingsmühlen zum Vermahlen von Cacaokernen auf Cacaomasse sind die schwerfälligsten Maschinen, die wir kennen. Hoffentlich strengt sich irgendwo bald einmal ein Ingenieur etwas an undbringt dafür einen Ersatz. Grosse Fabriken in Holland und England haben sich selber leistungsfähigere Mühlen längst gebaut

Wollen Sie aber durch die Frage, wie man am »besten« präpariert, die Antwort holen, wie man den Hauptzweck des Präparierens, das Verseifen des Fettes, am besten erzielt, dann müssen wir sagen, dass das Präparieren des Cacaos in Form von fein gemahlener Masse der alkalischen Lauge eine bessere Angriffsfläche bietet, als es beim Präparieren im Kern der Fall ist. Das kann ja jeder leicht verstehen: In der fein vermahlenen Masse ist das Fett entwickelt, der holzige Teil des Kernes sehr klein; die Lauge findet beides also leichter und wirkt auf beides leichter. Es ist nicht schwer, diese grössere Wirkung später beim Aufbrühen des Cacaos in der Tasse wiederzufinden. Aber das, was man als Fachmann durch umständliches Beobachten feststellt, ist ja im Konsum nicht das maassgebende. Das Streben des Cacaofabrikanten muss viel mehr darauf gerichtet sein, Zunge und Nase des Cacaotrinkers zu befriedigen, als danach, aus der chemischen Garküche ein paar freundliche Worte zu hören.

Sie fragen dann, wie man ein vollständig lösliches Cacaopulver erhält? Ihr Cacaopulver setzt sich an der Tasse etwas an, wenn die Tasse längere Zeit steht. Sie meinen, das dürfe nicht sein. Wir sagen, das »möchte« nicht sein, aber es ist bei allen Cacaos nicht anders, die mit Wasser aufgegossen werden.

Hierbei müssen wir den Cacaofabrikanten in der ganzen Welt Vorwürfe machen.

Aus Holland kommt der Anlass; aus Holland kam die erste Gebrauchsanweisung für die Zubereitung des entölten Cacaos, in der zu lesen stand, man brauche nur kochendes Wasser darüber zu giessen, dann wäre das feinste Getränk fertig. Gewiss! Man braucht nur auf den Finger zu pfeifen, und die auf der Strasse vor uns herlaufenden Menschen drehen sich nach uns um; wir können uns dann ja wunder was darauf einbilden. Jeder Cacaofabrikant kann den Cacaotrinkern genau dieselbe Anweisung geben, die wir aus Holland übernommen haben, aber richtig und praktisch ist das nicht. Man kann es mit dem Kaffee ja genau so machen, man kann auch sagen, man brauche nur heisses Wasser darüber zu spritzen, dann wäre die Tasse Kaffee fertig. Wer aber Kaffee mit Milch und Zucker kennt, der wird sich nicht bereden lassen. Und wer Cacao in Milch gekocht kennt, der wird sich eher dazu entschliessen, dauernd Cacao zu trinken, als der andere, dem wir vorgeredet haben, Cacao müsse oder brauche nur in siedendes Wasser geschüttet zu werden, dann sei das Frühstück bereit. Eine ordentliche Hausfrau, die nicht gar so stiefmütterlich mit dem Gehirn davon gekommen ist, setzt ihren Cacao aufs Feuer und lässt ihn, wie alle ähnlichen Stoffe, ordentlich einmal aufkochen, sie fürchtet sich auch nicht vor einem Löffel Stärkemehl, dann giebt sie Zucker und gute Milch dazu und dann hat sie ein gebundenes wohlschmeckendes Getränk, an dem ein Herzog seine Freude haben kann. Das dünne Wassergeplärre, bald sollen 100, bald 120, bald 150 Tassen aus einem Pfunde bereitet werden können, wird den Leuten aber bald über und im dünnen Wassergeplärre giebt es den besten Bodensatz! Denn »vollständig löslich« ist wohl Salz und Zucker in Wasser und Milch, nicht aber Mehl aus Cacao.

Sie fragen dann unter c, wie Sie ein recht »feines« Cacaopulver bekommen? Damit meinen Sie doch wohl fein im Korn? — Fein in der Güte fordert nur die Antwort heraus: Wenn Sie den feinsten Roh-Cacao verarbeiten; fein im Korn erzielen Sie, wenn Sie durch mechanisch gut wirkende Hilfsmittel, also durch Mühlen, Walzen, Kollergang, Siebwerk eine bis aufs feinste gehende Zerkleinerung des Kernes vornehmen. Die Drillingsmühlen sind darin unzuverlässig; am zuverlässigsten sind die Walzen, aber in der Anordnung, wie diese bisher geliefert werden, sind sie nicht leistungsfähig genug. Hier und da sahen wir selbstgebaute Walzen, d. h. Walzen, die sich die Cacaofabrikanten selbst konstruiert hatten. Man versichert, dass man durch vertikal angeordnete Walzwerke weit mehr leisten könnte, als mit den horizontal liegenden Pariser und der diesen nachgebauten Lehmann'schen Art. Je feiner die Cacaomasse vor dem Sieben gemahlen oder gewalzt worden ist, desto feiner können Sie die Bespannung der Sichtmaschinen nehmen lassen. Denn je feiner die Sichtmaschine bespannt ist, desto feiner wird natürlich das durchgesiebte Cacaopulver.

Nun zur Farbe, weil Sie fragen, wie man ein »braunes« Pulver erzielt. Die Farbe Ihres Cacaopulvers ist eine normale; wollen Sie eine besondere Farbe haben, so thun Sie gut, uns eine Probe von einer solchen Sorte einzuschicken. Auch das Aroma Ihres Cacaos ist normal, d. h. kein bestimmtes künstliches Aroma verdeckt das reine Cacaoaroma. Man riecht und schmeckt weder Nelken noch Zimmt, noch Kardamom, noch Muskat, noch Vanille, noch eine Mischung hiervon. Sind Sie, Ihre Reisenden, Ihre Agenten, Ihre Kunden nicht damit zufrieden und müssen Sie Ihrem Cacao ein bestimmtes Aroma geben, so müssen Sie uns auch dafür eine bestimmte Probe einschicken. Dann können wir vielleicht weiter helfen. —



Welches ist die beste Verpackung für Zuckerwaren?

(Aus einer englischen Konditorzeitung.)

Ein Protest gegen ein sich ausbreitendes System.

Als der Schreiber seine Mission begann, Zuckerwaren zu verkaufen, waren die orthodoxen Packungen der schmackhaften Süssigkeiten Fässer, sieben Pfund Düten und sieben Pfund Schachteln.

Aber die nimmer ruhende Zeit hat kleine Aenderungen mit sich gebracht.

Bei Waren, welche nicht einmal halb so viel kosten als in jenen friedlichen Tagen, wird auf das Aeussere und die Packung, welche natürlich auch teurer ist, unendlich viele Sorgfalt verwandt.

Wie sollten Süssigkeiten verpackt werden?

Das Parlament hat keine Gesetzgebung für diesen speziellen Fall vorgesehen, und sogar der Handel selbst ist so kompliziert geworden, dass sich keine gesetzliche Barriere seinem Weg entgegenstellt, nicht einmal dem Unternehmen, wenn duftende Fischhändler diese Ware zusammen mit den Produkten des Ozeans feil halten.

Frucht-, Klein- und Oelfarbenhändler, wie auch die schrecklichen Krämer verkaufen (oder verschenken) sie heutigentags.

Aber es herrscht sicherlich ein orthodoxer Glaube; es war eine ausgemachte Sache, dass Zuckerwaren sich nur gut konservieren, wenn sie in Flaschen, Holz- oder Karton-Kisten verpackt waren.

Aber, du lieber Himmel, ein neues Regime ist eingezogen!

Jetzt wird es als nützlich angesehen, wenn falsche Utensilien und Zubehöre, die sich in Gebrauch befinden, sich in Zukunft als Paradegüter auf den Borten der Konditoren breit machen.

Wo diese Neuheitswut enden wird, mag der Himmel allein wissen!

Es wird noch dahin kommen, und zwar ist es eine fürchterliche Möglichkeit, dass die Form eines jeden Gegenstandes im Haushalte — ja, und selbst aus Steingut!! — in den Dienst der Zuckerwaren-Packung treten wird, das ist doch eine erschreckende Aussicht! Was denn, ist es etwa nicht wahr? Nicht »die« Firmen, welche die besten Qualitäten in Zuckerwaren führen (auch unverfälschte Ware spricht hier gar nicht mit), sondern der unternehmungslustige Fabrikant, welcher die neuesten und übertrieben lächerlichsten **Verpackungen** liefert, erhält jetzt die Aufträge.

Ist das nicht ein »Schneiden« und zwar eine Art des »Schneidens«, so behaupte ich, welche weit schlimmer ist, als die Herabsetzung von 2 Mark pro 100 Kilo, unter den allgemeinen Preis?

Alte und natürlich deshalb aus der Mode gekommene Firmen, welche moderig und dumpfig genug sind, sich noch heutzutage in diesem **aufgeklärten** Zeitalter, zu bemühen, ein würdiges Geschäft auf anständige Weise zu machen, fallen vor Schreck auf den Rücken, die vier Pfunds-Kästen sind ihnen ein Dorn im Auge und nicht mit Unrecht argumentieren sie: »aber Herr Reisender, diese Drops kosten acht Mark pro 100 Pfund und wir würden garnicht mehr dafür erhalten!

Sollen wir sie opfern und verschenken!«

Ja, und schlimmer noch, der Grossist kriegt auch nicht mehr dafür — keinen Pfennig!

Wer zieht den Vorteil daraus?

Niemand anders als der Detaillist, welcher ausser dem gänzlich unproportionierten Profit, den er jetzt auf die Waren schlägt, auch noch die Verpackung verkaufen kann, wenn sie leer ist.

Ist das »Schneiden«? Ist das gesetzmässig? Ist es vernünftig? Nein, und nochmals nein!

Aber es ist ganz sicher, seien deine Artikel auch noch so gut, wenn du nicht noch eine Zugabe hast, welche zum Kaufe Veranlassung giebt, bestehend in irgend einer verrückten Packung — dann nur vorwärts — geh' nur immer hin, wo du hergekommen bist!!

Viele Fabrikanten sind Präsidenten von Verbänden und halten ihren Mitgliedern, der Zwischenhand, von Zeit zu Zeit Vorlesungen über die Verrücktheit, ihre Nachbarn »schneiden« zu wollen.

Ja, gewiss, das ist auch schändlich.

Aber ich muss wirklich sagen und wiederholen, dass in der Hauptsache das »Schneiden« der Zwischenhand in gar keinem Verhältnis zu dem »Schneiden« steht, welches bei den Fabrikanten unter einander in dieser oder jener Form verübt wird.

Die Art der Packung ist auch ein »Schneiden« und der »Junge«, der diese kleine Skizze verbrochen hat, ist alt genug, um sowohl den alten wie den neuen Geschäftsgang gesehen zu haben, und derselbe beklagt den Verlust des alten von ganzem Herzen.

C. T.



Deutschlands Verkehr mit dem Auslande im September 1898.

Einfuhren.

Im September 1898 wurden folgende Mengen Waren in Deutschland eingeführt:

951 600 Kilo Cacaobohnen,

davon für Export-Fabriken **58 900 Kilo.**

Es kamen aus:

Ecuador	237 900	Kilo
Haiti	135 600	»
Brasilien	113 300	»
Venezuela	104 100	»
Port.-Westafrika	96 600	»
Brit.-Westindien u. s. w.	77 000	»
Portugal	56 100	»
Grossbritannien	28 000	»
Dominican. Republik	22 600	»
Dänisch-Westindien	17 700	»
Deutsch-Westafrika	15 600	»
Niederlande	10 700	»
Niederl.-Amerika	9 600	»
Britisch-Ostindien u. s. w.	7 700	»
Niederl.-Indien u. s. w.	6 300	»
Frankreich	3 700	»

Ferner gingen ein:

12400 Kilo **Cacaobutter,**

davon aus den Niederlanden 11600 Kilo.

Gebrannte Cacaobohnen und **Cacaoschalen** wurden nicht eingeführt.

Ausserdem kamen an:

68 300 Kilo **Konditorwaren,**

davon aus der Schweiz 41 600 Kilo
» Grossbritannien 13 800 »
» Frankreich 3 800 »

Ferner:

18 400 Kilo **Chocolade,**

davon aus der Schweiz 11 700 Kilo,
» Frankreich 2 300 »

Ferner:

51 600 Kilo **Cacaopulver** aus den Niederlanden.

Ferner:

1000 Kilo **Cacaomasse** aus den Niederlanden.

Sodann gelangten zur Einfuhr:

417 900 Kilo **getrocknete Mandeln,**

davon für Export-Fabriken 3 300 Kilo

Es kamen aus: Italien 284 600 »
» Marocco 103 100 »
» Frankreich 28 300 »

Ferner:

1000 Kilo **Vanille** aus Frankreich.

Schliesslich:

210 500 Kilo **Honig,**

davon aus Chile 112 600 Kilo,
» Verein. Staaten 28 900 »
» Mexiko 22 000 »

Ausfuhren.

Aus Deutschland wurden im September 1898 ausgeführt:

29 700 Kilo **Cacaoschalen,**

davon aus Exportfabriken 5 600 Kilo
Es gingen nach den Niederlanden 14 200 »
» der Schweiz 9 900 »

Ferner gingen aus:

4 900 Kilo **Cacaobutter,**

davon aus Export-Fabriken 4 100 Kilo.
Es gingen nach Oesterr.-Ungarn 3 100 »

Ferner:

88 000 Kilo **Konditorwaren,**

davon nach Niederl.-Indien u. s. w. 27000 Kilo
» Brit.-Ostindien u. s. w. 12800 »
» Grossbritannien 7800 »
» Belgien 1800 »

Sodann:

78 400 Kilo **Chocolade,**

davon aus Export-Fabriken 69 800 Kilo.
Es gingen nach Grossbritannien 31 400 »
» Verein. Staaten 26 400 »

Ausserdem:

12 900 Kilo **Cacaopulver,**

davon aus Export-Fabriken 11 700 Kilo.

Ferner gingen aus:

36 200 Kilo **Cacaomasse,**

davon aus Export-Fabriken 35 500 Kilo.
Es gingen nach Oesterr.-Ung. 22 800 »
» d. Niederlanden 100 »

Ferner:

14100 Kilo **Honig,**

davon nach den Niederlanden 200 Kilo.

Schliesslich:

200 Kilo **Vanille.**

Cacaomarkt.

London, den 22. Oktober 1898.

Am 25. ct. sollen in Auktion verkauft werden: 60 Sack Guayaquil
30 » Jamaica
durch die Makler George T. Benton & Son.

Die Vorräte auf der Auktion am 17. ct. waren sehr beschränkt, da das Gesamt-Angebot 2657 Sack, bestehend aus 273 Sack Kolonienware und 2384 Sack Auslands-Ware, nicht überstieg.

Die Nachfrage war ungewöhnlich flau und ein äusserst ruhiger Ton herrschte vor, sodass nur 330 Sack zu niedrigeren Preisen Käufer fanden.

Die Vorräte von Kolonienware West-Indiens waren gering.

Nach den verschiedenen Sorten von Auslandsware war auch wenig Nachfrage, und nur Afrika wurde verkauft bei Erniedrigung des Preises um 1/—.

Die kleine Quantität von Ceylon wurde grösstenteils zurückgekauft.

Es wurden verkauft:

111 Sack Trinidad, aus altem Import stammend, zurückgekauft zu 81/—, sowie 8 Sack Jamaika zu 76/—.

241 Sack Carupano zurückgekauft zu 85/— bis 90/—, sowie 153 Sack Venezuela zu 85/—.

Von 113 Sack Colombian nur 17 Sack beschädigte zu 72/6 bis 73/—.

31 Sack Tumaco zurückgekauft zu 77/—.

671 Sack Samana zurückgekauft zu 75/—, ferner 497 Sack mittel-guter Bahia zu 76/—.

Von 678 Sack Afrika 300 Sack gut gerotteter zu 74/— bis 75/—.

Von 159 Sack Ceylon nur 20 Sack.

Privatim herrschte sehr flaue Kauflust und das Geschäft hatte einen sehr ruhigen Charakter.

Die Cacao-Statistik für die mit dem 22. Oktober endende Woche stellt sich für London wie folgt:

	Gelandet wurden	Für den englischen Konsum	Export	Lagerbestand
Trinidad	—	653	143	26559
Grenada	14	103	61	17699
Andere West-Ind.	7	46	—	4331
Ceylon u. Java	39	141	165	11305
Guayaquil	1194	237	195	26622
Brasilien u. Bahia	—	29	27	4926
Afrika	90	436	—	16975
Andere Ausländ.	102	113	50	8388
zusammen	1446	1758	641	116805
gegen dieselbe Woche 1897	1496	2701	3473	117931

Die Ankünfte von Guayaquil während der ersten Hälfte des Monats Oktober waren wie folgt:

	1898 Quint.	1897 Quint.	1896 Quint.	1895 Quint.
Arriba	6500	1000	—	3000
Balao, Machala	10000	3000	—	9000
	16500	4000	—	12000

Die Gesamt-Ankünfte vom 1. Januar bis 15. Oktober:

	1898	1897	1896	1895
Arriba	263500	208500	—	198000
Balao, Machala	70000	86000	—	122500
zusammen	333500	294500	—	320500

Statistik des importierten und ausgelieferten Cacaos, sowie des Lagerbestandes im Hafen Londons in den ersten 41 Wochen der Jahre 1898, 1897 und 1896.

pkgs.	Gelandet wurden 1898	1897	Für den engl. Konsum 1898	1897	Export 1898	1897	Lagerbestand 1898	1897	[illegible]
Britische Ware	114858	105057	83872	70450	30165	38201	59894	74317	[illegible]
Auslands-Ware	98237	69278	48290	47399	25632	38484	56911	43614	[illegible]
	213095	174335	132162	117849	55797	76685	116805	117931	[illegible]

Preise.

(Zoll 1 d pr. lb.)

	21. Okt. 1898	22. Okt. 1897
Trinidad, gute Sorten	79/ b. 80/	72/6 b. 74
mittel bis fein rot	76/6 » 78/6	71/ » 72
grau u. gemischt rot	75/ » 76/	70/ » 70
Grenada, gew. b. fair	74/ » 75/6	68/ » 69/6
gut bis fein	76/ » 77/	70/ » 72/6
Dominica u. St. Lucia	71/ » 73/6	— » —
do. gerottet	73/6 » 75/	68/6 » 69/6
Jamaika	72/ » 75/	68/ » 69/6
Surinam	73/ » 77/6	68/ » 70
Caracas	77/ » 87/	65/ » 75
Bahia, gut bis fein	75/ » 76/	70/ » 71
Guayaquil, Machala	— » —	— » —
Caraquez	79/6 » 81/6	68/ » 69
Arriba	81/ » 85/	71/ » 74
Ceylon, mittel b. fein	73/6 » 79/	68/ » 80
schlecht u. gewöhnl.	70/ » 73/	64/ » 68

London-Export.

Genua	3444	lbs.
Lyttelton	204	»
Melbourne	1362	»
zusammen	5010	lbs.

London-Import.

Ceylon	11 Sack
Lissabon	271 »
Holland	141 Kisten 133 Fass.

Import in Southampton:

Cayo	1	Sack
Manta	19	»
Bahia	961	»
Esmeralda	6	»
Buenaventura	327	»
Jamaika	3	»
Tobago	7	»
Trinidad	38	»
Grenada	22	»
Dominica	7	»

Chocolade u. s. w.: Vlissingen 10 pkgs

London, den 29. Oktober 1898.

Am 1. November a. c. sollen in Auktion verkauft werden:

			durch Herren:	
521	Sack	Guayaquil	Wilson, Smithett & Co.,	
796	»	Trinidad	»	Makler.
230	»	Grenada	»	»
162	»	Ceylon	»	»
45	»	Grenada	Hale & Son,	»
1	»	Dominica	»	»
2	»	St. Lucia	»	»
250	»	Trinidad	Lewis & Noyes,	»
350	»	Ceylon	»	»
300	»		Corrie, Maccoll & Co.	»
300	»		Carey & Browne,	»
100	»		Hunt & Watts,	»
60	»	Guayaquil	George T. Benton&Son	»
30	»	Jamaika	»	»

Cacaobutter.

65 Tons Cadbury's, garantiert rein, durch Herren C. M. & C. Woodhouse, Makler.

Cacaoschalen.

45 Tons Cadbury's, durch Herren C. M. & C. Woodhouse, Makler.

Ein ruhiger Ton war vorherrschend, aber die gestrigen Verkäufe schliessen Umsätze von Trinidad zu festen Preisen ein; 250 Sack Bahia wurden zu 73/— bis 74/— und 150 Sack Samana zu 72/— verkauft.

Der Markt war andauernd sehr ruhig. Es wurden keine Auktionen abgehalten, aber gegen Ende der letzten Woche war lebhaftere Nachfrage vorhanden, sodass ein mässig grosses Geschäft zu ungefähr vorigen Notierungen resultierte.

Die Verkäufe schliessen ca. 400 Sack Trinidad, gut bis fein rot zu 77/— bis 79/—, 250 Sack Bahia zu 73/— bis 74/—, 150 Sack Samana zu 72/— und 200 Sack Guayaquil, deren Preis nicht bekannt gegeben ist, ein.

Die Cacao-Statistik für die mit dem 22. Oktober endende Woche stellt sich für London wie folgt:

	Gelandet wurden	Für den englischen Konsum	Export	Lagerbestand
Trinidad	21	1090	46	25444
Grenada	232	500	77	17354
Andere West-Ind.	26	88	—	4269
Ceylon u. Java	2	75	74	11158
Guayaquil	883	647	126	26732
Brasilien u. Bahia	150	5	—	5071
Afrika	—	1260	—	15715
Andere Ausländ.	73	146	23	8292
zusammen	1387	3811	346	114035
gegen dieselbe Woche 1897	3411	3061	2587	115694

Trinidad-Cacao.

Gesamt-Export vom 1.—12. Oktober der folgenden Jahre:

	England Sack	Frankreich Sack	Amerika Sack	Zusammen Sack
1894—95	74	311	100	485
1895—96	31	307	290	628
1896—97	157	807	874	1838
1897—98	263	—	1302	1565

Grenada-Ernte-Aussichten u. s. w.

13. Oktober 1898.

Obgleich das Wetter reichlich trocken war, war es doch ziemlich günstig, die Aussichten sind fortgesetzt gute, die vom Winde nicht berührte Seite ist im Wachstum weiter fortgeschritten, als die dem Winde ausgesetzte; die Fortschritte in .der Lese sind unbedeutend.

Verschiffungen während der letzten 14 Tage: Am 30. September: 132 Sack per »Atrato« (in der Ernte eingeschlossen), seit dem 1. Oktober 274 Sack per »Avon« und 91 Sack nach New-York, zusammen 365 Sack gegen 113 Sack im Jahre 1897 und 226 Sack im Jahre 1896.

»Don« nimmt morgen ca. 150 Sack auf.

Statistik des importierten und ausgelieferten Cacaos, sowie des Lagerbestandes im Hafen Londons in den ersten 42 Wochen der Jahre 1898, 1897 und 1896.

	Gelandet wurden		Für den engl. Konsum		Export		Lagerbestand		
pkgs.	1898	1897	1898	1897	1898	1897	1898	1897	1896
Britische Ware	115139	1053 5	85625	72181	30362	38867	58225	71908	82159
Auslands-Ware	99343	72101	50348	48129	25781	40105	55810	43786	65089
	214482	177716	135973	120910	56143	79272	114035	115691	147548

Preise.

(Zoll 1 d pr. lb.)

	28. Okt. 1898	29. Okt. 1897
Trinidad, gute Sorten	79/ b. 80/	74/6 b. 79/
mittel bis fein rot	76/6 » 78/6	72/6 » 74/
grau u. gemischt rot	75/ » 76/	71/ » 72/
Grenada, gew. b. fair	74/ » 75/6	68/6 » 70/6
gut bis fein	76/ » 77/	71/ » 73/

Preise.
(Zoll 1 d pr. lb.)

	28.Okt.1898	29.Okt.1897
Dominica u. St. Lucia	71/ » 73/6	69/ » 70/6
do. gerottet	73/6» 75/	69/6» 70/6
Jamaika	72/ » 75/	69/ » 70/6
Surinam	73/ » 77/6	71/ » 75/
Caracas	77/ » 87/	70/ » 75/
Bahia, gut bis fein	73/ » 75/	71/6» 72/6
Guayaquil, Machala	— » —	— » —
Caraquez	79/6» 81/6	71/ » 73/
Arriba	81/ » 85/	74/ » 77/6
Ceylon, mittel b. fein	73/6» 79/	70/ » 80/
schlecht u. gewöhnl.	70/ » 73/	64/ » 69/6

London-Export.

Antwerpen	2290 lbs.
Algoa-Bay	190 »
Kapstadt	300 »
Kap Coast Castle	114 »
Rotterdam	430 »
Zusammen	3324 lbs.

London-Import.

Ceylon	107 Sack		
Jamaika	450 »		
Trinidad	162 »		
Grenada	71 »		
St. Lucia	9 »		
Holland	450 »	1350 Kisten	201 Fass
transito	303 »	20 »	
	Cacaoschalen 200 Sack		
Hamburg	111 Sack		
Lissabon	539 »		
Cape		10 Kisten.	
	Rouen Schalen 120 Sack.		

Le Hâvre, den 15—22. Oktober 1898.

Es ist uns nicht bekannt, dass Umsätze in disponibler Ware stattgefunden haben, ausgenommen von 379 Sack Bahia, welche in Auktion veräussert wurden und zwar zu 85—87 Frs., nach dem Grade der Havarie.

Die Termingeschäfte sind gleich Null, da keine Käufer vorhanden, trotz der neuen Baisse von 1 Fr., wie die Kurse zeigen.

Dieselben lauten:

Oktober bis März 92 Frs.

Angekommen sind:

29 Sack von den Antillen
1079 » » Côte-Ferme
140 » » New-York
6797 » » Guayaquil.

Le Hâvre, den 22.—29. Oktober 1898.

An disponibler Ware wurden 273 Sack Para zu Frs. 104,— verkauft.

Im Termingeschäft wird, da es an Käufern mangelt, sehr unbedeutender Umsatz erzielt. Tendenz flau, es trat daher eine fernere Baisse von 1 Fr. ein.

Die Kurse lauten:

Oktober bis März Frs. 91,—.

Angekommen sind:

653 Sack von den Antillen
1201 » » Côte-Ferme
596 » aus Tampico
981 » » Brasilien.

Port of Spain, Trinidad, den 13. Okt. 1898.

Wie in den letzten vierzehn Tagen war wieder trockenes Wetter vorherrschend, welches von grosser Hitze begleitet war, jedoch von Zeit zu Zeit durch einige starke Niederschläge gemässigt wurde.

Der erste Teil der neuen Ernte ist ziemlich gut ausgefallen, aber sie ist nicht in allen Distrikten gleich und wird an vielen Orten lange auf sich warten lassen, was noch keine Veranlassung bietet, schon heute über die zu erwartenden Quantitäten unserer Ernte im Januar und den folgenden Monaten Mutmassungen laut werden zu lassen.

Die Ankünfte von Cacao neuer Ernte bestanden während der letzten vierzehn Tage nur in ganz kleinen Quantitäten, so dass sich die Konkurrenz wieder belebt hat, indem die in unserem letzten Zirkular angegebenen hohen Preise aufrecht erhalten wurden, d. h. $ 16,25 bis $ 16,50 für rote gewöhnliche Ware (Santa Rita und El Retiro) $ 16,50 bis $ 16,75 für gute Mittelware (El Salvador und El Reposo) und $ 16,75 bis $ 17,50 für beste Ware (Agua Santa oder gleichwertige Sorten).

Unser Export betrug während der letzten vierzehn Tage 263 Sack nach Europa und 1302 Sack nach den Vereinigten Staaten von Amerika und Canada, gegen 964 Sack nach Europa und 874 Sack nach den Vereinigten Staaten zur selben Zeit im Vorjahre.

Die vergleichende Statistik unseres Gesamt-Exportes von Cacao vom 1. Januar bis heute für die letzten fünf Jahre ist folgende:

1898	105 221 Sack
1897	105 858 »
1896	104 528 »
1895	134 827 »
1894	100 491 »

Einbegriffen in diesen Zahlen sind:

1898	25 029 Sack f. d. Ver. St. v. Amerika.
1897	23 315 » » »
1896	23 002 » » »
1895	31 776 » » »
1894	21 194 » » »





ALLERLEI.

Verfälschte Cacaobutter. Aus Gordiankreisen wird uns mitgeteilt, dass sich seit einiger Zeit verfälschte Cacaobutter im Handel befindet. Von dieser verfälschten Cacaobutter ist uns eine Probe eingeschickt worden, die wir ohne weiteres, ohne langwierige Untersuchungen, ebenfalls als verfälschte erkannt haben. Unsere Korrespondenten wollen nicht Denunziant sein und wollen uns die Herkunftsstelle dieser verfälschten Butter nicht nennen. Wir wissen also heute noch nicht, wo wir die Fälscher zu suchen haben, ob im Inlande oder im Auslande.

Wir haben bisher immer geglaubt, dass in der Chocolade-Industrie wissentlich grobe Fälschungen nicht vorkämen. Anscheinend aber müssen wir diesen Glauben ändern. Denn die uns vorliegende Butter ist ein so widerliches Gemisch aus Cacaobutter, Oel und Talg, dass wir darauf brennen, die Quelle dieses Produktes so genau kennen zu lernen, dass wir sie verstopfen können.

Wir setzen eine Belohnung von

Einhundert Mark

dem aus, der uns auf die Spur so hilft, dass wir diese Ware aus dem Markte bringen.

Man kann wohl bei den heutigen teuren Butterpreisen dann billige Preise für Cacaopulver machen, wenn man durch Fälschungskünste seinen Gewinn ausschliesslich aus der Dunkelkammer zieht. Aber darunter sollen denn doch nicht 170 andere Fabrikanten leiden. Wir bitten also um Unterstützung in dieser Sache.

Am 1. Oktober trat das neue Gesetz über den Verkehr mit künstlichen Süssstoffen in Kraft. Da man an einigen Stellen der irrigen Meinung ist, es wären Sacharin-Cacaos und Sacharin-Chocoladen verboten, während sie als solche nur deklariert werden sollen, drucken wir das Gesetz nochmals ab:

§ 1. Künstliche Süsstoffe im Sinne dieses Gesetzes sind alle auf künstlichem Wege gewonnenen Stoffe, welche als Süssmittel dienen können und eine höhere Süsskraft als raffinierter Rohr- oder Rübenzucker, aber nicht entsprechenden Nährwert besitzen.

§ 2. Die Verwendung künstlicher Süssstoffe bei der Herstellung von Nahrungs- und Genussmitteln ist als Verfälschung im Sinne des § 10 des Gesetzes, betreffend den Verkehr mit Nahrungsmitteln, Genussmitteln und Gebrauchsgegenständen, vom 14. Mai 1879 (Reichs-Gesetzbl. S. 145) anzusehen.

Die unter Verwendung von künstlichen Süssstoffen hergestellten Nahrungs- und Genussmittel dürfen nur unter einer, diese Verwendung erkennbar machenden, Bezeichnung verkauft oder feilgehalten werden.

§ 3. Es ist verboten:

1. künstliche Süssstoffe bei der gewerbsmässigen Herstellung von Bier, Wein oder weinähnlichen Getränken, von Fruchtsäften, Konserven und Likören sowie von Zucker- oder Stärkesyrupen zu verwenden,
2. Nahrungs- uud Genussmittel der unter 1 gedachten Art, welchen künstliche Süssstoffe zugesetzt sind, zu verkaufen oder feilzuhalten.

§ 4. Wer den Vorschriften des § 3 vorsätzlich zuwiderhandelt, wird mit Gefängnis bis zu sechs Monaten und mit Geldstrafe bis zu eintausendfünfhundert Mark, oder mit einer dieser Strafen, bestraft.

Ist die Handlung aus Fahrlässigkeit begangen worden, so tritt Geldstrafe bis zu einhundertundfünfzig Mark oder Haft ein.

Neben der Strafe kann auf Einziehung der verbotswidrig hergestellten, verkauften oder feilgehaltenen Gegenstände erkannt werden. Ist die Verfolgung oder Verurteilung einer bestimmten Person nicht ausführbar, so kann auf die Einziehung selbständig erkannt werden.

Die Vorschriften in den §§ 16, 17 des Gesetzes vom 14. Mai 1879 finden Anwendung.

§ 5. Der Bundesrat ist ermächtigt, die zur Ausführung erforderlichen näheren Vorschriften zu erlassen.

§ 6. Dieses Gesetz tritt mit dem 1. Oktober 1898 in Kraft.

In **Oldenburg** führt ein Kolonialwarenhändler 15 verschiedene Packungsarten von Cacao; jedenfalls glaubt der Mann dadurch

seine besondere »Leistungsfähigkeit« beweisen zu können. Das ist aber falsch. Würde er zwei Arten führen, dann würde er immer frische Ware seiner Kundschaft liefern können; nun, wo er 15 führt, muss er doch wohl so manches Mal Cacao verkaufen, der einige Monate alt ist. Dann ist aber das schönste vom Cacao in die Brüche gegangen. Seine Anzeige sieht so aus:

		Mark
Cacao Suchard, Neuschâtel,		Dose 3,—
Cacao » »	1/2 Pfd.-	» 1.50
Cacao van Houtens	1 Pfd.-	» 2,80
Cacao »	1/2 Pfd.-	» 1,50
Cacao Blooker, Amsterdam	1 Pfd.-	» 2,70
Cacao » »	1/2 Pfd.-Pkt	2,60
Cacao Suchard, Neuschâtel	1 Pfd.-	» 2,40
Cacao » »	1/2 Pfd.-	» 1,20
Cacao Jordan & Timaeus	1/2 Pfd.-	» 1,10
Cacao »	1/4 Pfd.-Dos.	0,55
Cacao Hartwig & Vogel	1/2 Pfd.-	0,90
Cacao »	1/4 Pfd.-	0,45
Cacao Kamerun	1/2 Pfd.-	1,35
Hafer-Cacao	1/2 Pfd.-	0,60
Eichel-Cacao	1/2 Pfd.-	1,20

Ernst Hoyer.

K. Sie schreiben an uns: »Es wird uns mitgeteilt, dass Cacao von heller Farbe vom Publikum nicht so gerne gekauft werden soll, wie Cacao von dunkler Farbe.

Wir sind der Meinung, dass eine helle Farbe eine gewisse Garantie für die Güte des Cacaos ist, denn man wird wohl nur eine schlechte Qualität durch eine dunkle Farbe, d. h. durch starkes Rösten und starkes Präparieren, zu verdecken suchen.

Cacao mit hohem Buttergehalt ist ja allemal dunkler als solcher mit geringem Buttergehalt. Bei den jetzigen Butterpreisen wird aber wohl jeder Fabrikant stark abpressen und die Farbe des Cacaos allgemein heller sein. Sollte hier nicht der Verband durch entsprechende Bekanntmachungen beim Publikum und jeder Fabrikant durch seine Reisenden und Agenten bei den Händlern aufklärend wirken? — Vielleicht regen Sie dieses an.«

Antwort: Soviel verschiedene Cacaopulversorten es in Europa giebt, soviel verschiedene Abstufungen in den Farbentönen werden Sie darin finden. Und Sie können noch einen Schritt weitergehen und ruhig sagen, dass selbst ein und dieselbe Sorte Cacaopulver aus ein und derselben Fabrik zu ein und demselben Preise im Laufe des Jahres ihre Farbentöne wechselt. Sie halten die hellere Farbe des Cacaopulvers für besser und meinen, die hellere Farbe gäbe für eine gute Qualität eine gewisse Bürgschaft. Darin haben Sie nicht so ganz Unrecht. Wenn man die Ursorte, den Van Houten'schen Cacao, als massgebend gelten lässt (was man überall gern thun könnte, da unzählige Fabrikanten diesen in Geschmack, Farbe, Aroma und Löslichkeit zu erreichen h o f f e n), dann muss man für die hellrötliche Farbe eintreten und nicht die dunkelrote. Aber item, die Hauptsache bleibt der Geschmack in der Tasse. Die Zunge hat mehr zu reden als die Augen.

Die Firma A. L. Mohr in Bahrenfeld bei Hamburg, Margarinefabrik, Schmalzraffinerie, Cacao- und Caffeefabrik, ist in eine Aktiengesellschaft mit 7 Millionen Mark Aktienkapital umgewandelt worden. Die Geschäfte werden seit dem 1. Oktober schon für Rechnung dieser Gesellschaft geführt.

Die Firma Albert Webel in Kreuznach ist in eine Gesellschaft mit beschränkter Haftung umgewandelt worden. Die alleinigen Gesellschafter sind Herr Albert Webel und Herr Paul Kohn.

Die Firma Richard Zimmermann in Leipzig schreibt uns, dass der von ihr geforderte Preis von 122½ Mark pro Centner Cacaopulver sich nur für sehr grosse Bezüge verstanden hat.

Rückgang des Cacao-Konsums in Deutschland. Im Monat September sind in Deutschland im Jahre 1897 1338400 Ko. rohe Cacaobohnen eingeführt worden, in diesem Jahre aber nur 951600 »

Das sind 386800 Ko. weniger als im Jahre vorher.

Wir empfehlen dieses Resultat unseren Abonnenten aus dem Londoner Cacaohandel; sie können daraus lernen!

Weitere statistische Angaben stehen an anderer Stelle. Zu beachten ist, dass die Einfuhr ausländischer, schweizerischer und französischer Chocolade bis September wiederum um 30600 Kilo grösser geworden ist, als 1897. Und von Cacaopulver und Cacaomasse sind auch schon wieder 52000 Kilo mehr ins Land hineingekommen.

Man beachte auch, dass in diesem Jahre vom Januar bis September 101800 Kilo Cacaobutter eingeführt worden sind, gegen 29000 Kilo im vorigen Jahre.

J. Wir danken bestens! Van Houten & Sohn haben uns schon am 13. Juli ihre

Chocoladen bemustert. Wir glauben nicht, dass diese Chocoladen dem deutschen Markt etwas bieten können; wir haben sie überall von Leuten, die ein Urteil haben, probieren lassen. Man sagt, es ist eine gute Mittelqualität, aber von Van Houten, der ein so altes, festes Renommé in Cacao hat, hätten wir etwas besonderes erwarten können. Das ist aber nicht erfüllt. Die Chocolade ist sehr süss. Sie hat nach unserer Analyse

57,80 Prozent Zucker
23,17 » Fett
1,86 » Asche,

woraus sich eine Zusammensetzung von ungefähr

40 Pfund Cacaomasse und
60 » Zucker

ergiebt. Sie ist nicht vanilliert, sie hat ein Aroma, das dem Van Houten'schen Cacao ähnelt, sie ist auch ohne Zweifel aus präparierter Cacaomasse gewonnen. Daher ist die Farbe sehr dunkel. Sehr zart ist die Verpackung der Tafeln und der Standkisten. In Holland und England sieht man die Van Houten'sche Chocolade schon überall in den Läden; in Deutschland aber wenig. — Jeder einzelnen Tafel ist folgender Zettel beigelegt:

Van Houten's Ess-Chocolade
ist käuflich
in Tabletten, Croquetten und Pastillen.
Sie ist die feinste Marke.
Sie nimmt unter den Chocoladen den ebenso hervorragenden Platz ein als unter den Cacaos der Van Houten's Cacao.
Sie hat einen angenehmen Cacaogeschmack, ist nahrhaft, doch leicht zu verdauen.
Für Reisende und Radfahrer von grossem Wert.
Ausgezeichnet für Dessert u. s. w.
Wegen der guten Bereitung und leichten Verdaulichkeit ist sie, besonders für Kinder, ein gesunder Leckerbissen.
Es ist unglaublich, wie schädlich der Konsum ist, der jeden Tag in grossen Mengen gebrauchten billigen Zuckerwaren und Chocoladen von schlechter Qualität, zweifelhaftem Geschmack und zweifelhafter Zusammensetzung.
Man sollte anstatt dieser die leicht-verdauliche, gesunde Van Houten's Ess-Chocolade nehmen, die einen angenehmen Geschmack hat und im Gebrauch billiger ist.

Kamerun Land- und Plantagen-Gesellschaft. In der am Sonnabend stattgefundenen ordentlichen General-Versammlung dieser Gesellschaft ist beschlossen worden, für das Betriebsjahr 1897/98 eine Dividende von 8 Prozent gegen 5 Prozent im Jahre 1896/97 zu verteilen. Nach Berichten aus Kamerun befinden sich die in Kriegsschiffhafen und Bimbia belegenen Pflanzungen im besten Zustande, auch sind von der bevorstehenden Ernte bereits mehr als 1000 S. Cacao abgeladen und zum Teil in Hamburg eingetroffen. Der Cacao ist in Qualität tadellos ausgefallen; es wurde für denselben ein hoher Preis erzielt. — Das um 3 Prozent höhere Erträgnis ist überaus erfreulich: es beweist das gute Fortschreiten der Plantagenwirtschaft, auf der grösstenteils die Zukunft der Kolonie Kamerun beruht. Es hat einer längeren Zeit und grosser Geduld bedurft, ehe diese Ergebnisse erzielt werden konnten, die der Thatkraft und Intelligenz der an der Spitze des Unternehmens stehenden Persönlichkeiten zu verdanken sind. Man kann der weiteren Entwickelung mit um so grösserer Ruhe entgegensehen, als auch die schwierige Arbeiterfrage erfolgreich gelöst ist.

Folgende Anzeige liest man:

»**Hygiama.**
Angenehm schmeckendes Frühstücks- und Abendgetränk (Cacao ähnlich); eignet sich vorzüglich zum täglichen Gebrauch.
Preis der Büchse mit 300 gr. Inhalt 1,60 Mk.
» » » » 500 » » 2,50 »
Vorrätig in den Apotheken und Droguerien.«
Was mag das nun wohl wieder sein?

Eine Lücke im Versicherungswesen. Wir nehmen in nachstehendem von einer beachtenswerten Anregung Vermerk, die die Chocoladenfabrik Gebr. Stollwerck in Köln in einem an ihren Oberbürgermeister jüngst erstatteten Vierteljahrsberichte über ihren Geschäftsgang gegeben hat, indem sie unter Bezugnahme auf die Verwüstungen, die der bekannte Sturm im August dieses Jahres in Köln-Bayenthal, besonders in den Gebäuden der Kölner Maschinenbau-Aktiengesellschaft angerichtet hat, ausführt, dass der Schaden, den eine solche Windsbraut verursache, eine Versicherung dagegen zur Pflicht mache. Von dieser Erwägung ausgehend, wandte sich die genannte Firma an die Kölner Feuerversicherungs-Gesellschaft Colonia, bei der als führender Gesellschaft für noch weitere acht Feuerversicherungs-Anstalten die Fabriken von Gebr. Stollwerck versichert sind. Diese lehnte jedoch ab, mit der Begründung, dass sie ihren Schutz auf dergleichen elementare Schäden nicht ausdehnen könne, weil eine Versicherung gegen solche Verluste allgemein nicht gewährt bezw. nicht gewährt werden könne. Aehnlicherweise antwortete die alsdann um Ueber-

nahme einer Versicherung gegen Unwetter angegangene Kölnische Hagelversicherungs-Gesellschaft, dass sie derlei Versicherungen nicht übernähme und dass es ihres Wissens überhaupt keine Versicherungsgesellschaft gäbe, die gegen derartigen Schaden Deckung gewährte. Hierzu bemerken nun Gebrüder Stollwerck, dass ihres Erachtens die Feuerversicherungs-Gesellschaften berufen seien, die gewünschte Unwetterversicherung gegen eine kleine Zusatzgebühr zu übernehmen, da das Wagnis angesichts der Seltenheit des Tornados in Deutschland nicht gross sei und da die Wagnisse der Feuerversicherungs-Anstalten so verteilt seien, dass die erwähnte Zusatzversicherung für sie nicht bedrohlich werden könne, während in ihren bestehenden Betriebseinrichtungen die Möglichkeit geboten sei, den neuen Versicherungszweig ohne weitere Verwaltungs- und Einrichtungskosten zu betreiben. Das Wagnis, dass die Seeversicherung in sich schliesse, sei viel grösser, als das der Versicherung von Elementarschäden auf dem Lande. Man wird zugeben können, dass diese Ausführungen viel zutreffendes enthalten und dass die Versicherungswelt in dem bekannten Vorgang genügenden Anlass zur ernstlichen Erörterung der Frage habe, ob die Versicherung zusätzlich auf derlei bisher nicht versicherungsfähige Elementarereignisse auszudehnen sei. Dass gerade in solchen Fällen der Grundsatz der Verteilung der wirtschaftlichen Folgen einer unabwendbaren höheren Gewalt, auf dem die Versicherung allgemein beruht, abwendbar sei, wird sich nicht bestreiten lassen. Und andererseits hat der Versicherungsbetrieb die Aufgabe, neuen Bedürfnissen gerecht zu werden, die früher nicht empfunden wurden oder die wenigstens früher nicht von solcher Tragweite für einzelne Geschäftsbetriebe und dergleichen werden konnten wie heute, wo wertvolle Gebäude, kostbare Maschinen und sonstige wichtige Betriebsanlagen in einem Nu zerstört werden können. Es besteht hier offenbar eine Lücke im Versicherungswesen, deren geeignete Ausfüllung sich die Versicherungswelt angelegen sein lassen sollte. Die von Gebrüder Stollwerck in anstehend erwähnter Weise gegebene Anregung zur Vervollkommnung des Versicherungswesens verdient daher die ernstliche Beachtung und Unterstützung seitens der Grossgewerbebetriebe, denen sämtlich daran gelegen sein muss, sich gegen die wichtigen wirtschaftlichen Folgen bisher nicht versicherungsfähiger Elementar-Ereignisse zu schützen.

(Kölnische Zeitung.)

Wir lesen in der Magdeburger Zeitung:

Vorschläge zur Hebung des Zuckerverbrauchs.

»Der Zuckerverbrauch ist in Deutschland in der Zunahme begriffen, er könnte aber noch weit mehr steigen, wenn nach allen Richtungen hin geeignete Maassregeln getroffen würden, um seiner Erweiterung Vorschub zu leisten. Angesichts der Wichtigkeit des Gegenstandes glauben wir den an uns herantretenden Vorschlägen zur Hebung des Zuckerverbrauchs eine besondere Beachtung widmen zu sollen. Wir bringen deshalb heute eine uns von einem Zuckertechniker zugehende Zuschrift, worin Vorkehrungen zur Vergrösserung des Verbrauchs von Fruchtmarmeladen und zur Verwendung von Zucker zum Verschneiden des Honigs anempfohlen werden, zum Abdruck. Es heisst darin u. a.:

»Es ist hohe Zeit, dass die Kreise der Zuckerindustrie es sich mehr als bisher angelegen sein lassen, den einheimischen Zuckerverbrauch zu heben. An einigen Stellen hat man ja schon nicht ohne Erfolg einen Hebel angesetzt. Ein grosser Teil der Restmelassen (Rohsirupe) wird nicht mehr auf Zucker verarbeitet, sondern dient, mit anderen Artikeln vermischt, als Viehfutter; ferner scheint Aussicht vorhanden zu sein, dass allmählich der Zucker als Soldatenration eingeführt wird. Eine besondere Beachtung verdienen verschiedene Nahrungsstoffe, zu deren Darstellung viel Zucker erforderlich ist; ich hebe daraus die Jams, die Marmeladen und die Verschnittsirupe hervor. Die Jams sind Fruchtgelées aus Aepfeln, Birnen, Pflaumen u. s. w., die Marmeladen werden aus Beerenobst und Früchten aller Art unter Zusatz von Zucker hergestellt. Diese sehr gesunden Erzeugnisse eignen sich ebenso gut für den einheimischen Verbrauch wie für den Export. Eine nicht unbeträchtliche Zuckermenge könnte zum Verschnitt von Bienenhonig verwendet werden. Letzterer wird ja leider heut zu Tage schon sehr häufig verschnitten — aber wie!? Es wird wohl Kartoffelsirup, am allerwenigsten aber reiner Zucker dazu verwendet. Es könnte füglich angeordnet werden, dass ein anderer Verschnitt von Honig als mit reinem Kristall- oder Invertzucker verboten ist, und dass selbst der mit solchem Zucker verschnittene Honig nur als Verschnitthonig verkauft werden darf. Zum Verschnitt eignen sich hauptsächlich die Haidehonige, ja, sie sind ohne Verschnitt kaum recht geniessbar. Sie schmecken ohne Streckung meist zu streng und zu aromatisch und lassen sich, weil zu

schleimig, schlecht schleudern. Man erwärmt sie dieserhalb eine Zeit lang gelinde etwa mit 30 bis 40° Celsius und so setzt sich eine Schleimschicht nach oben, welche ein Gemenge von allerlei Verunreinigungen (von den Bienen und den Blüten herrührend) enthält. Die Verunreinigungen, besonders die Blütenpollen sind es, die beim Genuss des Honigs den kratzenden Geschmack verursachen. Wird nun aber der auf jene Weise gereinigte Honig mit einer reinen Zuckerlösung verschnitten, so wird er mehr für den Genuss geeignet und vor allem stellt sich sein Preis beträchtlich niedriger. Nach der Ansicht des Herrn H. Winkelmann, Besitzer der »Norddeutschen Honig- und Wachswerke« in Visselhövede bei Bremen, wird der Verbrauch an Zucker in Deutschland recht beträchtlich gehoben werden können, wenn der Genuss von Honig in allen Gegenden auch nur annähernd so gross wäre wie im Süden Deutschlands, am Rhein, in der Schweiz u. s. w. Was sodann den Verbrauch von Fruchtmarmeladen und ähnlichen Stoffen betrifft, so ist es bekannt, dass diese Erzeugnisse in England sowohl im einheimischen Verbrauch, als auch für den Export eine bei weitem grössere Rolle spielen als bei uns. Es wäre immerhin zu erwägen, ob nicht hier und da die Zuckerfabriken selbst während ihrer langen Ruhezeit sich mit der Herstellung von solchen Erzeugnissen befassen könnten. Dampfkessel, Maschinen u. s. w. sind vorhanden; die Spezialeinrichtung würde ohne grosse Kosten zu beschaffen sein und das benötigte Obst von den Landwirten der Umgegend bezogen werden können.«

* * *

Wir haben nichts dagegen, dass man eifrig darnach sucht, mehr Zucker unter die Leute zu bringen, aber dass dafür keine anderen Wege zu finden sein sollten, als den der Honig-Surrogaterei, das will uns nicht einleuchten. Besser ist es schon, die deutschen Bauern, Kraut-, Kartoffel- und Rübenbauern legen sich mit aller Gewalt auf die Obstproduktion. Aepfelmarmeladen in handlichen Stücken, nur aus Aepfel und Zucker werden in Deutschland das ganze Jahr hindurch einen grossen Absatz finden, wenn sie, wie es möglich ist, zu billigen Preisen unter die kleinen Leute kommen können. Eine grosse Zuckerraffinerie oder Zuckerwarenfabrik allergrössten Stiles müsste vorauf gehen, einen passenden aber neuen Namen und in den Formen gewisse Typen schaffen. Dann würden, da damit sowohl ein vorhandenes Bedürfnis erfüllt wird als auch ein gutes Geschäft zu machen ist, sehr bald Dutzende von kleineren Firmen folgen.

Die so mit Zucker genussfertig gemachten Obstkonserven dürfen nur nicht einige Mark das Pfund kosten. Für 60 bis 80 Pfennig können sie pro Pfund in den Handel kommen. Dann wird man sehen, dass 52 Millionen deutsche Leckermäuler einen grossen Teil des deutschen Zuckerüberschusses wegbringen.

In der Neuen Züricher Zeitung lesen wir:

Eine originelle und kostspielige Reklame leistet sich die bekannte Chocoladenfabrik Maestrani in St. Gallen, indem sie sich sogar die Luftschiffahrt für ihre Zwecke dienstbar macht. Gestern nachmittag fand in Zürich eine Auffahrt des grossen Ballons »Maestrani« statt. Obschon jedermann den eigentlichen Zweck der Veranstaltung kannte, war doch offiziell nur die 381. Auffahrt des Kapitäns G. Merighi aus Bologna angekündigt. Vormittags zehn Uhr war mit der Füllung des tausend Kubikmeter haltenden Ballons begonnen worden; um zwei Uhr war die Füllung vollendet und die letzten Vorbereitungen zur Abfahrt begannen. Das Publikum, das in hellen Scharen zum Sihlhölzli geströmt war, wurde infolge der mangelhaften Absperrungsmaassregeln grösstenteils der Bezahlung des Eintrittsgeldes enthoben. Kurz vor dem Aufstieg wurde sogar der Ballonplatz von der sinnlos vorstürmenden Masse überflutet; die wenigen Polizisten waren vollständig machtlos. Kinder und Frauen wurden rücksichtslos bei Seite gestossen, wenn ihnen nicht noch schlimmeres passierte. Selbst der Ballon wurde beim ersten Auffahrtsversuch gehindert und musste nochmals landen, wobei die Gondel direkt auf den Menschenknäuel niedersauste. Ein Wunder, dass kein Unfall geschah. Der zweite Versuch zur Auffahrt gelang. Wir wissen nicht, wer an den äusserst bemühenden Vorgängen schuld ist, oder an wem es gelegen hätte, sie zu verhindern; aber in Zukunft sollte bei derartigen Anlässen dafür gesorgt werden, dass so beschämende Vorkommnisse sich nicht ereignen.

Der Ballon stieg eine Zeit lang senkrecht empor, bis er in den obern Regionen von einer leichten Luftströmung erfasst, langsam über die Stadt hinwegschwebte und hinter dem Zürichberg verschwand. Während des Aufstieges und der Fahrt über die Stadt liess der Ballonführer eine wahre Flut von Reklamezetteln zur Erde fallen, die alle die Vorzüge der Maestrani-Chocolade anpriesen.

Die Kasseler Hafer-Cacaofabrik liegt immer noch mit Wehen.

Wir lasen folgende Sätze:

In der Kolonialwaren-Zeitung:

»Die Kasseler Hafer-Cacao-Fabrik von Alex. Hausen & Co., Inhaber Siegmund Rahmer und R. Krüger, ist endlich von dem längst verdienten Schicksal ereilt worden, — sie bietet ihren Gläubigern zwanzig Prozent, bei einer Schuldenlast von 800 000 Mark! — Wir haben unser Möglichstes gethan, um das solide Detailgeschäft vor dieser Firma zu warnen, und die unsolide Praxis dieser echten Marktschreier aufzudecken. Lange Zeit hat die Firma gegen uns — aber erfolglos — prozessiert, wie sie überhaupt ununterbrochen Klagen wegen Geschäftsschädigung laufen hatte, in denen sie jedoch meist unterlag. Sie bot ein lebendiges Exempel der unlauteren Reklame, und zeigte auch, wie gerechtfertigt die Klagen des soliden Handels über die Presse sind, die das Renommé gewisser Firmen genau kennt, aber trotzdem diesen Firmen die Steigbügel hält, zu Raubzügen ins Gebiet ihrer Leser. Die gesamte Cacaoindustrie Deutschlands wird es wohlthuend empfinden, dass die Kasseler Firma aus dem Wettbewerb ausscheidet, denn sie hat ihre gesamte Konkurrenz in der unglaublichsten Weise beschimpft und sie zu schädigen gesucht, bis in die letzte Zeit hinein.«

In der Kasseler Zeitung:

»Hier ist die weltbekannte Hafer-Cacaofabrik Alexander Hausen & Co., Inhaber S. Rahmer und Krüger, in Zahlungsstockung geraten. Die Passiven belaufen sich auf 800 000 Mark; es ist ein Gläubigerausschuss, bestehend aus den Herren Maurermeister Stück, Bankiers Alsberg und Löwenbaum und Max Freundlich, in Firma Zimmermann & Co., zur Ordnung der Angelegenheit zusammengetreten. Wie man sagt, würden den Gläubigern 20 Prozent angeboten werden. Auch verlautet, dass die Hohenlohe'sche Nahrungsmittelfabrik zu Gerabronn in Württemberg die Absicht hegt, die Hafer-Cacaofabrik käuflich zu erwerben.«

In der Frankfurter Zeitung:

»Zahlungseinstellungen. Zu den dem Berliner Tageblatt entnommenen Angaben unserer Berliner Depesche im II. Morgenblatt vom 20. ds. Mts. über die Kasseler Hafer-Cacaofabrik Hausen & Co. wird uns seitens dieser Firma folgendes geschrieben: »Die Firma hat nur einen Inhaber, die Passiven betragen nicht 800 000 Mark, sondern ca. 900 000 Mark, denen Aktiven von 1 300 000 gegenüberstehen. Ein Gebot von 20 Prozent ist nicht gemacht, sondern von den Gläubigern ein dreimonatliches Moratorium bewilligt, sodass keinerlei Verluste entstehen und der Bestand der Fabrik gesichert ist. Grund der Stockung ist Festlegung zu grosser Kapitalien in Baugrundstücken«.

Im Berliner Tageblatt:

»Zu den Schwierigkeiten bei der Kasseler Hafer-Cacaofabrik Hausen & Co. schreibt unser Kasseler Korrespondent: Wie ich Ihnen aus zuverlässigster Quelle melden kann, haben sich die Verhandlungen zwischen dem Konsortium der Gläubiger und der Hohenlohe'schen Nährmittelaktiengesellschaft zu Gerabronn zerschlagen. Der Bankier, der sich als Vertreter der Hohenlohe'schen Gesellschaft hier aufgehalten hatte, ist wieder abgereist, nachdem er nach Prüfung der Verhältnisse seine ursprünglichen Vorschläge zurückgezogen. Es ist nur lebhaft zu bedauern, dass die Hohenlohe'sche Fabrik darauf verzichtet, die Einrichtungen der hiesigen Fabrik zu verwerten. Kasseler Bankkreise haben übrigens dem Unternehmen der Hafer-Cacaofabrik Hausen & Co. völlig ferngestanden, ausser einer Firma, die einen vorübergehenden Kredit von 50 Mille eröffnete, und einer anderen Firma, deren Forderung zum grösseren Teil durch Hypothek an erster Stelle gedeckt ist. Hauptgläubiger sind die an der Aufführung des Baues der Gesellschaft beteiligten Interessenten. Das Arrangement mit der Hohenlohe'schen Fabrik soll übrigens an dem Widerspruch einer Persönlichkeit gescheitert sein, die eine anderweitige Finanzierung des Unternehmens erhofft.«

Und der Gordian sagt: Wir haben sowohl die Kasseler Hafer-Cacaofabrik mit ihrem Fabrikat stets zu der Sorte von Industriezweigen gerechnet, denen die volkswirtschaftliche Berechtigung fehlt. Wer von Anfang an darauf ausgeht, seinen Waren einen höheren Wert anzudichten als sie haben, der geht auf Täuschung des Publikums aus, und mit dem rechnet eines Tages dasselbe Publikum ab. Es ist ein Unfug sondergleichen, dass zu Zeiten, wo reines, entöltes Cacaopulver nur 1,80 bis 2 Mark im Kleinverkehr kostet, ein Gemisch aus 50 Prozent Hafermehl und 50 Prozent Cacaopulver teurer sein soll. Der reelle Wert einer solchen Mischung, die sogut in Petersburg wie in Buxtehude hergestellt werden kann, ist heute 1,20 Mark. Dafür einzukaufen hat der Konsument ein Recht; wer mehr fordert und wer, wie es die eben in Wehen liegende Kasseler Firma tagtäglich gethan hat, seinen Waren höheren Wert andichtet, um den Konsumenten dumm zu

machen, der gehört nicht in die ernste reelle Industrie hinein. Es ist wohl kaum anzunehmen, dass sich Leute finden, die in einen derartigen Betrieb leichten Herzens die fehlenden blauen Scheine hinein tragen.

Cacaobutter-Auktion. Am 1. November standen in Amsterdam zur Auktion:

70 000 Kilo	Van Houten's Cacaobutter,	
15 000 »	Helm-	»
10 000 »	Hand mit Hammer	»
10 000 »	Suchard-	»

Hiervon sind 95 000 Kilo, also alles bis auf die Suchard'sche Butter, verkauft worden. Diese wurde zurückgezogen.

Van Houten's Butter erzielte als höchsten Preis 72¼ cents, als niedrigsten 67 cents. Der Durchschnittspreis war 68,30 cents pr. 50 Kilo.

Helm-Butter wurde mit 66½—67 cents und die dritte Sorte »Hand mit Hammer« wurde mit 66¾—67 cents verkauft.

Die Preise sind um ca. 11 cents durchschnittlich niedriger als in der Oktober-Auktion. In Deutschland werden Käufer hiernach zu Anfang des November mit Preisen zwischen 142—145 Mark verzollt zu rechnen haben. Ende des Monats könnten die Preise weichen, falls für die Dezember-Auktion grössere Mengen an den Markt kommen.

Achtung! November-Abonnement! Am 1. November, also schon mit der vorigen Nummer 84, war das November-Abonnement abgelaufen. Wer also November-Abonnent ist, wird hiermit gebeten, uns den Abonnements-Betrag — 20 Mark im deutschen Lande, — 22 Mark im Auslande — einzusenden..

Anzeigen.

1898. IV. Jahrgang. **No. 86.** Hamburg, 15. November 1898.



Hauptinhalt:

Haupt-Vertretungen für den „Gordian":
England: Aug. Siegle, London E. C. Holland: Seyffardt'sche Buchhandlung, Amsterdam. Dänemark: Georg Chr. Ursins Nachf., Kopenhagen. Norwegen: Jacob Dybwad, Universitätsbuchh., Christiania. Russland: Carl Ricker, Petersburg. Newyork: The International News Company. Philadelphia: Schaefer & Koradi. Schweiz: O. Speidel, Zürich.

Die Londoner Ausstellung.

Wir sind den Gordianlesern noch den Bericht über die in London zwischen dem 17. und 24. September abgehaltene Fachausstellung schuldig. Dass er so spät kommt und beinahe gar nicht gekommen wäre, beweist aber wohl, dass allzuviel nicht darüber zu sagen ist. Man hatte in London vorher den Mund ein wenig voll genommen; der Fernstehende hatte sich dadurch auf mehr gefasst gemacht, als er nachher fand, und das ist nie gut; man thut besser, wenig zu versprechen und viel zu geben.

Am meisten hatten wir uns auf die Arbeiter-Concurrenz gefreut. Wir hatten gedacht, es würden die tüchtigsten englischen Rockskocher sich in ihrer Kunst zeigen. Das war aber nur schwach. So gut arbeiten

bei uns die Kocher alle Tage. Aber, da wir leicht den Verdacht auf uns lenken könnten, wenn wir die deutschen loben und die englischen tadeln, dass wir pro domo reden, so wollen wir das hier — übersetzt — berichten, was englische Konditorzeitungen hierüber schreiben. Deren Urteil stimmen wir zu.

Der Kampf der Zucker-Kocher.

Viel Lärmen um nichts.

Die Zuckerkoch-Konkurrenz in der Agricultur-Hall während der Ausstellung schlug gänzlich fehl.

Die eingesandten Sachen waren gut, aber es war zu wenig davon vorhanden.

Da die Preisrichter ihr Urteil erst am Schlusse der Ausstellung abgaben, so verschwand das Interesse, und als von 16 ernannten Richtern nur 6 ihre Arbeit begannen, ging die erwartungsvolle Aufregung erst recht völlig in die Brüche.

Die Richter waren: Herren R. S. Murray, J. Sulley, M. T. Buchanan, E. L. Bean, J. Mc. Intosh und T. Maw.

Der Letztere verzichtete später auch.

Nach einem ernsten Kampfe fand man, dass in Abteilung 7 unter sechs verschiedenen Zuckerkoch-Fabrikaten — elf Eintritte zu verzeichnen waren.

Den ersten Preis bekamen Mundy & Co., den zweiten R. J. Collins und den dritten Abbott & Lane.

In Abteilung 8 — Fantasie-Rocks und Seiden-Bonbons — waren Mundy & Co. die Einzigen, welche in die Bewerbung eintraten.

In Abteilung 9 — Buchstaben-Rocks — traten vier Konkurrenten ein, aber es wurde nur ein Preis verabfolgt, welchen Mundy & Co. erhielten.

In Klasse 10 — Wasser-Fantasie-Formen — war nur ein Eintritt zu verzeichnen und der mutige Bewerber William H. Pointon, erhielt den Preis.

In Klasse 11 — beste Schaufenster-Neuheit für Weihnachts-Dekoration — waren vier Bewerber eingetreten, und den ersten Preis bekam die Deutsche Konditorei-Gesellschaft, während D. Lawrence ein besonderes Diplom zugesprochen wurde.

Parratt & Son, Poole, sandten die beste komplete Kollektion von gekochten Zuckerwaren ein, aber ihnen wurde kein Preis zugestanden, da ihr Name sich auf den Flaschen befand.

Je weniger man über diese Bewerbung redet, desto besser ist es.

Es waren nicht einmal Bewerber für die ersten sechs Klassen eingetreten.

Zu erwähnen ist noch, dass Herr Charles Daley während der Woche öffentliche Vorführungen von Karamelkocherei abhielt, welche von vielen Zuschauern besucht wurden, während Herr T. Maw die ganzen Arrangements beaufsichtigte.

Der folgende Report wurde am 10. ct. von den Richtern abgegeben, er ist von Herrn R. S. Murray, J. Sulley und J. H. Macadam unterzeichnet:

»Bei der Zusammenkunft der Richter, welche vor dem Abgeben des Urteils der für die Bewerbung eingesandten Waren stattfand, kam man darüber ein, einen kurzen Report über die Einrichtung der Zuckerkoch-Konkurrenz in Verbindung mit der sechsten jährlichen Internationalen Ausstellung der Konditoren, Bäcker und vereinigten Händler in der Agricultur-Hall, September 1898, zu geben.

Die Richter bedauerten, dass die Gesuche, in die Bewerbung eintreten zu dürfen, nicht so zahlreich gewesen wären, als man vorher angenommen und gewünscht hätte, aber sie sind der Meinung, dass nach dem unbedeutenden Anfange dieses Jahres die Konkurrenzen mehr und mehr in Aufnahme kommen werden, was der Industrie sehr zu statten kommen würde.

Aus dem Interesse, welches den Vorführungen in der Nebenhalle entgegengebracht wurde, lässt sich ohne Zweifel schliessen, dass die getroffenen Arrangements den ungeteilten Beifall aller Besucher der Ausstellung fanden, da beinahe während der ganzen Zeit, wo die Ausstellung geöffnet war, interessierte Zuschauer sich an der Barriere entlang sammelten, um mit gespannter Aufmerksamkeit der Thätigkeit der Arbeiter zu folgen. Wenn man die Einzelheiten des Schemas von allen Seiten beleuchtet, wird es einem sofort klar, dass die Maschinen-Bewerbung eine Konkurrenz war, welche nur Wert für einige Zuckerwaren-Maschinen-Fabrikanten hat, und da diese sich schon einen Platz in der Halle gesichert und endgültige und ausgedehnte Arrangements getroffen hatten, um auf dem belegten Platze ihre Ausstellungs-Objekte zu zeigen, so stand wohl kaum zu erwarten, dass dieselben die pekuniäre Belastung und die Miete auf sich nehmen würden, auch noch in die Maschinen-Konkurrenz einzutreten.

Die Bedingungen, unter welchen die Maschinen-Konkurrenz stattfinden konnte, sind sehr verwickelt, und es schien manchen Bewerbern, die sonst wahrscheinlich eingetreten wären, nicht zuzusagen, dass ein System mit dem anderen verglichen und nach seinen Resultaten und Produkten abgeurteilt werden sollte.

Wir jedoch möchten allen Maschinisten, mit welchen wir wegen dieser Sache in Korrespondenz getreten sind, für ihre Güte und für ihre kundgegebene Absicht, den Wünschen des Sub-Komitees so weit als möglich entgegenzukommen, unsern verbindlichsten Dank aussprechen.

Einer oder zwei von ihnen gaben ihrer Meinung Ausdruck, dass, falls im nächsten Jahre Arrangements getroffen werden könnten, um eine solche Konkurrenz abzuhalten, sie geneigt seien, derselben günstige Beachtung zu schenken.

Was diesen Punkt betrifft, so enthalten wir uns einer Meinungs-Aeusserung und glauben, dass die Entscheidung in dieser Sache dem General-Komitee zusteht.

Wenn es in der Absicht der Direktoren liegt, diese Konkurrenz fortzusetzen, so sollte man eine Versammlung von Delegierten berufen, in derselben Weise, wie es auch in diesem Jahre gethan worden ist.

Arbeiter-Konkurrenz.

Wir bedauern, dass auch die Bewerbungen, welche für die Arbeiter vorgesehen worden waren und welche darin bestanden, eine Anzahl von gegebenen Artikeln herzustellen, nicht nach Wunsch ausfielen.

Was die Anmeldungen anbetrifft, so traten nur 2 Personen in die Abteilungen 2, 3 und 6 ein, während sich für Klasse 4 und 5 nur eine meldete.

Unter diesen Umständen schien es dem Sub-Komitee, dass es nutzlos wäre, eine Konkurrenz-Bewerbung stattfinden zu lassen.

Sie kamen jedoch darüber überein, dass, da ihnen doch einmal der Gebrauch verschiedener Utensilien von gewissen Firmen zugestanden worden war, und da sie die notwendigen Arrangements einmal getroffen hatten, es einem guten Zweck dienlich sei und auch ein weiteres grosses Anziehungsmittel für das Publikum wäre, wenn das für die Zuckerkoch - Arbeiter - Konkurrenz bestimmte Programm von einem kompetenten Arbeiter vorgeführt würde.

Sie trafen daher Vorkehrungen, dass ein durchaus geübter Zuckerkocher während der ganzen Woche eine Reihe der hauptsächlich in Betracht kommenden Drops, Rocks, Toffees, u. s. w. herstellte, welche vom Publikum sehr begehrt waren.

Das Komitee erlaubt sich, denjenigen Firmen und Fabrikanten seinen Dank auszusprechen, welche ihm auf so liebenswürdige Weise den Gebrauch von Werkzeugen, Utensilien u. s. w., welche zu dieser Arbeit gebraucht werden, gewährten.

Die Firmen sind: Herren R. Morton & Sons, Belhaven-Works, Wishaw; Herr Brown, Kessel- und Ofen-Fabrikant, Blackfriars Road, S.E.; Herren Parnall & Sons, Ltd., Wagen-Fabrikanten, Narrow Wine-street, Bristol; Herren J. Dore & Son, Kupferschmiede, Bow, E.; ferner die Konditorei Farben Co., Ltd., Hackney Wick, N.E., welche alle Aromas, Farben u. s. w. gratis lieferte; und endlich Parson & Fletcher, Gravel-lane, S.E., welche Oel gratis lieferten.

Das Komitee drückt auch Herren T. Maw und Charles Daley, Tottenham, für deren während der Woche geleisteten schätzenswerten Dienste seinen Dank aus.

Es bemerkt mit Vergnügen, dass die Richter auf ihrer Zusammenkunft einstimmig beschlossen haben, Herrn Daley ein Ehren-Diplom für seine Verdienste zu verleihen.

Zwecks Konkurrenz eingesandte Waren.

Der Reihe der Konkurrenzen, Klasse 7 bis Klasse 11, wurde mehr Interesse von der Industrie entgegengebracht, obgleich es hätte grösser sein können, was übrigens auch erwartet worden war.

Es wird sich wahrscheinlich im nächsten Jahre zeigen, dass diese Abteilung als die beliebteste Sektion des ganzen Planes dastehen wird.

Es ist Sache des Bewerbungs-Komitees, im nächsten Jahre zu überlegen, ob es nicht besser wäre, die Anzahl der Klassen für Arbeiter-Bewerbungen auf eine oder zwei herabzusetzen, mit einem ersten Preise von 210 Mark und einem Diplom, einem zweiten Preise von 105 Mark und einem Diplom und einem dritten, bestehend in einem Diplom.

Man wird finden, dass diese grösseren Preise eine grössere Anzahl von Arbeitern zum Eintritt veranlassen werden.

Es sind Bedingungen vorhanden, welche gegen die Hoffnung eines grossen Erfolges sind, dass jemals viele Bewerber eintreten werden, um in der Halle zu arbeiten.

Die Ausgaben, welche auf den Bewerbern lasten, nach London zu kommen daselbst eine Reihe von Tagen zuzubringen und diese der Arbeit in der Halle zu widmen, werden wohl mit Recht als Hinderungsgrund für viele Eintritte angesehen.

Das Komitee giebt seiner Freude Ausdruck, dass, obgleich auch diese Abteilung nur wenige Eintretende zu verzeichnen hatte, doch einige der Waren ausgezeichnet gut befunden wurden.

Dieselben bekunden das Geschick und die Tüchtigkeit der mit Preisen Bedachten und

nur einige wenige der eingesandten Sachen waren mittelmässig.

In Verbindung mit diesen Klassen möchten das Komitee und die Richter auf die Notwendigkeit hinweisen, dass die Bewerber den Regeln grössere Aufmerksamkeit schenken möchten.

Einigen sehr guten Ausstellungs-Objekten wurde der Preis abgesprochen, weil die Schachteln, Flaschen und die Süssigkeiten selbst mit irgend einer besonderen Marke oder der Firma versehen waren.

Vielleicht mag es die Richter nicht beeinflussen, zu einer Entscheidung zu gelangen, wenn sie die besonderen Marken kennen, aber es ist absolut notwendig im Interesse aller Beteiligten, dass die Richter keinen Leitfaden haben, wer die Bewerber wohl sein mögen, von welchen die Waren eingesandt worden sind.

Vorschläge für das nächste Jahr.

Unserer Meinung nach würde es von Nutzen sein, wenn einige der in dem Vorherigen gemachten Vorschläge in Kraft treten würden, aber wir sind der Ansicht, dass es in detaillierter Form dem Bewerbungs-Komitee auf seiner nächsten Zusammenkunft im Frühling 1899 unterbreitet werden müsste.

Während man von der Folgerung ausging, dass man über eine grosse Menge von in der Halle hergestellten Waren abzuurteilen hätte- würde es viel ratsamer gewesen sein, wenn man die Preise im Anfange der Woche verliehen hätte.

Dadurch wären dann die die Ausstellung besuchenden Bewerber im stande gewesen, zu sehen, wie die Entscheidungen der Richter ausgefallen waren, und hätten dann Gelegenheit gehabt, die prämiierten Waren mit den übrigen zu vergleichen.

Wir schlagen also vor, dass im nächsten Jahre Arrangements getroffen werden, dass die Aburteilung schon in den ersten Tagen der Woche stattfindet, und dass die Prämiierung auf den Waren durch Plakate kundgegeben wird.

Wenn die Arbeiter-Konkurrenz auch nur annähernd befriedigende Resultate erzielen wird, so mögen die in der Halle fabrizierten Waren am Ende der Woche geprüft werden, aber die eingesandten Sachen sollten an einem der Eröffnungstage examiniert werden.

Wir sind der Ansicht, dass die allgemeinen Bedingungen, welche für die Konkurrenz festgesetzt waren, durchweg als richtig bezeichnet werden können.

Nur auf einen Punkt möchten wir noch aufmerksam machen, dass die Waren mit dem Datum versehen sein sollten, an welchem sie eintreffen, und dass man eine Grenze für die Grösse der Schaufenster-Dekorationen für Weihnachts-Neuheiten festsetzen sollte, falls diese Abteilung wieder ins Programm aufgenommen werden sollte.«

Nicht ohne Interesse sind einige Gedanken, die bei dem üblichen Ausstellungsdiner zur Welt kamen. Wir geben auch diese nach der englischen Fachschrift wieder. Die guten Gedanken bitten wir als solche wirken zu lassen.

Die Ausstellung.

Herr Stanley Machin gab seiner Freude Ausdruck, mit einem Toast beehrt worden zu sein.

Die Meinungen wären geteilt über die Nützlichkeit und Ratsamkeit, Ausstellungen abzuhalten, aber kein Handel hätte grössere Fortschritte gemacht, als die Zuckerwaren-Branche während der letzten acht oder zehn Jahren.

Gegenwärtig wären nicht weniger als 100 000 Personen in dieser Branche beschäftigt, das darin angelegte Kapital betrage nicht weniger als 160 000 000 Mark und es würde in der That sehr überraschend sein, wenn eine Branche von so grossen Dimensionen und solcher Wichtigkeit nicht eine Ausstellung dieser Art unterhalten könnte.

Es wäre sehr erfreulich, die ungeheure Verbesserung nicht allein in der Ausstellung selbst, sondern auch in den zur Schau gestellten Warenproben wahrzunehmen.

Er könnte sagen, ohne Widerspruch zu fürchten, dass die Ausstellung von Zuckerwaren dieses Jahres die beste ihrer Art gewesen wäre, welche jemals in London stattgefunden hätte.

Die Ausstellung setzte sie in den Stand, dem Publikum zu zeigen, dass der englische Zuckerwarenfabrikant sich den besten der Welt, nämlich den französischen gleichstellen könnte.

Auch die ausgestellten Maschinen wären von grossem Interesse.

Er hoffe, dass die Herren, welche so viel Zeit und Geld darauf verwendet hätten, mit der Ausstellung des laufenden Jahres wohl zufrieden sein könnten.

In der unvermeidlichen Abwesenheit des Aylwin würde der Toast von Herren Hubbard und Dale beantwortet werden.

Herr Hubbard antwortete hierauf, dass er von den Direktoren der Ausstellung beauftragt worden wäre, dem Verbande für seine bereitwillige Hilfe in den letzten Jahren zu danken, und die Hoffnung auszusprechen,

dass die Direktion, welche er verträte, der Sache auch fernerhin ihre Güte und Bereitwilligkeit angedeihen lassen würde.

Ferner hätte er dem Verbande noch dafür zu danken, dass bei der Eröffnung alles fertig gewesen wäre, was der Ausstellung am Eröffnungstage ein lebhaftes und hübsches Gepräge verliehen hätte.

Herr Dale sagte, dass er dem Verbande im Auftrage der Direktoren ausdrücken sollte, welches Vergnügen es ihnen gewährte, der Versammlung des Verbandes beizuwohnen und die Interessen desselben zu fördern.

Die Interessen des Verbandes und der Direktoren wären doch sozusagen die gleichen, sodass, wenn nach Meinung des Verbandes irgend welche Missstände bestanden hätten, dieselben höchstens einem Mangel an Kenntnis, nicht aber einer Nachlässigkeit zuzuschreiben seien.

Er spräche aus eigener Erfahrung, wenn er sagte, dass die englischen Erzeugnisse, die in der Halle ausgestellt wären, denjenigen ganz gleich wären, welche jemals aus der »belle France« herübergekommen wären.

Der Handel.

Herr Kellet Ashton sagte, dass er ganz sicher wäre, dass kein Toast der Liste günstiger aufgenommen werden würde, als ein Toast auf »den Handel«.

Es wäre ein höchst wichtiger Handel und gänzlich unabhängig von seiner Wichtigkeit würden doch alle mit ihm übereinstimmen, wenn er sagte, dass es die »süsseste« Branche wäre.

Dieselbe hätte eine Entwickelung in Kunst, Wissenschaft und Litteratur hervorgerufen.

Eine kürzliche Untersuchung von Nahrungsstoffen hätte gezeigt, dass Zucker, hauptsächlich in verarbeitetem Zustande, und davon hauptsächlich wieder in Gestalt von Konditoreiwaren, als beste Ernährung von allen Stoffen, die die Welt produziere, hervorzuheben wäre.

Der Handel machte grosse Fortschritte und er fühlte sich dadurch sehr geehrt, dass man ihn aufgefordert hätte, diesen Toast auszubringen.

Er erwähnte dann die Namen der Herren R. S. Murray, T. Brierley und J. Morton, welche, wie es ihm schiene, die wichtigsten Teile der Weltkugel verträten: Herr Murray London, Herr Morton Schottland, Herr Brierley Lancashire.

Herr Murray sagte, dass das Schiff ohne Zweifel ganz gut vom Stapel gelassen wäre.

Es wäre nun kein kleiner Baby-Handel mehr, sondern ein grosser Industriezweig, und um diese Industrie sowohl gut, rein und gesund als auch gewinnbringend zu erhalten, müssten sie auf viele Dinge acht geben und die erste Sache, welche sie sich zu Herzen nehmen sollten, wäre, dass zwischen ihnen Einigkeit herrschen müsste.

Niemals könnte ein Mann sich mehr bessern, als wenn er mit denjenigen in Berührung käme, deren Opponent er wäre.

Das wäre sein Grundsatz, zu welchem er sich sein ganzes Leben lang bekannt hätte.

Als er zuerst vor vielen Jahren in das Land gekommen wäre, hätte kaum ein Konditor den andern gekannt.

Aber jetzt wäre treue Freundschaft unter vielen Mitgliedern des Handels entstanden, und sie wären im stande Dinge von gegenseitigem Interesse zu besprechen.

Solche Ausstellungen wie die gegenwärtige wären auch von grossem Nutzen, um ein Messen der Konkurrenz hervorzurufen, und um dem Publikum zu zeigen, wie die Fabrikation vor sich ginge.

Mr. Brierley, im Auftrage der Ingenieure antwortend, deutete an, dass es ihr Ehrgeiz sei, die Intesresen des Zuckerwarenhandels so weit als möglich zu fördern, und indem sie die besten Maschinen konstruierten, hofften sie diesen Zweck zu erreichen.

Herr J. Morton antwortete auch und bedeutete, dass die Maschinisten es als ihren eigenen Vorteil ansähen, zu diesen Ausstellungen zu kommen, um die letzten Erfindungen zu sehen und um die vorgeschlagenen Verbesserungen der Käufer zu hören.

Dass die Fabrikanten von Maschinen und Kupfer-Geräten aller Art den Anforderungen der Kunden genügen könnten, käme nur daher, dass dieselben sich bei ihrem Stand in der Ausstellung einstellten und Verbesserungen vorschlügen.«

Da es in Deutschland an recht vielen Stellen immer noch mit der Beschaffung wirklich trockener kalter Kühlluft in den Chocoladenkellern hapert, wollen wir auch über eine englische Erfindung berichten:

Messrs. T. & W. Cole.

Das Ausstellungs-Objekt dieser Firma war eines der hervorragendsten.

Es bestand aus einer ganz neuen Maschine, welche dazu dient, trockene kalte Luft ohne Feuchtigkeit zu erzeugen, und ist deshalb ganz besonders passend zum Kühlen von Chocolade.

Das dies sich so verhält, beweist die Thatsache, dass mehrere bekannte Chocoladen-

Fabrikanten diese Maschine eingeführt haben, und fanden, dass dieselbe alle Eigenschaften besitzt, welche die Käufer beanspruchen.

Einer Einladung Folge leistend, besuchten wir ihre Fabrik in Bow und sahen diese Maschine in Arbeit.

Sie leistete 2500 Kubikfuss kalter Luft in einer Stunde, bei einer Temperatur von 60° unter 0° Fahrenheit, oder 92° Kälte und genügt für einen Kühlraum von 100 Fuss Raum.

Die Luft war vollkommen trocken und frei von Schnee oder irgend welcher anderen Feuchtigkeit, wovon man sich überzeugen konnte, wenn man in den Kühlraum hineinging.

Die Luft im Kühlraum war 20° Fahrenheit und es befand sich keine Spur von Schnee oder Feuchtigkeit darin, nicht einmal an den Rohren, durch welche die kalte Luft in dem Raume verteilt wird.

Die schöne kalte Luft, welche durch die Maschine erzeugt wird, muss ohne Zweifel von sehr günstigem Einfluss auf die Chocolade sein, welche darin gekühlt wird, indem sie eine schöne glatte Oberfläche bekommt, wenn sie aus der Form herausgenommen wird.

Die Maschine nimmt nur einen Raum von 7 Fuss zu 3 Fuss ein und wird von einem vier Zoll breiten Treibriemen in Bewegung gesetzt, welcher, wie die Fabrikanten versichern, von einer Dampfmaschine von zwei Pferdekräften getrieben werden kann.

Der Raum, in welchem gekühlt wird, ist aus verschiedenen Teilen zusammengesetzt, so dass er leicht zwecks Verladung auseinander genommen werden und in wenigen Stunden wieder aufgestellt werden kann.

Es ist augenscheinlich, dass diese Maschine auch für Kühlen und Aufbewahren aller Arten von Nahrungsmitteln geeignet ist, ferner würde sie auch für Hotelbesitzer und Restaurateure von grossem Werte sein, da die Trockenheit der Atmosphäre es ermöglicht, Fleisch, Geflügel, Meierei-Erzeugnisse und jede andere Art von Esswaren wenn nötig monatelang in gutem Zustande aufzubewahren.

Die Maschine ist sehr einfach und erfordert keine Aufmerksamkeit.

Sie wird in Bewegung gesetzt, indem man einfach den Treibriemen von der losen nach der festen Scheibe bewegt.

Es wird kein Material irgendwelcher Art gebraucht, mit Ausnahme von Kühlwasser aus einem Tank, welches durch die Maschine und wieder zurück in den Tank geht; es verlässt die Maschine in ganz reinem Zustande und kann noch zu anderen Zwecken verwendet werden.

Die Maschine ist besonders geeignet für heisse Klimata, wo Kühlwasser von niederer Temperatur nicht erhältlich ist, da mit Wasser von 80° Fahrenheit eine Kalte-Luft-Temperatur von 45° unter 0° Fahrenheit leicht erzeugt werden kann.

Wir können wirklich allen denen, die ein Interesse am Kühlen und Aufbewahren von Nahrungsmitteln haben, angelegentlichst empfehlen, die Maschine in Thätigkeit in Augenschein zu nehmen.«

* * *

Weiteres der Reihe nach aufzuzählen, wollen wir uns ersparen, Aufgefallen sind uns wieder die billigen Preise und die praktische breite flache Form der kupfernen Bonbonkessel. Dazu werden wir später einmal Vorschläge zu machen haben.



Neue Exporterleichterungen.

Die Firma Gebrüder Stollwerck in Köln a. Rh., die einzige in Deutschland, die ein wirklich ernstes Interesse an dem Export fabrizierter Cacaowaren hat, will, dass dem Zolltarifgesetz neue Bestimmungen beigefügt werden. Es sollen die unter Zollkontrolle arbeitenden deutschen Fabriken von all und jedem Einfuhrzoll befreit bleiben, sie sollen im Zollinlande quasi auf Zollauslandsboden stehen. Dieser Wunsch der Kölner Firma wird erfüllt werden müssen; nachdem man für Zucker und Cacao zuerst Steuer- und Zollfreiheit bewilligt hat, dann dasselbe für Cacaobutter, aetherische Oele, Arrak, Rum, Südfrüchte, Ingwer, Vanille, Zimmt, Honig, Thee u. s. w. im Juni 1896 gethan hat, wird man den heutigen Wunsch nicht unerfüllt lassen können. Besser allerdings wäre es gewesen, man hätte den heute formulierten Antrag an Stelle des am 25. Juni 1896 durchgefochtenen gleich gesetzt.

Gebrüder Stollwerck verbreiten über diese Angelegenheit folgende Uebersicht:

»Die Firma Gebr. Stollwerck in Köln a. Rh. beantragte zuerst im Jahre 1885, dann, da nur für Zucker und Cacao die beantragte Steuer- und Zollfreiheit dadurch erreicht wurde, erneut vor drei Jahren, Erleichterungen für die Fabrikation für das Ausland, deren die Industrie bedarf um auf dem Weltmarkte konkurrieren zu können. Die Zollfreiheit wurde alsdann durch Bundesratsbeschluss vom 25. Juni 1896 ausgedehnt und lautete letztere wie folgt gemäss § 416 der Protokolle: »Dass in den unter zollamtlicher Kontrolle stehenden Ausfuhr-Fabriken, welche

sich ausschliesslich mit Fabrikation von zuckerhaltigen Waren und Cacao-Fabrikaten befassen, die Verarbeitung von:

Cacao in Bohnen No. 25 m 3, Cacaobutter No. 25 m 5, ätherische Oele No. 5 a 2 (jedoch nur solche, welche im Inlande nicht hergestellt werden), Arrak und Rum No. 25 b 2, Südfrüchte No. 25 h, Ingwer, Vanille und Zimmt No. 25 i, Honig No. 25 l, Südfruchtschalen und unreife Pomeranzen No. 25 p 2, Thee No. 25 w

unter Erlass des Eingangs-Zolles zur Verarbeitung bringen können.

Eine Anzahl Ganz- und Halbfabrikate, deren die Export-Industrie auch dringend bedürftig ist, blieb ausgeschlossen. Es ist jedoch zu hoffen, dass der Antrag von Dr. Paasche, Dr. Bassermann und Dr. Clemm, lautend:

»Den Vorschriften des § 7 des Zolltarifgesetzes vom 15. Juli 1879 — Reichsgesetzblatt S. 207 — ergänzt durch das Gesetz vom 14. April 1894 — Reichsgesetzblatt S. 335 — werden folgende Bestimmungen hinzugefügt:

Betriebsstätten oder Teile von Betriebsstätten, welche unter ständiger Aufsicht der Zollbehörde ausschliesslich für den Absatz ins Ausland arbeiten, gelten in bezug auf die von ihnen bezogenen und von ihnen ausgeführten Rohstoffe, Halb- und Ganzfabrikate als Zollausland. Ueber die notwendigen Kontrollmaassregeln trifft dee Bundesrat Bestimmung.«

welcher in dem vorigen Reichstage bedauerlicherweise nicht mehr zur Verhandlung kam, im neuen Reichstage wieder aufgenommen werden wird.

Da der Nutzen, den das Reich durch die Erhebung der Zölle, womit noch ein Teil der in Exportfabriken zur Verwendung kommenden Rohmaterialien, Halb- und Ganzfabrikate belastet sind, in keinem Verhältnisse steht zu der Einbusse, welche das Reich durch Beeinträchtigung des Exportes hat, dürfte die Bewilligung nur eine Frage der Zeit sein.

Die bei weitem grössere Hälfte des deutschen Exportes geht über Hamburg, es wird daher Hamburg von jeder Förderung des deutschen Exports der Löwenanteil zufallen, wie ja auch die Statistik zeigt und dürfte ein energisches Eintreten der Kaufmannschaft Hamburgs für den obigen Antrag zweckmässig sein.

Es ist ja ein geradezu erhebendes Gefühl, dass die Umsätze des Hamburger Platzes London schon überflügelt haben und nahe daran sind, die Umsätze von Liverpool zu erreichen.

Die Wirkung der, der Chocoladen- und Zuckerwaren-Industrie im Deutschen Reiche seit 1888 bewilligten Erleichterungen (Zuckersteuer- und Cacaozölle-Erlass, beziehungsweise Rückvergütung bei der Ausfuhr) kommt schon in der nachstehenden Statistik zum Ausdruck.«

Statistische Zusammenstellung
über
Ein- und Ausfuhr von Rohcacao, Chocolade, Cacaopulver u. s. w.

		Im Jahre 1892	1893	1895	1897
Einfuhr Rohcacao	Ko.	7460900	7960900	9950900	15473400
Ab für Exportfabriken ...	»	139000	209100	609800	780000
Bleiben	Ko.	7321900	7751800	9341100	14692500
Zollwert	M.	2562665	2713130	3269385	5142375

Sonstige Präparate:

		Einfuhr	Ausfuhr	Einfuhr	Ausfuhr	Einfuhr	Ausfuhr	Einfuhr	Ausfuhr
Cacaobutter	Ko.	142300	14400	127100	18400	165500	38900	46200	544[illegible]
Chocolade	»	183900	361200	135200	470100	163700	523200	190000	10275[illegible]
Cacaopulver	»	181300	7000	110900	4500	287600	8300	576000	1717[illegible]
Chocolade-Präparate	»	368800	5300	558600	4700	385500	14400	9900	107[illegible]
Konditoreiwaren ...	»	609000	621500	683600	24700	653800	770900	681700	9094[illegible]
Cacaoschalen	»	27000	—	2800	5100	—	57700	1200	429[illegible]
Total	Ko.	1512300	1209400	1618200	1527500	1656100	1413400	1505000	319[illegible]

Das Verhältnis der Ausfuhr zur Einfuhr.

pr. 1873	Einfuhr	1099500	Kilo		
» 1873	Ausfuhr	294500	»	oder 1 zu 3,733	
» 1892	Einfuhr	1512300	»		
» 1892	Ausfuhr	1209400	»	» 1 » 1,25	
» 1893	Einfuhr	1618400	»		
» 1893	Ausfuhr	1527500	»	» 1 » 1,06	
pr. 1895	Einfuhr	1656000	Kilo		
» 1895	Ausfuhr	1413400	»	oder 1 zu 1,20	
» 1897	Einfuhr	1505000	»		
» 1897	Ausfuhr	3190300	»	» 2,1 » 1,—	

Cacaomarkt.

London, den 5. November 1898.

Am 8. November a. c. sollten in Auktion verkauft werden:

			durch Herren:	
124	Sack	Trinidad	Paines & Reid,	Makler.
65	»	Demerara	»	»
1024	»	Grenada	»	»
31	»	Ceylon	»	»
90	»		Lewis & Peat,	»
172	»	Grenada	E. D. & F. Man,	»
15	Sack	Trinidad	E. D. & F. Man,	Makler.
16	»	Dominica	»	»
400	»	Grenada	Edward Kynaston,	»
7	»	Ceylon	C. M. & C. Woodhouse,	»
15	»	St. Lucia	»	»
345	»	Trinidad	»	»
3	»	Bahia	»	»
23	»	Seychellen	»	»
500	»		Carey & Browne,	»
200	»	Ceylon	Corrie, Maccoll & Co.,	»
20	»	Surinam	»	»

Der Markt bleibt ruhig und es wird über keine Verkäufe berichtet.

In der Auktion vom 1. ct. wurden im ganzen 4380 Sack, bestehend aus 2795 Sack Kolonienware und 1585 Sack Auslandsware, angeboten.

Obgleich keine Konkurrenz vorlag und ein sehr ruhiger Ton vorherrschend war, wurden doch 2000 Sack zu ungefähr vorigen Notierungen umgesetzt.

Der grössere Vorrat von Trinidad fand meistens zu festen Preisen Nehmer. Grenada wurde teilweise zu variierenden Preisen verkauft.

Andere Kolonienware Westindiens wurde teilweise zu vorigen Notierungen umgesetzt, ebenso Guayaquil.

Andere Auslandsware wurde zurückgekauft.

Nach Ceylon war wenig Nachfrage und nur ein kleiner Teil fand Käufer, ohne Preis-Aenderung.

Es wurden verkauft:

Von 1324 Sack Trinidad ca. 1000 Sack, meist gut und fein rot zu 77/— bis 79/—, feinste Sorten 79/6 bis 80/—.

Von 402 Sack Grenada 250 Sack, gut und fein rot 75/— bis 77/—.

2 Sack St. Lucia zu 70/6 und 3 Sack St. Vincent zu 72/6, ferner 1 Sack Dominica zu 70/—.

Von 53 Sack Jamaika 20 Sack, gerottet zu 73/—.

111 Sack Caracas zurückgekauft.

Von 918 Sack Guayaquil 530 Sack Caraquez u. s. w. zu 79/— bis 80/—.

293 Sack Samana und 263 Sack Afrika zurückgekauft.

Von 910 Sack Ceylon nur ca. 170 Sack, No. 1 dunkel und mittel, gewöhnlich bräunlich bis gut rot zu 71/6 bis 76/—.

Privatim war der Markt ruhig mit wenig Nachfrage zu vorigen Preisen bis zu einer kleinen Preis-Differenz, und nur ein beschränktes Geschäft kam zum Abschluss.

Die Cacao-Statistik für die mit dem 29. Oktober endende Woche stellt sich für London wie folgt:

	Gelandet wurden	Für den englischen Konsum	Export	Lagerbestand
Trinidad	109	548	174	24831
Grenada	42	482	272	16642
Andere West-Ind.	—	109	—	4160
Ceylon u. Java	125	380	102	10801
Guayaquil	583	227	441	26647
Brasilien u. Bahia	—	—	50	5021
Afrika	283	73	94	15831
Andere Ausländ.	113	104	151	8150
zusammen	1255	1923	1284	112083
gegen dieselbe Woche 1897	498	3325	1887	110980

Die Ankünfte von Guayaquil während der zweiten Hälfte des Monats Oktober waren wie folgt:

	1898 Quint.	1897 Quint.	1896 Quint.	1895 Quint.
Arriba	6000	1500	1000	1000
Balao, Machala	11000	1000	5000	8000
	17000	2500	6000	9000

Die Gesamt-Ankünfte vom 1. Januar bis 31. Oktober:

	1898	1897	1896	1895
Arriba	269500	210000	239500	199000
Balao, Machala	81000	87000	76500	130500
zusammen	350500	297000	316000	329500

Folgende Statistik des Herrn G. Taulin zeigt die Sack-Anzahl des gelandeten und ausgelieferten Cacaos während des Monats Oktober und die Vorräte in den Quai-Schuppen in Le Hâvre am 31. Oktober:

	Gelandet wurden Sack	Ausgeliefert wurden Sack	Lagerbestand Sack
Para	1131	1560	6297
Trinidad	1250	3520	14861
Côte-Ferme	3078	4620	19228
Bahia	250	850	7115
Haiti	645	840	4108
Guayaquil	8325	9420	20695
Martinique	—	210	311
Andere Sorten	3250	8340	23114
zusammen	17929	29360	95729
gegen 1897	13285	17550	98733

Statistik des importierten und ausgelieferten Cacaos, sowie des Lagerbestandes im Hafen Londons in den ersten 43 Wochen der Jahre 1898, 1897 und 1896.

	Gelandet wurden 1898	Gelandet wurden 1897	Für den engl. Konsum 1898	Für den engl. Konsum 1897	Export 1898	Export 1897	Lagerbestand 1898	Lagerbestand 1897	Lagerbestand 1896
pkgs.									
Britische Ware	115415	105722	87744	75156	30910	39607	56131	68880	80201
Auslands-Ware	100322	72522	50752	49079	26517	41562	55649	42100	63222
	215737	178214	138496	124235	57427	81169	112083	110980	143428

Preise. (Zoll 1 d pr. lb.)

	4. Nov. 1898	5. Nov. 1897
Trinidad, gute Sorten	79/ b. 80/	74/6 b. 79/6
mittel bis fein rot	76/6 » 78/6	72/6 » 74/
grau u. gemischt rot	75/ » 76/	71/ » 72/
Grenada, gew. b. fair	74/ » 75/6	68/6 » 70/6
gut bis fein	76/ » 77/	71/ » 73/
Dominica u. St. Lucia	71/ » 73/6	69/ » 70/6
do. gerottet	73/6 » 75/	69/6 » 70/6
Jamaika	72/ » 75/	69/ » 70/6
Surinam	73/ » 77/6	71/ » 75/
Caracas	77/ » 87/	70/ » 75/
Bahia, gut bis fein	73/ » 75/	71/6 » 72/6
Guayaquil, Machala	— » —	— » —
Caraquez	79/6 » 81/6	71/ » 73/
Arriba	81/ » 85/	74/ » 77/6
Ceylon, mittel b. fein	73/6 » 79/	70/ » 80/
schlecht u. gewöhnl.	70/ » 73/	64/ » 69/6

London-Export.

Hamburg	2463	lbs.
Melbourne	250	»
Nagasaki	150	»
zusammen	2863	lbs.

London-Import.

Ceylon	59	Sack				
Bombay	8	»				
Holland	26	»	185 Fass	113	Kisten	
transito				221	»	60 bls.
Le Hâvre	691	»				
transito	115	»				
Hamburg	2	»				

New-York (Butter) 13 Sack.

Import in Southampton:

B. de Caraquez	1223	Sack
Buenaventura	8	»
Guayaquil	150	»
Corinto	22	»
Jamaika	4	»
Dominica	7	»
St. Lucia	15	»
Trinidad	378	»
St. Vincent	2	»
Grenada	164	«
Chocolade u. s. w.:		
Holland transito	118	Kisten.

Cacaoschalen.

In der Londoner Auktion wurden 1268 Sack (45000 Kilo) Cadbury's Cacaoschalen A zu 200/— bis 220/— per Ton verkauft.

Die zweite Sorte B erzielte 142/6 bis 150/—, die dritte Sorte C 192/6 bis 195/—, und die vierte Sorte D 230/— bis 275/—.

Cacaobutter.

In der Londoner Auktion wurden 650 Kisten (65000 Kilo) Cadbury's verkauft zu $13\frac{1}{8}$ d bis $13\frac{1}{4}$ d; der Durchschnittspreis war 13.3—16 d gegen $13\frac{1}{4}$ d in den Oktober-Verkäufen, 13 d im September und 14.1—16 d pr. lb. im August.

London, den 12. November 1898.

Die kürzliche Baisse rief einige Nachfrage hervor, doch wird von keinen Verkäufen berichtet.

Auf der Auktion vom 8. ct. wurde ein mässiger Vorrat von 3515 Sack, bestehend aus 2567 Sack Kolonienware und 948 Sack Auslandsware, angeboten.

Die Nachfrage war ausserordentlich flau, und ein sehr ruhiger Ton war vorherrschend, sodass nur 500 Sack zu billigen Notierungen umgesetzt wurden. Nach Trinidad war fast gar keine Nachfrage und wurde fast gänzlich zurückgekauft.

Grössere Vorräte von Grenada neuer Ernte wurden nur teilweise zu Preisen, welche um 6 d bis 1/6 niedriger waren, verkauft.

Andere Kolonienware West-Indiens war flau im Verkauf zu niedrigen Preisen.

Guayaquil und andere Auslandsware wurde fast ganz vernachlässigt und wurde meistens zurückgekauft.

Nach dem kleinen Vorrat von Ceylon war wenig Nachfrage und wurde zurückgekauft.

Es wurden verkauft:

589 Sack Trinidad zurückgekauft, mit Ausnahme von 50 Sack einschliesslich gut rot zu 78/—.

Von 1622 Sack Grenada 400 Sack, fast alle gut und fein zu 74/— bis 75/—, eine feine Marke 75/6, einige gewöhnliche bis fair 70/— bis 72/—.

18 Sack Dominica zurückgekauft.

Von 28 Sack St. Lucia 12 Sack, See-beschädigt.

65 Sack gut gerotteter Demerara zurückgekauft zu 78/—, mit Ausnahme von 9 Sack Beschädigtem, welche Käufer fanden.

367 Sack Guayaquil zurückgekauft zu 78/— bis 83/—, ferner 8 Sack Colombian zu 80/—.

550 Sack gut gerotteter Afrika zurückgekauft zu 77/—, mit Ausnahme von 17 Sack Beschädigtem, welche Nehmer fanden.

25 Sack Seychellen teilweise verkauft zu 65/6 bis 66/—

Von 220 Sack Ceylon nur 20 Sack.

Privatim war der Markt sehr ruhig, aber da niedrigere Preise acceptiert wurden, so wurden grössere Geschäfte abgeschlossen, einschliesslich 400 Sack Grenada aus obigen Auktionen, gewöhnlich zu 70/— bis 71/—, fair 72/—; 1000 Sack Bahia gut gerottet zu 73/— bis 74/—, gewöhnlich fehlerhaft 70/—; 200 Sack Afrika, Preis nicht bekannt, und 100 Sack Guayaquil, Winter-Arriba zu 78/—.

Die Cacao-Statistik für die mit dem 5. November endende Woche stellt sich für London wie folgt:

	Gelandet wurden	Für den englischen Konsum	Export	Lagerbestand
Trinidad	542	981	143	24249
Grenada	301	421	—	16522
Andere West-Ind.	170	28	26	4276
Ceylon u. Java	—	354	341	10106
Guayaquil	1430	168	253	27656
Brasilien u. Bahia	1154	150	167	5858
Afrika	493	1756	—	14568
Andere Ausländ.	40	579	29	7582
zusammen	4130	4437	959	110817
gegen dieselbe Woche 1897	1261	2794	5560	103887

Statistik der Handelskammer über die Bewegung aller Sorten von Roh-Cacao in dem Vereinigten Königreich während des Monats Oktober und der ersten zehn Monate der letzten zwei Jahre:

Okt.		Gelandet wurden	Für den engl. Konsum	Export
1898	Tons	1002	1196	235
1897	»	604	1336	517
10 Monate				
1898	Tons	16833	11588	3929
1897	»	13898	10562	5437
Differenz		+ 2935	+ 1026	— 1508

Der Vorrat (Bond) im Vereinigten Königreich am 31. Oktober war 8432 Tons gegen 8596 Tons im Jahre 1897 und 11436 Tons im Jahre 1896.

Statistik der Handelskammer über die Bewegung aller Sorten von verarbeitetem Cacao in dem Vereinigten Königreich während des Monats Oktober und der ersten zehn Monate der letzten drei Jahre:

Okt.	Gelandet wurden lb.	Für den engl. Konsum lb.	Export lb.	Vorrat lb.
1898	606885	763264	79055	1234000
1897	878994	834992	47104	356000
1896	449393	410932	41721	105000
10 Monate				
1898	6771938	5365071	571299	—
1897	7177087	6470022	434088	—
1896	2887960	2455020	379544	—

Statistik des importierten und ausgelieferten Cacaos, sowie des Lagerbestandes im Hafen Londons in den ersten 44 Wochen der Jahre 1898, 1897 und 1896.

	Gelandet wurden		Für den engl. Konsum		Export		Lagerbestand		
pkgs.	1898	1897	1898	1897	1898	1897	1898	1897	1896
Britische Ware	116498	106551	89528	76627	31420	42120	55153	65725	78904
Auslands-Ware	113439	72954	53405	50402	26966	44609	55664	38162	63653
	219867	179505	142933	127029	58386	86729	110817	103887	142557

Preise.

(Zoll 1 d pr. lb.)

	12.Nov.1898		12.Nov.1897	
Trinidad, gute Sorten	79/ b.	80/	74/6 b.	79/6
mittel bis fein rot	76/6 »	78/6	72/6 »	74/
grau u. gemischt rot	75/ »	76/	71/ »	72/
Grenada, gew. b. fair	70/ »	72/6	68/6 »	71/
gut bis fein	72/6 »	75/6	71/6 »	73/
Dominica u. St. Lucia	71/ »	73/6	68/ »	70/6
do. gerottet	73/6 »	75/	69/6 »	70/6
Jamaica	72/ »	75/	68/ »	70/6
Surinam	73/ »	77/6	70/ »	75/
Caracas	77/ »	87/	70/ »	75/
Bahia, gut bis fein	73/ »	75/	71/6 »	72/6
Guayaquil, Machala	— »	—	— »	—
Caraquez	79/6 »	81/6	71/ »	73/
Arriba	81/ »	85/	74/ »	77/6
Ceylon, mittel b. fein	73/6 »	79/	70/ »	85/
schlecht u. gewöhnl.	70/ »	73/	64/ »	69/6

London-Export.

Algoa Bay	895	lbs.
Brüssel	2160	»
Galatz	1171	»
Hamburg	7897	»
Mossel Bay	220	»
Melbourne	220	»
New-York	6408	»
Pernambuco	100	»
Riga	3616	»
Singapore	150	»
zusammen	22837	lbs.

London-Import.

Ceylon 59 Sack
Jamaica 15 »
Holland 249 Fass 343 Kisten
Butter 10 bls.
Schalen 210 Sack
transito 96 »
Antwerpen transito 20 »
Bordeaux 10 »

Cacao und Chocolade:

Holland transito 281 pkgs.

Trinidad-Cacao.

Der Gesamt-Export vom 1.—26. Oktober der folgenden Jahre betrug:

	England Sack	Frankreich Sack	Amerika Sack	Zusammen Sack
1894—95	540	311	100	951
1895—96	584	637	1159	2380
1896—97	693	865	1222	2780
1897—98	642	32	3183	3857

Le Hâvre, den 29. Okt. bis 5. Nov. 1898.

Ausser für die Para und Trinidad, welche ohne Aenderung blieben, neigen sich die Preise der Baisse zu, und zwar variiert

diese von 1—5 Frs. auf die Notierungen vom letzten Monat.

Der Terminhandel wird mehr und mehr vernachlässigt; es wurde seit acht Tagen fast nichts umgesetzt und die Kurse blieben unverändert.

Die letzten Notierungen sind:
November bis März 91 Frs.
Angekommen sind:
210 Sack von den Antillen.

Cacao-Bewegung in Le Hâvre
vom 1. bis 31. Oktober 1898.
(Von Herrn G. Taulin, beeidigter Makler.)

Sorten:	Vorrat am 30. Sept. 1898	Import vom 1.—31. Okt.	Ausgang vom 1.—31. Okt.	Vorrat am 31. Okt. 1898
Para, Maragnon	6726	1131	1560	6297
Trinidad	17131	1250	3520	14861
Côte-Ferme	20770	3078	4620	19228
Bahia	7715	250	850	7115
Haiti	4303	645	840	4108
Guayaquil	21690	8325	9420	20695
Martin., Guadel.	521	—	210	311
Verschiedene	28204	3250	8340	23114
Zusammen	107060	17929	29360	95729
geg. Okt. 1897	102998	13285	17550	98733

Preise.

	31. Okt. 1898	31. Okt. 1897	
Para, Maragnon	102 b. 105	85 b. 90	Frs.
Trinidad	95 » 98	90 » 92	»
Côte-Ferme	90 » 130	85 » 130	»
Bahia	90 » 92	90 » 92	»
Haiti	83 » 90	75 » 85	»
Guayaquil	90 » 100	85 » 92	»
Martinique, Guadel.	114 » 116	104 » 105	»

per 50 Kilo.

Le Hâvre, den 5.—12. November 1898.
Es fand ein Umsatz von 200 Sack statt, Bahia erzielte 87,— Frs.

Die Geschäfte im Terminhandel sind gleich Null und die Kurse ohne Veränderung. Dieselben lauten:
November bis März 91,— Frs.
Angekommen sind:
55 Sack von den Antillen
210 » » Côte-Ferme
51 » aus New-York
4046 » » Bahia.

Port of Spain, Trinidad, den 27. Oktober 1898.
Wir haben dieselbe Temperatur wie die in unserem letzten Zirkular beschriebene gehabt.

Die Einkünfte der letzten vierzehn Tage sind nicht so beträchtlich gewesen, wie man erwartete; wegen Mangel an Regen wird die Frucht langsam reif, und folglich wird die grosse Quantität unserer ersten Ernte kaum vor Dezember auf dem Markte erscheinen.

Die eingegangenen Nachrichten vom Lande zeigen, dass viele der jungen Früchte, welche den Gegenstand unserer zweiten Ernte zu bilden bestimmt waren, auf dem Stamm vertrocknen, dagegen stehen die Bäume in vollster Blüte.

Unter dem Einfluss von telegraphischen Berichten, die von etwas flauerer Tendenz Nachricht geben, haben unsere Preise eine kleine Abschwächung erlitten, und obgleich eine lebhafte Nachfrage zu Preisen von $ 16,— bis $ 16,25 für gewöhnliche und mittelgute Ware, und bis $ 16,75 für bessere Sorten, vorliegt, bemerkt man doch eine starke Neigung zur Baisse. Läge nicht Mangel an Ware vor, so würde die Baisse wahrscheinlich noch schärfer hervortreten und unsere Kurse denen der anderen Märkte gleich machen.

Unser Export während der letzten vierzehn Tage betrug 411 Sack nach Europa und 1881 Sack nach den Vereinigten Staaten, gegen 594 Sack nach Europa und 348 Sack nach den Vereinigten Staaten zur selben Zeit im Vorjahre.

Die vergleichende Statistik unseres Gesamt-Exportes von Cacao vom 1. Januar bis heute für die letzten fünf Jahre ist folgende:

1898	107 513	Sack
1897	106 800	»
1896	106 350	»
1895	135 292	»
1894	101 919	»

Einbegriffen in diesen Zahlen sind:

1898	27 010	Sack	n. d. Ver.	St.	v. Amerika
1897	23 663	»		»	»
1896	23 881	»		»	»
1895	34 776	»		»	»
1894	21 880	»		»	»



Cacao-Versandgeschäfte.

Wenn ein neues System von Dampfmaschinen zur Entwicklung von 100 Hp., am Tage 100 Kilogramm Kohlen weniger gebraucht als das ältere System, dann wird in allen fachmännischen Kreisen das Lob des Verbesserers, des neuen Erfinders gesungen. Grollend in der Ecke steht dann nur der Besitzer der alten Modelle.

Wenn ein Auer von Welsbach mit zehn Gasflammen einen bestimmten Raum durch Anwendung eines sogenannten Glühstrumpfes, sagen wir durch einen sparsameren Apparat, durch eine Verbesserung, durch eine Erfindung, so hell erleuchtet, wie er vor seiner Erfindung durch vierzig alte, gewöhnliche Gasbrenner kaum sein konnte, so preisen wir den Erfinder und zahlen ihm Millionen.

Wenn eine Fahrradfabrik ein Rad baut, das bei 15 Kilo Eigengewicht, unter einem und demselben Radfahrer die zehnfache Strecke bequem durchradeln kann, die vor vierzig Jahren mit den Rädern des alten Systems durchruckelt werden konnte, dann preisen wir die Technik, die Ingenieurkunst, den Fortschritt der deutschen Industrie.

Item, wir alle preisen, die Vernunft gebietet es uns, den Fortschritt im gewerblichen, und damit im wirtschaftlichen Leben. Aber, vernünftiger Mensch, willst du derselben Vernunftader gehorchen, wenn sie auf den »Kleinhandel« in deutschen Landen weist, dann schüttle den Staub von deinen Pantoffeln und wandre aus, sonst wirst du mit Strassenschmutz bedacht!

In Leipzig sitzt der Soldschreiber einer Krämersippe, der jeden, der die Krämer daran erinnert, dass im wirtschaftlichen Leben immer noch die Vernunft, nicht aber das Krämergewäsch, nicht ein schäbiger, blöder Egoismus die erste Stelle errungen hat, mit Kot bewirft. Eine ganze Weile lang, haben auch wir vom Gordian diesen Leuten auf jeden Wurf den hintersten Teil des Gordian gezeigt: wir haben den Schmutz liegen lassen und sind weiter gegangen. Nachgerade aber wird es wieder einmal Zeit, dass man dieser Sippe einen Spiegel vorhält — und das soll hiermit geschehen:

Ihr Herren aus der Krämersippe, die Ihr Euch einbildet, »das deutsche Volk, den deutschen Mittelstand, den deutschen treu zu Kaiser und Reich stehenden Mittelstand zu vertreten, das stärkste Bollwerk gegen die Sozialdemokratie und gegen den Anarchismus« zu bilden — und was der Phrasen mehr sind, wollt Ihr immer noch nicht einmal Vernunft annehmen? Wollt Ihr noch immer nicht das Heucheln lassen? Wollt Ihr noch immer weiter den Bundesrat, die Ministerien, die Handelskammern, die Magistrate belästigen, damit sie Euch in Eurem angenommenen Stumpfsinn unterstützen? Denn wahrer Stumpfsinn ist es nicht, den Ihr zeigt! Ihr wettert nur gegen jedes b e s s e r e Warenverteilungssystem, weil Ihr glaubt und hofft, hoch oben in den regierenden Kreisen hätte man nicht so viel Scharfsinn, Eure Heucheleien zu durchschauen! Das genossenschaftliche System, das turmhoch über Eurem kurzsichtigen krämerhaften Egoismus steht, bewerft Ihr mit Kot, nicht weil Ihr seine Vorzüge nicht anerkennen könnt, nein, das Rechnen habt Ihr gelernt, das haben sogar die Hausknechte unter Euch gelernt, nein, weil Ihr seine Vorzüge nicht anerkennen w o l l t. Ihr w o l l t nichts gelten lassen, was besser ist, als Euer langsam und teuer arbeitender Apparat.

Ungeheuer gross sind die Verbesserungen, die das Verkehrssystem, das Dienstmädchen für den Handel, mit Hilfe der Industrie in den letzten 30 Jahren geschaffen hat. Einzig nur an einem Punkte, an der letzten Schwelle, da wo der Konsument, der Laie, an die Ware herantritt, da ist keine Verbesserung, da ist eine Verschlechterung des Systems von Jahr zu Jahr eingetreten. Und diese Verschlechterung ist durch dieselben Individuen verursacht, die durch ihre Soldschreiber in Leipzig die Vernunft in Unvernunft, die Wahrheit in Lüge, die Ehrlichkeit der Meinung in Heuchelei verwandeln wollen: In Eure Arbeit, die in einer Strasse vor zehn Jahren noch e i n Krämer gut verrichten konnte, darin teilen sich heute drei oder vier oder fünf, weil Ihr Euch mit Euren Läden aufeinandergepflanzt habt, weil von e i n e r Thätigkeit, die wohl e i n e Familie beschäftigen und ernähren kann, heute vier, fünf oder mehr leben wollen.

Systeme, die vor zehn oder zwanzig Jahren als die besten gelten mussten, sind heute längst durch bessere überholt. Aber die alte Sippe kann das nicht glauben, will es nicht glauben und giebt vor, es nicht glauben zu können. Die widerwärtigsten Gestalten aus dieser Sippe sind die letzten.

Wir können es wohl glauben, dass ein alter siebzigjähriger Mann, der im kleinen Neste, sagen wir, in Gifhorn, lebt und von seinen Mitackerbürgern zum »Senator« erwählt worden ist, dass dem die n e u e Zeit absolut verdreht erscheint; ist es doch dem Fürsten Bismarck selbst nicht besser ergangen; hatte doch selbst dieser grosse Mensch ein getrübtes Auge für die Forderungen der neuen Generation. Aber wir können es nicht glauben, dass aus Ueberzeugung junge Krämer, wir denken an verschiedene fest ins Auge genommene Leute, und anscheinend sonst ganz vernünftige Soldschreiber, ohne rot zu werden, der Vernunft in wirtschaftlichen Dingen so oft und in so linkischer Weise Fusstritte geben könnten.

Vor ungefähr zwei Jahren hatte die Krämersippe die Konsumvereine aufs Korn genommen. Jeder Chocoladen- oder Zucker-

warenfabrikant wurde zunächst in ihrem Leipziger Neidblättlein, dann in anderen feilen Blättern an die schwarze Tafel geschrieben, wenn er an Konsum-Vereine lieferte. Wir nahmen es damals im Gordian auf uns, den Leuten das hässliche dieser Methode auf gut deutsch vorzudrucken. Dann wollte dieselbe Sippe den deutschen Chocoladenfabriken es verbieten, eigene Läden in deutschen Städten zu errichten oder bestimmte Läden als spezielle Niederlagen einer grösseren Auswahl von Fabrikaten zu bezeichnen. Auch das haben wir der Sippe abgewöhnt.

Dann haben sie dem Margarine- und Cacaofabrikanten Mohr in Altona die Augen ausgekratzt, weil dieser Mann, man denke die Sünde, in den Städten, wo er weder Absatz für seine Margarine, noch für seinen Cacao finden konnte, neue Geschäfte unterstützte oder errichten liess, die seine Waren führten.

Dann hat man die Versandgeschäfte, die Cacao, Chocoladen und Thee, immer frisch, in Postpacketen versenden, vorgenommen und mit diesen bringt diese Krämersippe neuerdings den Gordian in Verbindung und versucht es, sich bei den Fabrikanten, die noch keine Lieferungen an Versandgeschäfte haben, einzuschmeicheln. Vielleicht fallen dann einpaar Annoncen im Jahr mehr ab! Man hat den Mut, so zu thun, als wären durch die wirtschaftlichen Gedanken, die damals zu rechter Zeit im Gordian erschienen sind, erst die Versandgeschäfte gezüchtet worden, als wäre der Gordian der Vater der Versandgeschäfte, als wären die Cacaoversandgeschäfte ein Uebel für die Cacaoindustrie.

Genau das Gegenteil ist der Fall, geehrte Herren aus der Krämersippe! Heute am 10. November, wo wir dieses schreiben, haben wir ungefähr 30 Cacaoversandgeschäfte in Deutschland. Da es kaum vorkommt, dass ein und dieselbe Fabrik zwei Versandgeschäfte bedient, so nehmen wir an, dass an diesen Lieferungen mindestens 25 deutsche Cacaofabriken beteiligt sind. Im nächsten Jahre werden wir, da das Cacaoversandsystem dem intelligenten kaufmännischen Blick als das bessere gegenüber dem heutigen Ladensystem erscheinen muss, vielleicht 50 Cacao- und Chocoladen - Versandgeschäfte haben und dann werden an deren Versorgung 50 deutsche Cacaofabriken beteiligt sein. Mehr haben wir garnicht in Deutschland! Was in den restlichen 130 Chocoladenfabriken an Cacaopulver fabriziert wird, ist nicht der Rede wert.

Der Versuch also, den die Soldschreiberei der Leipziger Krämersippe kürzlich in dem untenstehenden*) Satze gemacht hat, sich bei den deutschen Cacaofabrikanten einzuschmeicheln, natürlich mit dem leisen Wunsche, alle die Herren möchten für diesen Liebesdienst recht grosse Annoncen liefern, den Gordian aber, weil er sich nicht scheut, glühendes Eisen heiss und gefrorenes Wasser Eis zu nennen, als Übelthäter hinzustellen, muss verunglücken.

Dass die Stuttgarter Firma Moser-Roth Stellung gegen Versandgeschäfte als System hat nehmen wollen, ist natürlich wieder falsch. Für so ungeschickt halten wir den Herrn Wagner denn doch nicht, dass er auf ungefähr 180 Zeilen ein System verurteilt, um es auf der 190ten anzuerkennen; er sagt nämlich:

»Nach den Orten, wo unser Cacaopulver nicht erhältlich sein sollte, versenden wir ausnahmsweise auf Bestellung unser Cacaopulver und unsere Chocolade von fünf Pfund an unmittelbar an die Konsumenten.«

Und selbst wenn Herr Wagner in Stuttgart, und wenn noch einige Dutzend anderer Cacaoherren in Deutschland jede Verbesserung des Warenvertriebssystem ablehnen wollten, so würde das uns nicht hindern können, unsere Meinung hier deutlich auszusprechen. Wir schreiben niemand zu Liebe, niemand zu Leide, aber wir lassen nach wie vor und in jedem Dinge der wirthschaftlichen Vernunft den ersten Platz.

*) Gegen die Cacao-Versandgeschäfte richtet sich ein von der Firma Vereinigte Chocoladen-Fabriken Moser-Roth in Stuttgart in grosser Menge verteiltes Flugblatt, wovon ein Exemplar auch der vorliegenden Nummer unserer Zeitung beiliegt. Gegenüber der gehässigen Reklame, die von einzelnen Versandgeschäften zum Schaden der Detaillisten getrieben wird, ist solche direkte Einwirkung auf das Publikum, um es aufzuklären, sehr dankenswert. Andererseits beweist das Vorgehen der Stuttgarter Firma, wie auch die grösseren Fabriken gezwungen werden, Stellung zur Frage der Versandgeschäftspraxis zu nehmen, denn wenn dem Detaillisten der Absatz in Cacao und Chocolade entrissen wird, verlieren damit auch die Fabriken ihre Abnehmer, und es müssen entweder alle Fabriken den Weg der Versandpraxis einschlagen, wobei sie sich gegenseitig das Leben sauer machen, oder sie müssen den Feinden des Detailgeschäfts entgegentreten und ihre Kundschaft zu stützen suchen. Sehr viel hat in dieser Beziehung der Verband der deutschen Chocoladefabrikanten bereits versäumt, denn ihm zuerst hätte die Aufgabe obgelegen, z. B. den Reichardt'schen Angriffen auf die Detaillisten entgegen zu treten. Die Herren haben aber die Reichardt'sche Reklame, wie die Lobhudeleien der Versandpraxis im Gordian, und die Anwürfe des Gordians gegen die organisierten Detaillistenkreise ruhig hingenommen, wie sie es nun mit ansehen müssen, dass der Gordian im Bunde mit Reichardt ihnen das Geschäft aus der Hand zu nehmen sucht. Das Flugblatt der Firma Moser-Roth ist der erste öffentliche Protest gegen die Gordian-Männer, — er hätte schon vor drei Jahren erfolgen sollen! (Aus dem Leipziger Neidblatte: Die Kolonialwaarenzeitung.)

Wer hat denn das ursprünglich beste System, das Kleinhandelsystem leistungsunfähig gemacht? Ist das auch der Gordian mit seinen Gordianmännern gewesen? Hat der Gordian nicht gar auch die Pest nach Wien getragen? Beinahe ist es so. —

Als in Städten von 5000—6000 Einwohnern zwei Kaufleute für Manufakturwaren, zwei für Kolonialwaren ihre Läden hatten, als in den grösseren Städten die Krämer mindestens 10 Minuten auseinander wohnten, so dass jeder am Tage seine rechte Beschäftigung durch die Verteilung von Waren aller Art finden konnte, da war das Krämerystem das beste. Heute aber, wo jedes Dorf seine 3—4 Krämer, jedes Landstädtchen 8—10, jede Stadt von 5—6000 Einwohnern 15—20 Krämer hat, wo in den Strassen der grösseren Städte oft Haus bei Haus ein Krämer oder Höker mit denselben Waren sitzt, heute soll ein vernünftiger Mensch dieses System der Warenverteiung immer wieder anlächtig anstaunen und ja nicht daran rühren? — Schafft, Ihr schreienden, polternden Krämer aus Gifhorn, Leipzig, Halle, Kassel und Buxtehude, schafft doch die gesunde Grundlage wieder! Das ist vernünftig! Unvernünftig aber ist es, gegen ein besseres System in wirtschaftlichen Dingen anzukämpfen.

Wir haben in Hamburg seit Jahrzehnten Versandgeschäfte, deren Inhaber, wenn wir konkret werden wollen, sich des höchsten Ansehens erfreuen. Mey & Edlich, Herzog in Berlin und hunderte andere Firmen sind doch darum keine Strauchdiebe, keine Wegelagerer, weil sie Versandgeschäfte betreiben? Warum nun sollen auf einmal alle die 30 Firmen, die Cacaofabrikate möglichst frisch, möglichst schnell den Konsumenten zuführen wollen, reif für die Hölle sein? Weil es der Krämersippe nicht passt? — Da mag sie doch gefälligst erst dadurch, dass sie wirklich bemüht ist, deutsche Industrieerzeugnisse den ausländischen vorzuziehen, beweisen, dass sie um Strohhalmsbreite ihren krassen krämeregoistischen Standpunkt zu verlassen, fähig und willens ist. Wer ist der stumpfsinnige Vermittler der vom Auslande hereinkommenden Cacaofabrikate im Werte von Millionen Mark? Doch nur der Krämer. Die Versandgeschäfte alle miteinander aber sprechen für die deutsche Arbeit wohin wir blicken! Und diese Hilfe sollte die deutsche Cacaoindustrie abweisen? Dann müsste sie blind sein.

Des Gordians freiwillig übernommene Aufgabe ist es, nicht bloss über alles was vorkommt objektiv zu berichten, sondern er will auch, unabhängig wie er ist und bleiben will, hier und da seine Meinung sagen, damit wir weder versauern, noch den alten Fehler schwerer werden lassen, jeden, der »Konkurrenz« macht, für einen Gauner zu halten. Prüfen wollen wir weiter und weiter und wo wir besseres finden, da wollen wir es als das bessere hinstellen und die herbeirufen, die den besseren Weg mitgehen wollen. Wer schmollend und grollend in der Ecke stehen will, wer Zeitungsschreibern zusammengeklaubtes Material anschaffen will, der mag seine Wege allein gehen. Wir im »Gordian« sind in fachlichen Dingen mit einem Rüger fertig geworden, wir im »Gordian« sind mit dem Verbande deutscher Chocoladefabrikanten fertig geworden, wir werden auch mit der Krämersippe und ihrem Leipziger Soldschreiber fertig.

Die wirtschaftliche Vernunft ist auf unserer Seite. (Fortsetzung folgt.)



ALLERLEI.

Der Herausgeber des Gordian wird im Januar/Februar folgende Reise machen: Hamburg, München, Verona, Venedig, Triest, Bologna, Florenz, Rom, Neapel, Palermo, Messina, Athen, Smyrna (vielleicht Konstantinopel) zurück über Brindisi, Genua, Mailand, Luzern, Basel, Frankfurt. — Falls deutsche Gordianabonnenten bestimmtes über die zu besuchenden Länder wissen wollen, werden sie gebeten, bestimmte Fragen rechtzeitig zu stellen und, wenn den ausländischen Herren eine Unterredung erwünscht ist, die natürlich kein Geld kostet, so werden auch sie gebeten, dies rechtzeitig hierher zu melden. Der Hauptzweck dieser und darauf folgender Auslandsreisen soll folgender sein: Im Gordianverlage ist ein koloriertes Musteralbum in Vorbereitung, worin Chocoladen- und Zuckerwaren aller Länder, in naturgetreuer Abbildung und meist in natürlicher Grösse vorgeführt werden sollen. Derartige kolorierte Vorlagen fehlen durchaus und fehlen in jedem Lande. Tausende von hübschen Zuckerwaren-Neuheiten trifft man in fremden Ländern, in England, im Orient, in den Vereinigten Staaten, die auch in deutschen Landen gut Absatz finden könnten. Nur müssen sie natürlich zur Kenntnis der Fabrikanten kommen und da es für den einzelnen Fabrikanten schwer und kostspielig ist, sich immerfort Muster aus dem Aus-

lande kommen zu lassen, so wollen wir dies thun, sie abzeichnen lassen und wie oben gesagt, sie in kolorierten Tafeln jedem Fabrikanten zugänglich machen. Diese Tafeln werden zunächst einzeln erscheinen; im Laufe eines Jahres werden so viel fertig sein, dass das erste Album gebunden werden kann; es sollen aber einzelne Tafeln immer nachgeliefert werden, damit diese dem Arbeiter als Vorlage, dem Chef, wenn er Neuheiten schaffen soll, den Reisenden und Agenten, wenn er verkaufen soll, dienen können.

Um nun überall zuverlässige Fachleute zu engagieren, die auf Jahre hinaus uns mit Neuheiten unserer Branche bedienen können, die uns zu jeder neuen Art von Süssigkeiten auch die Rezepte verschaffen und uns die Lieferanten der Formen, Geräte, Apparate u. s. w. nennen, werden im nächsten Jahre mehrere Auslandsreisen gemacht, wovon die oben angegebene eine ist.

An die Cacao-Compagnie Theodor Reichard in Wandsbek hatten wir folgenden Brief zu richten:

Uns werden Anzeigen von Ihnen eingeschickt, in denen folgender Satz vorkommt:

»Seitens unlauterer Konkurrenz wird unsere Firma zur Einführung minderwertiger Cacaofabrikate missbraucht.

Unsere Marken sind nur direkt von uns bezw. durch unsere Versandabteilungen zu beziehen.

Lose ausgewogenes oder in Verpackungen ohne unsere Firma feilgebotenes Cacaopulver ist minderwertig und rührt nicht von uns her.« —

Durch den letzten Satz finden sich deutsche Fabrikanten verletzt — und mit Recht.

Sie wehren sich im ersten Satze gegen eine »unlautere« Konkurrenz, aber wenn Sie im Schlusssatze rund heraus erklären, dass alles lose ausgewogene Cacaopulver oder das in Verpackungen ohne Ihre Firma minderwertig sei, so sagen Sie damit doch ebenfalls mehr als Sie bei ruhiger Ueberlegung werden verantworten können.

Es giebt lose ausgewogen wie in Verpackungen mancherlei Art doch in Deutschland Cacaopulver genug, das vollwertig ist, wenn auch hier und da eins mit Recht als minderwertig bezeichnet werden könnte.

In der Allgemeinheit aber, wie Sie sprechen, müssen sich die deutschen Cacaofabrikanten verletzt fühlen.

Es wäre uns lieb, wenn Sie derartige Sätze in Zukunft unterliessen.

Hierauf schreibt uns die Firma folgendes:

Auf Ihre gefällige Zuschrift vom 22. Oktober d. J. erwidern wir höflichst folgendes:

a. »dass seitens unlauterer Konkurrenz unsere Firma zur Einführung minderwertiger Cacaofabrikate missbraucht wird, und dass unsere Marken nur direkt, bezw. durch unsere Versandabteilungen zu beziehen sind.«

b. »dass lose ausgewogenes oder in Verpackungen ohne unsere Firma feilgebotenes Cacaopulver minderwertig ist und nicht von uns herrührt«

sind als Antwort auf einen Angriff seitens einer Halleschen Cacaofabrik zu betrachten, welche in unlauterer Weise da ernten will, wo sie nicht gesäet hat.

Was den Satz unter a. betrifft, so ist er ja einwandsfrei; das unter b ausgesprochene Urteil ist auch nicht falsch, sondern nur — wegen seiner Kürze — ungeschickt in der Fassung.

Dass das im Kleinhandel lose ausgewogene Cacaopulver minderwertiger sein muss, als unser aus der Fabrik frisch an die Konsumenten versandtes, bedarf keiner besonderen Beweisführung; dass das in Verpackungen im Kleinhandel vorkommende Cacaopulver ebenfalls minderwertig ist, nämlich minderwertiger, als es von den betreffenden Fabrikanten an die Kleinhändler geliefert worden ist, wird für Sie ebenfalls fraglos sein. Da wir aber annehmen, dass Sie unsere Antwort, wie es Ihre sonstige Gepflogenheit ist, im Gordian abdrucken, möchten wir nicht unterlassen, auch den deutschen Fabrikanten den Weg zu zeigen, wie sie sich davon überzeugen können, dass ihr von den Krämern feilgebotenes Cacaopulver nicht mehr dasjenige ist, welches sie denselben geliefert haben. Wir haben wiederholt Veranlassung genommen, die bekannteren Marken Cacaopulver in Büchsen aus Detailgeschäften aufzukaufen und durchzuprobieren. Wenn man diese Cacaos ihren Erzeugern vorsetzen würde, würden die Herren ihre eigenen Produkte verleugnen. Mit Achselzucken würden sie sagen: »Wer weiss, was mit dem Cacao passiert ist!«

Vom schönen natürlichen Cacaoaroma keine Spur mehr!

Jeder einzelne der Herren sollte sich daran machen, eine im Kleinhandel gekaufte Dose seines Cacaos oder lose ausgewogenes hintereinander zu trinken, also nicht als Fabrikant, sondern als Konsument zu prüfen. Dann würden sie die Ueberzeugung gewinnen, dass solch' ein aromaarmer Cacao keine Konsumenten, die tagtäglich mehrere Tassen trinken sollen, beglücken kann.

Wer noch nicht weiss, dass ein Cacaoprodukt im frischen und natürlichen Zustande am schönsten schmeckt, kann wohl Cacaofabrikbesitzer, aber nicht Cacaofabrikant sein.

Alle Fabrikanten, mit denen wir über das Aromatisieren zu sprechen Gelegenheit hatten, versicherten, dass es nur die leidige Art des Vertriebes durch den Kleinhandel wäre, der sie zwänge, das schöne, reine, aber allzu flüchtige Cacaoaroma durch ein nachhaltigeres zu ersetzen. Dem gegenüber muss man sich doch fragen, ob es richtig ist, die Güte des Fabrikats zu verringern und dadurch den Konsum einzuschränken, wenn als Ausweg die Beseitigung des Zwischenhandels offen steht.

A. Die Ursache der Mandelhausse haben wir noch nicht ergründen können. Es wird aber nicht viel anders damit stehen, als mit der Cacaohausse. Das Jahr 1897 hat allerdings, soweit wir sehen können, dem Konsum kleinere Mengen zugeführt, als das Jahr 1896. Es kamen z. B. in Deutschland an:

1895	901 700	Kilo
1896	1 180 700	»
1897	978 300	»

Über das Jahr 1898 hatte das Manco schon bis Ende September ziemlich ausgeglichen. Vom 1. Januar bis 30. September kamen in Deutschland an:

1895	369 500	Kilo
1896	255 800	«
1897	430 800	«
1898	417 600	«

Hiernach kann man von knappen Zufuhren doch wohl nicht mehr gut sprechen. Die Preise werden wohl abwärts gehen, sobald der Hauptbedarf gedeckt ist und der Zeitpunkt steht ja vor der Thür.

F. Ihre Zahlen stimmen nicht genau. Nach einem anderen Bericht war die Einfuhr von rohen Bohnen und von fabriziertem Cacao in England für die letzten 5 Jahre so:

	Rohe Bohnen		fabrizierter Cacao	
1893	32 982 000	lbs.	2 660 000	lbs.
1894	39 115 000	»	2 720 000	»
1895	42 769 000	»	2 977 000	»
1896	38 281 000	»	3 794 000	»
1897	34 533 000	»	8 992 000	»
1898			5 647 000	(8 Mon.)

E. Lassen Sie sich nichts vorreden! Mit Thomé-Cacao sind im November in Lissabon schon zwei Dampfer angekommen, die rund 10 500 Sack gebracht haben. Dass das Jahr 1897 ein schlechtes Thoméjahr gewesen ist, ist ebenfalls nicht wahr. Anbei der Beweis vom Gegenteil: Die Ankunfte betrugen

1894	114 872	Sack	
1895	111 423	»	
1896	125 159	»	
1897	141 663	»	
1898	ca. 135 000	»	bis Mitte Nov.

Sie sehen, dass nur noch 6000 Sack fehlen, dann haben wir schon die Ankünfte von 1897 erreicht. Es sollen aber noch 25 000 bis 30 000 Sack zu erwarten sein.

B. B. Lesen Sie das folgende und wenn Sie durch die Medaillen, die sich die Kasseler Hof-Cacaofabrik auf ihre Briefbogen und Rechnungen setzt, geärgert worden sind, dann rufen Sie nur das hierin in die Erscheinung gerückte Gesetz zur Bekämpfung des unlauteren Wettbewerbes heran. Welcher Wert den Medaillen, Diplomen und sonstigen Auszeichnungen der von einzelnen Städten des Auslandes veranstalteten »Ausstellungen« beizulegen ist, dafür liegen der »Allgemeinen Fleischer-Zeitung« zwei Beispiele vor. In Lyon findet jetzt eine Veranstaltung statt, welche sich »Internationale Ausstellung von Weinen und Spirituosen, von Nahrungsmitteln aller Art, der Hygiene und des Kunstgewerbes« nennt; im Dezember soll in Marseille eine Ausstellung stattfinden, welche sich noch pomphafter als »Internationale Ausstellung der Industrie, des Handels, des Ackerbaues, des Unterrichts, der Nationalökonomie, der Kunst und der Erfindungen u. s. w.« bezeichnet. In den Prospekten über diese »Ausstellungen« heisst es übereinstimmend, dass nur Aussteller prämiiert werden können und dass die Diplome über die Auszeichnungen, zu denen auch Medaillen in Gold, Email, Silber und Bronze gehören, gratis den preisgekrönten Ausstellern geliefert werden. Ein hiesiger Vertreter dieser beiden Ausstellungen bietet goldene Medaillen derselben (selbstverständlich mit Diplom) gegen Zahlung von 250 Mark jedermann zum Kaufe an, der ein mindestens 4 Kilogramm schweres Postkollo an das Ausstellungskomitee sendet. Es wird also mit diesen »Auszeichnungen«, welche gar keine sind, da sie nicht für eine hervorragende Leistung gewährt werden, sondern lediglich für 250 Mark käuflich sind, Handel getrieben. Die eitlen Erwerber solcher »Auszeichnungen« bringen dann dieselben an ihren Schaufenstern, Briefbogen, Geschäftskarten an und erregen so den irrtümlichen Glauben, als seien sie wirklich prämiiert worden. Abgesehen davon, dass sie dadurch den Ausstellungsschwindel unterstützen, ja überhaupt erst möglich machen, scheinen sie nicht zu wissen, dass sie durch ihr Verhalten sehr

leicht mit dem Gesetz zur Bekämpfung des unlauteren Wettbewerbes in Kollision geraten können. (Aus der Berliner Zeitung.)

Es unterliegt keinem Zweifel, dass diesem Medaillenschwindel durch eine einfache Klage abgeholfen werden kann.

Achtung! Man lässt jetzt in London die Cacaoauktionen ausfallen; man fürchtet sich, in den Auktionsberichten von rapide sinkenden Preisen schreiben zu müssen. Vorsicht beim Einkauf von Bohnen ist jetzt dringend zu üben, da jeder Wartetag sich bezahlt macht. Heute sind gute, sogenannte Superior-Bohnen, Bahia, Jamaica, Grenada, Thomé zu 68—69 Mark zu kaufen. Höhere Forderungen sind abzuweisen. Der Butterpreis ist ebenfalls gewichen; am 20. November konnten wir Prima-Butter zu 137—138 Mark verzollt pro Zentner nachweisen; vorher war unter 140—142 Mark nichts angeboten.

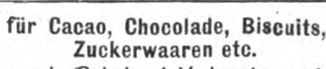
H. Die Aktien der Firma A. L. Mohr sollen, wie wir hören, bis auf weiteres nicht an den Markt kommen; man sagt, es wäre eine sogenannte Familiengründung. Von einem »Kurse« kann also einstweilen keine Rede sein. — Der Originellität wegen sei hier erzählt, dass in den letzten Wochen verschiedene Anfragen bei uns eingegangen sind, ob es wahr wäre, dass der Herausgeber des »Gordian« einen Direktorposten in einer neuen Cacaofabrik angenommen hätte? Bald sollte das in Deutschland, bald in Holland, bald in England sein. Wer mag ein so reges Interesse daran haben, derartige Lügen in Umlauf zu setzen? Wer mich kennt, wird wohl wissen, dass mir die persönliche Freiheit nicht für ein Vermögen feil ist und dass ich Abhängigkeit und Alltäglichkeit hasse wie gefärbtes Chocoladenmehl, das Pfund zu 30 Pfg. R.

Anzeigen.

Should any particulars be desired by our American friends, Messrs. Bothfeld & Weygandt, 78/80 Broadstr. New-York will cheerfully give all information on application.
Redaktion des Gordian in Hamburg.





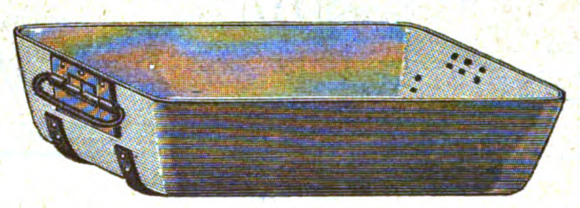
Brillante Plakate





Chocolade-Kästen für Kouvertüre, Cacaomasse und Chocolademassen.

Aus einem Stück Siemens-Martin Stahlblech gepresst. ✻ Eiserner Bestand! ✻ Fast unverwüstlich!

Arbeitskästen



in 4 Grössen.

No. 1. 500 mm lang	320 mm breit	110 mm tief.		No. 3. 600 mm lang	360 mm breit	110 mm tief.
No. 2. 550 „	„ 340 „	„ 110 „ „		No. 4. 650 „	„ 380 „	„ 110 „ „

Ferner **Walzen-Kästen** passend unter die Walzwerke.

No. 5. 700 mm lang 400 mm breit 180 mm tief.

Sämmtliche Kästen sind aus einem Stück Siemens-Martin Stahlblech gepresst, sie sind fast unverwüstlich, daher im Fabrikgebrauch ganz bedeutend billiger als gefalzte Kästen aus Eisenblech. Sie werden nie undicht und formen sich gut und leicht aus; sie werden verzinnt und unverzinnt geliefert. Referenzen stehen gerne von den grössten Fabriken zur Verfügung.

Stanz- u. Presswerk A.-G., vormals Castanien & Comp.

Brackwede bei Bielefeld (Deutschland).

Dampfkesselraum. Maschinenraum. Arbeitsraum.

Wegelin & Hübner
HALLE A.S.

Specialfabrik
von Kühleinrichtungen für Chocolade-, Marzipan- & Zuckerwaarenfabriken.

Kühlraum. Vorraum.

1898. IV. Jahrgang. No. 87. Hamburg, 1. Dezember 1898.



Hauptinhalt:

Haupt-Vertretungen für den „Gordian“:
England: Aug. Siegle, London E. C. Holland: Seyffardt'sche Buchhandlung, Amsterdam. Dänemark: Georg Chr. Ursins Nachf., Kopenhagen. Norwegen: Jacob Dybwad, Universitätsbuchh., Christiania. Russland: Carl Ricker, Petersburg. Newyork: The International News Company. Philadelphia: Schaefer & Koradi. Schweiz: O. Speidel, Zürich.

Cacaomarkt.

London, den 19. November 1898.

Am 22. November a. c. sollen in Auktion verkauft werden:

durch die Makler:

500	Sack		Carey & Browne
720	»	Trinidad	Wilson, Smithett & Co.
643	»	Guayaquil	»

durch die Makler:

2	Sack	St. Vincent	Wilson, Smithett & Co.
4	»	Jamaika	»
64	»	Colombian	»
109	»	Grenada	»
458	»	Ceylon	»
13	»	St. Lucia	Lewis & Peat
212	»	Guayaquil	»
406	»	Trinidad	C. M. & C. Woodhouse
3	»	St. Lucia	»
12	»	Seychellen	»

durch die Makler:

1 Sack Trinidad (verzollt)
C. M. & C. Woodhouse

938 » Guayaquil Corrie, Maccoll & Co.
47 » San Domingo »
58 » Trinidad Paines & Reid
56 » Demerara »
230 » Grenada »
60 » Guayaquil George T. Benton & Son
13 » Jamaika »
15 » Grenada William Anderson & Co.
73 » Jamaika »
9 » St. Lucia »
4 » Dominica »

Einige Nachfrage lag vor, und 200 Sack Grenada wurden zu 71/6 bis 73/6 umgesetzt.

Da der Markt noch immer sehr flau ist, fanden am letzten Dienstag keine Auktionen statt, daraus resultierte etwas grössere Nachfrage, und einige ziemlich bedeutende Geschäfte kamen zu vorigen Notierungen zum Abschluss.

Die Verkäufe schliessen 100 Sack Trinidad, Preis nicht bekannt, ein.

Ferner: 600 Sack Grenada, gewöhnlich bis fair 70/— bis 71/6, gut 72/6 bis 73/6.

400 Sack Afrika zu 70/— bis 71/—.

380 Sack Bahia zu 70/—.

250 Sack Ceylon, einschliesslich gut bis fein rot zu 76/— bis 78/—.

Die Cacao-Statistik für die mit dem 2. November endende Woche stellt sich für London wie folgt:

	Gelandet wurden	Für den englischen Konsum	Export	Lagerbestand
Trinidad	15	987	89	23188
Grenada	36	865	—	15693
Andere West-Ind.	—	211	35	4030
Ceylon u. Java	93	50	18	10131
Guayaquil	804	110	83	28267
Brasilien u. Bahia	—	—	—	5858
Afrika	3	896	—	13675
Andere Ausländ.	61	111	61	7471
zusammen	1012	3230	286	108313
gegen dieselbe Woche 1897	976	2840	1603	100420

Die Ankünfte von Guayaquil während der ersten Hälfte des Monats November waren wie folgt:

	1898 Quint.	1897 Quint.	1896 Quint.	1895 Quint.
Arriba	6500	1500	1500	2000
Balao, Machala	8000	1000	3500	5000
	14500	2500	5000	7000

Die Gesamt-Ankünfte vom 1. Januar bis 15. November:

	1898	1897	1896	1895
Arriba	276000	211500	241000	201000
Balao, Machala	89000	88000	80000	135500
zusammen	365000	299500	321000	336500

Statistik des importierten und ausgelieferten Cacaos, sowie des Lagerbestandes im Hafen Londons in den ersten 45 Wochen der Jahre 1898, 1897 und 1896.

	Gelandet wurden		Für den engl. Konsum		Export		Lagerbestand		
	1898	1897	1898	1897	1898	1897	1898	1897	1896
pkgs. Britische Ware	116536	107265	91641	78011	31562	43211	53042	63964	77098
Auslands-Ware	104307	73216	54522	51858	27110	45121	55271	36456	63349
	220843	180481	146163	129869	58672	88332	108313	100420	140447

Preise.

(Zoll 1 d pr. lb.)

	18. Nov. 1898	19. Nov. 1897
Trinidad, gute Sorten	79/ b. 80/	74/6 b. 79/6
mittel bis fein rot	76/6 » 78/6	72/6 » 74/
grau u. gemischt rot	75/ » 76/	71/ » 72/
Grenada, gew. b. fair	70/ » 72/6	69/6 » 71/
gut bis fein	72/6 » 75/6	71/6 » 73/
Dominica u. St. Lucia	71/ » 73/6	68/ » 70/6
do. gerottet	73/6 » 75/	69/6 » 70/6
Jamaika	72/ » 75/	68/ » 70/6
Surinam	73/ » 77/6	70/ » 75/
Caracas	77/ » 87/	70/ » 75/
Bahia, gut bis fein	73/ » 75/	71/6 » 72/6
Guayaquil, Machala	— » —	— » —
Caraquez	79/6 » 81/6	71/ » 73/
Arriba	81/ » 85/	74/ » 77/6
Ceylon, mittel b. fein	73/6 » 79/	70/ » 85/
schlecht u. gewöhnl.	70/ » 73/	64/ » 69/6

London-Export.

Amsterdam	6705	lbs.
Falkland-Inseln	180	»
zusammen	6885	lbs.

London-Import.

Ceylon	56	pkgs.
Bordeaux	1	Kiste.
Holland	115	Fass.
transito	5	Kisten.
Le Hâvre	1204	Sack.
transito	163	»
New-York	179	»

Import in Southampton:

Caraquez	875	Sack.
Buenaventura	117	»
Guayaquil	264	»
Jamaika	6	»
Trinidad	203	»

Cacao und Chocolade:
Holland transito 809 pkgs.

Chocolade: Bordeaux 7 Kisten.

London, den 26. November 1898.

Der Markt ist flau. Gestern wurden 100 Sack Trinidad zu niedrigeren Preisen verkauft.

Heute 50 Sack guter bis gewöhnlicher Ceylon zu 76/—.

Cacaopulver. In der Auktion wurden 111 pkgs. holländisches u. s. w. Cacaopulver zurückgekauft.

Der Markt war von flauem Charakter, was von den grösseren Ankünften verschiedener Sorten und dem Wunsche der Verkäufer, Ware abzustossen, herrührte, wodurch der Preis noch weiter herunterging, was nunmehr eine Differenz von 4 s bis 7 s vom kürzlich erreichten höchsten Punkte ausmacht.

Auf der am 22. d. M. abgehaltenen Auktion wurde mehr angeboten, als es längere Zeit hindurch der Fall war, die Gesamt-Sackanzahl betrug 6926 Sack, bestehend aus 2491 Sack Kolonienware und 4435 Sack Auslandsware.

Da ungewöhnlich schwache Nachfrage vorhanden war und die Verkäufer sehr disponiert waren, ihre Ware abzustossen, so war ein besonders flauer Ton vorherrschend, nur 800 Sack fanden Käufer und zwar zu schwankenden niedrigeren Preisen.

Nach Trinidad war wenig Nachfrage und wurde nur teilweise zu um 1/— bis 2/— niedrigeren Preisen verkauft.

Der mässig grosse Vorrat von Grenada fand nur teilweise zu um 6 d bis 1/— niedrigeren Quotierungen unter den kürzlich privatim erzielten Preisen Käufer.

Andere Kolonienware W.-I. verkaufte sich schwerfällig, und die Preise waren entschieden niedriger.

Der Verkauf eines grossen Vorrats von Guayaquil ging langsam von statten und nur ein kleiner Teil desselben wurde zu Preisen umgesetzt, welche um ganze 3/— reduziert waren.

Andere Auslandsware wurde völlig vernachlässigt und alle zurückgekauft.

Ceylon war flau und wurde fast gänzlich zurückgekauft.

Es wurden verkauft:

Von 1205 Sack Trinidad 300 Sack, einschliesslich 29 Sack dunkler, alter Ernte, ohne Reserve, zu 69/6, der Rest, mittel bis gut rot 75/— bis 76/—.
Von 375 Sack Grenada 135 Sack, gewöhnlich bis fair 70/— bis 71/—, gut rot 72/ –.
Von 34 Sack St. Lucia 13 Sack zu 65/— bis 66/—.
2 Sack St. Vincent zu 68/—.
2 Sack Dominica zurückgekauft.
Von 112 Sack Jamaica 15 Sack zu 67/—.
Von 2822 Sack Guayaquil nur 220 Sack, bestehend aus Caraquez zu 72/– bis 73/–.
290 Sack Colombian zurückgekauft.
107 » Tumaco und
326 » Venezuela zurückgezogen.
269 Sack Samana zurückgekauft zu 74/—.
47 » anderer St. Domingo,
90 » Bahia und
414 » Afrika zurückgekauft.
13 » Seychellen teilweise zu 66/—, beschädigte 60/6.
Von 663 Sack Ceylon 57 Sack alter Ernte, ohne Reserve, zu 65/—, . vom Rest nur 20 Sack.

Seit den Auktionen sind 100 Sack Guayaquil, Tenquel zu 75/—, 150 Sack Trinidad zu 73/6 bis 75/— und 100 Sack Ceylon zu 76/— verkauft worden.

Statistik des importierten und ausgelieferten Cacaos, sowie des Lagerbestandes im Hafen Londons in den ersten 46 Wochen der Jahre 1898, 1897 und 1896.

pkgs.	Gelandet wurden 1898	Gelandet wurden 1897	Für den engl. Konsum 1898	Für den engl. Konsum 1897	Export 1898	Export 1897	Lagerbestand 1898	Lagerbestand 1897	Lagerbestand 1896
Britische Ware	116754	107783	93586	79794	31891	43830	50986	[illegible]	[illegible]
Auslands-Ware	105332	74540	55495	52361	27418	45593	55015	36805	[illegible]
	222086	182323	149081	132155	59309	89423	106001	98885	[illegible]

London-Export.

Bombay	216 lbs.
Calcutta	162 »
Hamburg	1061 »
Königsberg	2201 »
Las Palmas	1291 »
Port Elizabeth	220 »
Riga	4504 »
Santander	1670 »
zusammen	11325 lbs.

London-Import.

Trinidad	537 Sack.
Ceylon	200 »
Demerara	16 »
Jamaika	301 »
Grenada	409 »
Barbados	243 »
Lissabon	31 »
Holland	50 Fass
Le Hâvre transito	56 Sack
Holland	73 Fass 18 Sack
transito	500 Kisten
Antwerpen	200 Sack.

Import via Southampton:
250 Sack.

Chocolade u. s. w.:
Holland transito 120 Kisten.

Le Hâvre, den 12.—19. November 1898.

Die Geschäfte sind noch immer ganz unbedeutend und die Kurse unverändert.

Dieselben lauten:

November bis März Frs. 91,—.

Angekommen sind:

90 Sack von New-York
47 » » den Antillen
2073 » » Côte-Ferme
64 » » den franz. Antillen
735 » aus Brasilien.

Le Hâvre, den 19.—26. November 1898.

Das Geschäft ist noch sehr ruhig in disonibler Ware.

Der Terminhandel hat schon seit langer eit zu keiner Transaktion Gelegenheit geіten; die Kurse der entfernt liegenden Ionate sind in der letzten Woche um 3 Frs. eruntergegangen, die Verkäufer sind ahrscheinlich durch die herannahende neue rnte beunruhigt, aber die Käufer fehlen otzdem.

Die Kurse lauten:

November bis Dezember	Frs.	89,—
Januar » März	»	87,—
April » Juni	»	86,—

Angekommen sind:

640 Sack von den Antillen,
564 » » Côte-Ferme,
40 » aus New-York,
1423 » » Lissabon.

ort of Spain, Trinidad, d. 10. November 1898.

Es war eher trocken während der ersten älfte der letzten vierzehn Tage, zum ossen Schaden für die Frucht, welche der genügenden Feuchtigkeit wegen sehr langn zur Reife gelangte.

Seit drei oder vier Tagen jedoch ist das 'etter umgeschlagen und fast überall fallen gengüsse, deren wohlthätige Folgen sich i der Ernte bald zeigen werden.

Unsere Einkünfte sind noch immer undeutend, aber dank der letzten Niederhläge hofft man, dass sich die Resultate ssern werden.

Die Nachfrage war noch immer gross d die Preise hatten sich aufrecht erhalten s vorgestern, als die Tendenz zur Baisse, n welcher wir schon in unserem letzten rkular sprachen, unter dem Einflusse von legraphischen Baisse-Avis hervorgetreten t, und obgleich die Kurse noch schwanken, nnen wir doch die gewöhnliche Ware mit 15,25 und die besseren Waren bis $ 15,75 fan oder 50 Kilo, 1. Preis anbieten.

Die Preise werden aber höchst wahrheinlich noch mehr sinken, falls nicht ein steres Avis aus den Konsum-Märkten zu ns herüberkommt.

Unser Export während der letzten vierzehn age betrug 1284 Sack nach Europa und)20 Sack nach den Vereinigten Staaten, gen 4930 Sack nach Europa und 156 Sack nach den Vereinigten Staaten zur selben Zeit im Vorjahre.

Die vergleichende Statistik unseres Gesamt-Exportes von Cacao vom 1. Januar bis heute für die letzten fünf Jahre ist folgende:

1898	110 817	Sack
1897	111 886	»
1896	110 348	»
1895	137 274	»
1894	103 874	»

Einbegriffen in diesen Zahlen sind:

1898	29 030	Sack	n. d.	Ver. St.	v. Amerika.
1897	23 819	»		»	»
1896	26 454	»		»	»
1895	32 338	»		»	»
1894	22 901	»		»	»



Schweizer Nussmasse.

(Noisette, Nougat, Gianduja.)

W. Wie verhütet man das Oeligwerden der »Noisettmasse«?

Durch ein einfaches Mittel: Man benutzt bei der Zubereitung den Zucker als Oelbinder. Das wird in vielen Fabriken nicht beobachtet. Wer Nüsse und Zucker und Cacao auf einmal in den Kollergang (Melangeur) bringt und dann walzt, der wird meist eine Masse bekommen, aus der in wenigen Tagen das Oel ausschwitzt. Oelige Nussmassen werden sehr schnell ranzig und sind schlecht zu verarbeiten.

In der Schweiz hat man in den grösseren Fabriken sich für diesen Zweck besondere Reibmaschinen gebaut, die den Reibstein und die Reibekeule ersetzten, von Anfang an also weder quetschen noch drücken, wie es der Melangeur und das Walzwerk thut, sondern nur reiben. Wer diese Maschinen baut, ist uns nicht bekannt. Wenn aber ein schweizer Gordianabonnent uns hierauf Auskunft geben sollte, wollen wir Ihnen den Lieferanten nennen.

Die Zusammenstellung der Massen ist so verschieden, wie die der Tafel-Chocoladen. Jeder richtet sich nach dem Preise, den er erhalten kann. Bekannt sind uns folgende Zusammensetzungen.

I. 15 Kilo Haselnüsse, geröstet
20 » Cacaokerne, »
30 » Zucker, grob
Vanille.

II.	20 Kilo	Haselnüsse, geröstet	
	15 »	Cacaokerne, »	
	30 »	Zucker, grob	
	Vanille.		
III.	30 Kilo	Haselnüsse, geröstet	
	15 »	Cacaokerne, »	
	30 »	Zucker	
	Vanille.		

Auf anderen Stellen findet man folgende Vorschriften:

IV.	25 Kilo	Haselnüsse, geröstet
	8 »	Zucker, grob
	20 »	Kouvertüre
	15 »	Chocolade
	Vanille.	
V.	25 Kilo	Haselnüsse
	12 »	Zucker
	15 »	Kouvertüre
	15 »	Chocolade
	Vanille.	
VI.	25 Kilo	Haselnüsse
	15 »	Zucker
	20 »	Chocolade
	8 »	Cacaobutter
	Vanille.	

Der Arbeitsgang bei der ersten Sorte — Rezepte I—III — ist folgender: Die Haselnusskerne werden leicht geröstet, sie kommen dann mit den Cacaokernen in die Reibmaschine (wo die fehlt, also in den Melangeur) und sobald sich nun das Oel aus den Nüssen und die Butter aus dem Cacao entwickelt, wird schaufelweise der Zucker zugeschüttet. So wird weiter gearbeitet, bis der ganze Zucker verbraucht ist. Dann wird die Masse vielemale gewalzt, sechsmal achtmal, zehnmal, bis sie jedes Korn verloren hat und weich wie Butter über die Zunge fliesst.

Soll diese Masse in Blechformen gekühlt werden, dann muss der Nussgehalt reduziert werden. Da das Nussöl schwer erstarrt, formt sich die damit reichlich versetzte Masse schwer aus.



Deutschlands Verkehr mit dem Auslande im Oktober 1898.

Einfuhren.

Im Oktober 1898 wurden folgende Mengen Waren in Deutschland eingeführt:

1 225 400 Kilo Cacaobohnen,
davon für Export-Fabriken
49 500 Kilo.

Es kamen aus:

Ecuador	324 200	Kilo
Haiti	198 700	»
Brasilien	130 300	»
Port.-Westafrika	120 500	»
Venezuela	85 200	»
Portugal	82 600	»
Brit.-Westindien u. s. w.	82 500	»
Dominican. Republik	41 900	»
Niederlande	32 900	»
Deutsch-Westafrika	30 000	»
Grossbritannien	24 500	»
Niederl.-Indien u. s. w.	16 900	»
Dänisch-Westindien	16 200	»
Britisch-Ostindien u. s. w.	13 300	»
Frankreich	11 000	»
Niederl.-Amerika	3 600	»

Ferner gingen ein:
22200 Kilo **Cacaobutter,**
davon für Export-Fabriken 5000 Kilo
Es kamen aus den Niederlanden 21300 »

Ferner:
700 Kilo **gebrannte Cacaobohnen.**

Cacaoschalen wurden nicht eingeführt.

Ausserdem kamen an:
69 300 Kilo **Konditorwaren,**
davon aus der Schweiz 38 800 Kilo
» Grossbritannien 13 700 »
» Frankreich 7 700 »

Ferner:
24 000 Kilo **Chocolade,**
davon aus der Schweiz 12 900 Kilo,
» Frankreich 6 900 »

Ferner:
67 700 Kilo **Cacaopulver**
aus den Niederlanden.

Ferner:
1700 Kilo **Cacaomasse**
aus den Niederlanden.

Sodann gelangten zur Einfuhr:
955 000 Kilo **getrocknete Mandeln,**
davon für Export-Fabriken 3 100 Kilo
Es kamen aus: Italien 709 600 »
» Marocco 165 100 »
» Frankreich 77 700 »

Ferner:
800 Kilo **Vanille** aus **Frankreich.**

Schliesslich:

371 900 Kilo **Honig,**		
davon aus Chile	172 500	Kilo,
» Mexiko	75 100	»
» Verein. Staaten	59 900	»

Ausfuhren.

Aus Deutschland wurden im Oktober 1898 ausgeführt:

29 800 Kilo **Cacaoschalen,**		
Es gingen nach der Schweiz	19 000	Kilo
» den Niederlanden	7 900	»

Ferner gingen aus:

4 100 Kilo **Cacaobutter,**		
davon aus Export-Fabriken	3 500	Kilo.
Es gingen nach Oesterr.-Ungarn	2 400	»

Ferner:

142 900 Kilo **Konditorwaren,**		
davon nach Niederl.-Indien u. s. w.	44700	Kilo
» Grossbritannien	13500	»
» Brit.-Ostindien u. s. w.	8700	»
» Belgien	4700	»

Sodann:

93 500 Kilo **Chocolade,**		
davon aus Export-Fabriken	84 900	Kilo.
Es gingen nach Grossbritannien	39 500	»
» Verein. Staaten	24 000	»

Ausserdem:

10 100 Kilo **Cacaopulver,**		
davon aus Export-Fabriken	8 900	Kilo.

Ferner gingen aus:

9 800 Kilo **Cacaomasse,**		
davon aus Export-Fabriken	9 400	Kilo.
Es gingen nach Oesterr.-Ung.	5 900	»

Ferner:

43 800 Kilo **Honig,**		
davon nach den Niederlanden	500	Kilo.

Schliesslich:

200 Kilo **Vanille** nach Oesterreich-Ungarn.



ALLERLEI.

M. Kristallisiertes Eiweiss liefert die Firma Favre & Bernard in Mülhausen (Elsass). Das Kilo kostet 4,80 Mark.

Thomé-Cacao. Im November 1898 sind 17508 Sack Thomé-Cacao in Lissabon angekommen.

6724	Sack brachte	der	Dampfer	Cabo verde	
4401	»	»	»	»	Anzola
6383	»	»	»	»	St. Thomé.

Die ersten elf Monate 1898 haben gebracht

		141 784	Sack
gegen	1897	113 160	»
	1896	112 697	»
	1895	87 451	»
	1894	97 491	»

Man erwartet im Dezember 20—25 000 Sack, so dass wir dann eine Jahreslieferung von rund 165 000 Sack bekommen,

gegen	141 663	»	im	Jahre	1897,
	125 159	»	»	»	1896,
	111 423	»	»	»	1895,
	114 872	»	»	»	1894.

R. Wenn Sie an Fried. Krupp in Essen schreiben, wird man Ihnen sehr gerne ein paar dicke Bände über die Krupp'schen Wohlfahrtsanstalten zusenden. Wir haben sie seit mehreren Jahren in unserer Bibliothek, aber wir verborgen nicht gern Bücher. Sie finden darin alles was Sie wissen wollen: Zeichnungen und Pläne für Arbeiterhäuser, Beamtenwohnungen, Bäckerei, Fleischerei, Kolonialwarenhandel u. s. w. In den Augen der Krämerführer ist Krupp natürlich ein roter Sozialist, weil er Konsum-Vereine für seine Arbeiter hat.

In den Dresdner Neuesten Nachrichten lesen wir:

»Ein Posten Kamerun-Cacao, wirklich feine Ia. Qualität, infolge Auflösung der Kamerun-Cacao-Gesellschaft, bisher in Dosen Pfund 2,80 Mark, jetzt lose ausgewogen Pfund 2,— Mark, bei 5 Pfund 1,90 Mark, bei Karl Bahmann, Waisenhausstrasse 9, gegenüber dem Centraltheater.«

K. Gewiss ist die Fahrradzeit wieder da, aber da die Preise ziemlich menschlich geworden sind, wollen wir keine mehr herüber kommen lassen. Zwei Musterräder haben wir noch stehen. Die geben wir das Stück für ca. 100 Mark weg, es sind beides Räder mittlerer Grösse.

Bericht aus der Schweiz:

Milchchocolade. Seit einiger Zeit macht in der Schweiz die Fabrikation von Milch-Chocolade grosse Fortschritte. Vor ungefähr Jahresfrist war es noch eine einzige Fabrik, die sich mit der Herstellung von Milch-Chocolade befasste; jetzt sind es schon deren vier und ob solche noch mehr kommen, ist

sehr wahrscheinlich zu erwarten. Lange Zeit schien es, das Problem zur Fabrikation von Milch-Chocolade sei kaum zu lösen und auf einmal traten drei andere Fabriken mit solchen Produkten auf. Es lohnt sich nun der Mühe, darauf etwas acht zu haben, denn wie in Deutschland der Hafer-Cacao einen Aufschwung für unsere Industrie bedeutet, so ist es auch die Milch-Chocolade, die dasselbe für die Schweiz thun wird. Man kann wohl sagen, in allen grösseren Ortschaften sind bereits sämtliche Delikatessen-Handlungen und Konditoreien mit Milch-Chocolade von zwei bis drei verschiedenen Fabriken versehen.

Unter dem Namen Choclait bringt die Chocoladenfabrik A. Kohler & Söhne A.-G. ihre Milch-Chocolade (chocolat au lait) in den Handel, und es scheint, dass sie recht ordentliche Konsumtion nach sich zieht. Im Interesse der Chocoladen-Industrie ist dabei mitzuteilen, dass diese Firma ihre Milch-Chocolade in Tabletten zu 5, 10 und 25 Rappen (4, 8 und 20 Pfennig) pro Stück verkauft als Detailpreise. Es kann dadurch wohl für die Firma Kohler ein Massenartikel entstehen.

P. Der Brief des Mannes, der sich um den Posten eines Korrespondenten in so miserablem Deutsch bewirbt, hat uns Spass gemacht. Aber ähnliches kommt auch in noch »besseren Familien» vor. Herr Dr. von Lippmann in Halle hat der Köthener Chemiker-Zeitung folgenden Brief geschrieben, woraus Sie sehen können, dass selbst unter den Leuten, die sich mit dem Doktortitel tragen, Herren zu finden sind, die nicht richtig schreiben oder sprechen können.

»Gelegentlich der, in Ihrem werten Blatte mehrfach besprochenen, so wichtigen Frage der

Ausbildung des chemischen Nachwuchses,

gestatte ich mir auf einen Punkt hinzuweisen, in dem nicht selten auch »Chemiker« sich als »Chemikanten» bewähren: es ist dies die Abfassung von Briefen und Bewerbungs-Gesuchen. Die Sünden, die in dieser Hinsicht begangen werden, spotten jeder Beschreibung, und beim Lesen mancher derartiger Schriftstücke wird man lebhaft an die »Fliegenden Blätter« erinnert; zum Beweise für diese Behauptung lasse ich eine Blütenlese von Stellen aus derlei Schreiben deutscher, oft sogar promovierter Chemiker folgen:

1870 geboren studierte ich in Göttingen und Marburg Chemie . . .

Ich empfehle Ihnen namentlich meine chemische Vielseitigkeit . . .

Ich empfehle mich als fünfjährigen Chemiker .

Ich bekleidete bereits in drei Fabriken den Chemiker . . .

Ich ersuche mein Gesuch auf diese Stelle zu berücksichtigen; es giebt keine Arbeit vor der ich mich nicht scheue.

Ich kann auch noch Zeugnisse mehrerer, sich um die Fabrikation sehr verdient gemachter Männer beibringen.

Meine Leistungen sind in jeder Hinsicht primste.

Ich offeriere Ihnen auch nebige von mir erfundene Idee.

Ich bin auch Erfinder zweier Patente.

In der Falte befindet sich die Konstruktion meiner angefragten Erfindung.

Ich verstehe auch eliten Rübensamen zu züchten.

In anbetracht ihres besitzenden kleinen Betriebes glauben die Herren . . .

Ihr w. Schreiben beantwortend, ist es mir noch nicht gelungen mit der Direktion auseinander gekommen zu sein . . .

Die allgemeinen Besorgnisse rückwirkten damals auch auf den Chef . . .

Der Chef will mich entlassen, denn er glaubt dass die Ernte sehr gross werden wird und daher kein Vertrauen zu dem Artikel hat.

Bitte mir sogleich den schärfsten Gehalt anzugeben . . .

Mit dem vorwürfigen Gehalte kann ich jedoch nicht annehmen . . .

Ich konnte mich leider nicht veranlassen, Ihnen mich so billig wie Sie schrieben zu offerieren.

Ihrer w. Antwort auf den Gehalt gewidmet, zeichne ich hochachtend . . .

Wegen der kurz gehabten Feiertage konnte ich erst heute zusagen . . .

Ein Kommentar ist wohl überflüssig; doch ist die Sache ernster, als sie scheint, und deckt jedenfalls auch eine bedauerliche Lücke im Bildungsgange so mancher Chemiker auf!

Dr. Edmund von Lippmann.

Man liest in deutschen Zeitungen:

Die Insel des Chocoladenkönigs. Auf die Tragikomödie der Faschoda-Angelegenheit folgt jetzt als Satyrspiel ein neuer englisch-französischer Gebietsstreit. Herr Menier, der überall bekannte französische Chocoladenkönig, dessen Name die Felder, Wiesen, Mauern und Hütten ganz Frankreichs bedeckt, ist es begreiflicherweise selber einmal müde geworden, sich in der Heimat auf Schritt und Tritt zu begegnen, und kaufte vor einigen Jahren die entlegene Insel Anticosti im Golf von St. Lawrence, zwischen Neufundland und Quebek. Dort, auf kanadischem Boden, der ja auf die Franzosen seit jeher eine mächtige Anziehungskraft ausgeübt hat, wollte er in seinen freien

Monaten das beschauliche Leben eines Gutsherrn führen, fern von jeglicher Chocolade, nur an der Jagd und Fischerei sich ergötzend. Wie es nun scheint, standen ihm bei seinem Vergnügen etliche Ansiedler im Wege, die er als Gutsherr einfach von der Insel verwies, wohl im Glauben, sich durch diesen kurzen Prozess für immer Ruhe verschafft zu haben. Aber der Mensch denkt und der Himmel lenkt. Es kam Faschoda dazwischen und da war das Unheil bald geschehen. Ein Schrei der Entrüstung entrang sich den englischen Kehlen in Kanada, und der britischen Reichsregierung in London wurde bedeutet, wie staatsgefährlich es sei, wenn ein Franzose die Insel besitze. Der Kolonienminister Joseph Chamberlain liess sich das nicht zweimal sagen und forderte dem kanadischen General-Gouverneur telegraphisch einen Bericht über den Fall ab. Der wird nun von den Patent-Patrioten in London mit grosser Spannung erwartet. In ihren Köpfen spukt natürlich schon die Wahnvorstellung eines schwarzen Komplotts Frankreichs, eines Handstreichs gegen englischen Besitz. Der Chocoladenkönig Menier staunt wohl selber am meisten über den Macchiavelli, den man in ihm entdeckt hat, da er bisher glaubte, nur die feinste Chocolade, nicht auch die feinsten Anschläge machen zu können. Für den Besitz seiner Insel übrigens hat er ebensowenig zu fürchten wie Grossbritannien für seine Sicherheit. Es dürfen ja ohne die Bewilligung Kanadas keine Küstenbefestigungen errichtet werden, und an Landungsplätzen für etwas anderes als ein Boot fehlt es der Insel des Chocoladenkönigs völlig.

Der Bundesrat hat in seiner letzten Sitzung eine Aenderung der Ausführungsbestimmungen zu dem Gesetz über die Vergütung des Cacaozolles bei der Ausfuhr von Cacaofabrikaten beschlossen, da die bisherige Vorschrift, wonach Cacaopulver (Cacaomasse in Pulverform, mehr oder weniger entölt) Alkalien bis zu drei Prozent enthalten darf, eine verschiedene Anwendung erfahren hat. Von einzelnen Steuerbehörden wurde dem Wortlaut entsprechend angenommen, es solle hierbei die Menge nicht der dem Cacaopulver zugesetzten, sondern der überhaupt darin enthaltenen Alkalien auf höchstens drei Prozent bemessen werden, worin indessen eine Benachteiligung der Exporteure lag. Denn der rohe Cacao enthält an sich schon eine beträchtliche Menge — bis 2,5 Prozent — Alkalien, so dass unter Umständen schon die Beimischung von wenig mehr als einem halben Prozent die Vergütungsfähigkeit der Waren in Frage stellen könnte, während zum Aufschliessen der Cacaomasse die Zugabe einer grösseren Menge von Alkalien nötig ist. Diese beträgt je nach der Art der verwendeten Cacaobohnen bis zu drei Prozent des Gewichts der fertigen Ware. Von anderer Seite wurde jene Vorschrift dahin aufgefasst, dass Cacaopulver auch dann noch vergütungsfähig sei, wenn es ausser den in den rohen Cacaobohnen bereits vorhandenen Alkalien deren auch noch bis zu drei Prozent seines Gewichts enthalte. Diese Auslegung wurde im Bundesrat als zutreffend anerkannt, da durch jene Vorschrift nur die Grenze bestimmt werden sollte, bis zu welcher eine Beimischung von Alkalien statthaft ist. Dabei war allerdings vorausgesetzt, dass es möglich sei, bei der chemischen Untersuchung des Cacaopulvers festzustellen, wieviel von den überhaupt vorgefundenen Alkalien auf die schon im Rohstoff enthalten gewesenen und wieviel auf die bei der Herstellung zugesetzten Alkalien entfalle. Dies trifft jedoch nach der Ansicht der überwiegenden Mehrheit der befragten Chemiker, die überdies die vorgeschriebene Ermittelung des Aschengehalts des Cacaopulvers nach der Scheiblerschen Methode mit Schwefelsäure für nicht zweckentsprechend erachten, nicht zu. Hieraus ergab sich die Notwendigkeit, den gleichmässigen Vollzug der Ausführungsbestimmungen durch eine anderweitige Fassung der betreffenden Vorschriften zu sichern. Der Bundesrat hat deshalb in der angeführten Vorschrift statt »Alkalien bis zu drei Prozent« gesetzt: »bis zu drei Prozent bei der Herstellung zugesetzte Alkalien.« Ferner hat er bestimmt, dass der Aschengehalt bei pulverförmigem Cacao 9,5 Prozent und bei Cacaomasse in Teig- oder sonstiger Form 4,5 Prozent nicht übersteigen darf; die Asche ist darauf zu prüfen, ob fremde Mineralbestandteile darin enthalten sind. Die Anwendung der also abgeänderten Bestimmungen auf frühere Fälle unterliegt keinem Bedenken.

Vereinbarung einheitlicher Untersuchungsmethoden für Nahrungsmittel, Genussmittel und Gebrauchsgegenstände. Am 2. und 3. November fanden unter dem Vorsitze des Direktors des kaiserlichen Gesundheitsamtes, Wirkl. Geheimen Oberregierungsrates Dr. Köhler, in dem Dienstgebäude der genannten Behörde Beratungen deutscher Nahrungsmittel-Chemiker im Anschluss an die in früheren Jahren in Coburg und Eisenach abgehaltenen Versammlungen statt, behufs Vereinbarung einheitlicher Untersuchungsmethoden für Nahrungsmittel, Genussmittel und Gebrauchsgegenstände. Zur

Beratung und Erledigung gelangten die Abschnitte: 1. Bier (Referenten: Professor Dr. Aubry-München, Geheimer Regierungsrat Professor Dr. Delbrück-Berlin und Dr. Amthor-Strassburg i. E.). 2. Wasser. (Referenten: Dr. Janke-Bremen und Professor Dr. Hintz-Wiesbaden.) 3. Zucker. (Referenten: Dr. Janke-Bremen, Dr. B. Fischer-Breslau, Professor Dr. Herzfeld-Berlin und Professor Dr. Saare-Berlin.) 4. Fruchtsäfte und Gelées. (Referenten: Dr. W. Fresenius-Wiesbaden, Professor Dr. Beckurts - Braunschweig, Dr. Amthor-Strassburg und Dr. Weigle-Nürnberg.) Ferner wurde beschlossen, die gleichfalls der Versammlung vorgelegten Abschnitte: Gemüse- und Fruchtdauerwaren (Referenten: Professor Dr. Rupp-Karlsruhe i. B., Dr. Mayrhofer-Mainz und Oberinspector Dr. Röttger-Würzburg), sowie Branntweine und Liköre (Referenten: Professor Dr. W. Fresenius-Wiesbaden, Professor Dr. Medicus-Würzburg, Oberinspektor Dr. Röttger - Würzburg und Dr. Windisch-Berlin), sowie die Abschnitte: Zuckerwaren und künstliche Süssstoffe unter entsprechender Beteiligung der Referenten durch den geschäftsführenden Ausschuss für die Veröffentlichung vorzubereiten. — Der Druck des zweiten Heftes der im Verlage von Julius Springer, Berlin, erscheinenden »Vereinbarungen zur einheitlichen Untersuchung und Beurteilung von Genussmitteln u. s. w.« hat bereits begonnen. Die Beratung der noch ausstehenden Teile der Arbeitsaufgaben, welche sich die genannte, aus den hervorragendsten Fachmännern des ganzen Reiches gebildete freie Kommission gestellt hat, wird voraussichtlich in einer für das nächste Jahr geplanten Versammlung erfolgen. Der geschäftsführende Ausschuss der Kommission setzt sich aus dem Vorsitzenden und den Herren Hofrat Professor Dr. Hilger-München, Geheimen Regierungsrat Professor Dr. König-Münster i. Westf. und Regierungsrat und Mitglied des kaiserlichen Gesundheitsamtes Professor Dr. v. Buchka-Berlin zusammen.

Im Gordian wird darüber eingehend berichtet werden, sobald die geplanten Veröffentlichungen im Druck vorliegen.

Von **Antwerpen** aus wird schon wieder die Trommel gerührt. Wir lesen: Internationale Ausstellung in Antwerpen 1898. Eine internationale Ausstellung wird im November und Dezember 1898 in Antwerpen unter dem Ehrenpräsidium des Herrn Bürgermeisters Jan van Rijswyck stattfinden. Diese Ausstellung umfasst die Müllerei, die Brot-, Pasteten- und Zuckerbäckerei, die Chocoladenfabrikation, die Kochkunst mit verwandten Gewerben und besondere Wettstreite für Bier, Wein und Liqueure. Die Teilnehmer können die Programmordnung dieser Ausstellung beziehen von der Verwaltung der fremden Abteilungen, Coupure 15, Gent, Belgien.

Konkursverfahren. In dem Konkursverfahren über das Vermögen des Kaufmannes Ernst Lucke zu Berlin, Neue Schönhauserstrasse 5, in Firma: »G. Schreiber senior« (Dampf-Chocoladen-Fabrik), Geschäftslokal daselbst, ist zur Abnahme der Schlussrechnung des Verwalters, zur Erhebung von Einwendungen gegen das Schlussverzeichnis der bei der Verteilung zu berücksichtigenden Forderungen der Schlusstermin auf den

30. November, Vormittags 10¼ Uhr, vor dem Königlichen Amtsgerichte I. hierselbst, Neue Friedrichstrasse 13, Hof, Flügel B. part., Zimmer No. 32, bestimmt.

Berlin, den 4. November 1898.

Weinmann,
Gerichtsschreiber des Königl. Amtsgericht I.
Abteilung 82.

Sonst sagten wir Menschen immer Cacao, der Ton lag auf der zweiten Silbe. Reden die Störche anders? Sagen die Cacao? — No! —

W. Wir haben uns nicht darum kümmern können, aber in der Vossischen Zeitung fanden wir am 6. ds. Mts. das folgende:

Zahlungsstockung Kasseler Hafer-Cacaofabrik Hausen & Co. Unter dem 19. Oktober, also vor nunmehr 17 Tagen, brachten wir die nachstehende Notiz: »In Zahlungsschwierigkeiten geraten ist seit dem 15. ds. Mts. die Kasseler Hafercacaofabrik Hausen & Co. Soviel bis jetzt bekannt, werden die Gläubiger kaum 20 Prozent erhalten und auch diese nur, wenn das Angebot einer Frankfurter Konservenfabrik, das Etablissement für 600 000 Mark zu erstehen,

perfekt wird. Der Plan, dem drohenden Zusammenbruch durch Konstituierung einer Aktiengesellschaft vorzubeugen, konnte nicht verwirklicht werden, da sich nicht die genügende Anzahl kapitalkräftiger Persönlichkeiten fand.« Darauf geht uns heute von der genannten Firma die nachstehende, vom 4. November datierte Berichtigung zu: »Die Firma hat nur einen Inhaber, die Passiven betragen nicht 800 000 Mark, sondern circa 900 000 Mark, denen Aktiven von 1 300 000 Mark gegenüberstehen. Ein Gebot von 20 Prozent ist nicht gemacht, sondern von den Gläubigern ein dreimonatliches Moratorium bewilligt, so dass keinerlei Verluste entstehen und der Bestand der Fabrik gesichert ist. Grund der Stockung ist Festlegung zu grosser Kapitalien in Baugrundstücken.« Wir würden dieses Schreiben ohne weiteres dem Papierkorb anvertraut haben, wenn wir nicht Veranlassung nehmen wollten, auf den Missbrauch hinzuweisen, der mit dem § 11 des Pressgesetzes von seiten in Zahlungsverlegenheiten gekommener Handelshäuser mitunter versucht wird. Eine Vergleichung von Zeitungsmeldung und Berichtigung ergiebt sofort, dass von uns ein Widerruf verlangt wird für Angaben, die wir garnicht oder in ganz anderer Form gebracht haben. Die Firma giebt selbst zu, dass sie in Zahlungsstockung gewesen, dass sie aber dem Zusammenbruche durch ein »Moratorium« vorgebeugt habe. Der Inhaber scheint die Bedeutung des Wortes »Moratorium« nicht zu kennen oder nicht recht zu würdigen, es bedeutet nichts weniger als einen I n d u l d der Gläubiger gegenüber einem zeitweilig zahlungsunfähigen Schuldner. Die Gläubiger h o f f e n, dass innerhalb dieser Frist die vorliegenden Schwierigkeiten überwunden werden. Eine G e w i s s h e i t, dass dieses geschehen könnte, liegt aber nicht vor und es wäre immerhin möglich, dass der zeitweilig verhütete Zusammenbruch doch noch erfolgte. In dem gegebenen Falle scheint es sich nach der Erklärung des Kridars darum zu handeln, ob die »Festlegung zu grosser Kapitalien in Baugrundstücken« durch Verwertung derselben rechtzeitig innerhalb der gewährten Frist beseitigt werden kann. Da aber die Realisierung solcher oder anderer illiquider Aktiva immerhin Gewissheit involviert, so ist die Behauptung des Widerrufes, dass den Gläubigern keinerlei Verluste entstehen und der Bestand der Fabrik gesichert ist, als eine sehr kühne und gewagte zu bezeichnen.

P. Nein, für »Tropon-Cacao« hat die Firma B a r t h e l M e r t e n s & C o. in Mülheim a. R. die alleinige deutsche Lizenz. Natürlich können Sie auch »Tropon« beziehen, es mit Cacao vermischen und verkaufen. Aber Sie dürfen die Wortmarke »Tropon-Cacao« nicht mitbenutzen.

Vorsicht bei Vanillin! Mit Anilin verfälschtes Vanillin hat H e f e l m a n n (Apoth.-Ztg. 1898, No. 49) im Handel entdeckt. Er fand in einem aus der Schweiz bezogenen Produkt etwa 26,7 % des genannten Körpers, der sich seiner besonderen Kristallisationsfähigkeit wegen sehr gut zum »Verlängern« derartiger Produkte eignet. Das verfälschte Produkt begann schon bei 61° zu schmelzen, während der Schmelzpunkt bei reinem Vanillin zwischen 79° bis 82° liegt. Reines Vanillin löst sich leicht und vollständig in verdünnter Natronlauge, das verfälschte Produkt war jedoch in diesem Mittel nur zum Teil löslich. Durch die Stickstoffbestimmung wurde Acetanilid erkannt. Zur Isolirung des Acetanilids empfiehlt Hefelmann die ätherische Vanillinlösung mit konzentrierter Natriumdisulfitlösung mehrmals auszuschütteln, die Aetherlösung darauf mit wenig Wasser zu waschen und zu verdunsten. Da bei diesem Verfahren alles Vanillin als Natriumdisulfitdoppelverbindung gebunden und in die wässerige Lösung übergeführt wird, so verbleibt in der rückständigen Aetherlösuug nur das beigemengte Acetanilid und kann nach dem Verdunsten des Aethers auf dem Trockenschrank leicht identifiziert werden. Das auf diese Weise isolierte Acetanilid zeigte die Kristallform des Acetanilids, schmolz bei 111° bis 113°, schied bei Erwärmen mit starker Kalilauge Oeltröpfchen von Anilin ab und lieferte auf Zusatz von Chloroform zu dieser Kalilauge starken Isonitrilgeruch. In der alkalischen Lösung lässt sich endlich Essigsäure, wie üblich, durch die bekannte Essigesterreaktion nachweisen.

Resolution gegen die Zuckerverschleisssteuer. Der Kongress der böhmisch-mährisch-schlesischen Zuckerbäcker, Lebzeltner, Chocoladenerzeuger und Wachszieher beschloss eine Resolution, in welcher gegen die Einführung der neuen Konsumsteuer von Zucker und zuckerhaltigen Waren entschieden Einspruch erhoben wird. Der Jungtschechenklub wird aufgefordert, mit allen Mitteln die Steuererhöhung hintanzuhalten.

A. Die Firma R o b. E x n e r in Berlin ist für derartige Zwecke die richtige Stelle. Aber wenn wir nicht irren, ist diese Firma gegenüber der Cacao-Kompagnie T h e o d o r R e i c h a r d t kontraktlich gebunden. Sie können ja aber anfragen.

Die Firma B. Sprengel & Co., Hannover, hat für sich eintragen lassen: Nr. 33543. S. 2197. Klasse 26d. Hannoversche Chocolade- und Cacaofabrik B. Sprengel & Co. Eingetragen für B. Sprengel & Co., Hannover, zufolge Anmeldung vom 20. 9. 98 am 20. 10. 98. Geschäftsbetrieb: Fabrikation und Vertrieb von Chocolade, Cacao, Kakes, Zuckerwaren und den übrigen nachbenannten Artikeln. Warenverzeichnis: Cacao, Chocolade, Zucker, Marzipan, Mehl, Butter, Vanille, Mandeln, Nüsse, sowie alle aus diesen Produkten hergestellten Waren, Kakes, Biskuits, Waffeln und alle anderen Backwaren, Pudding- und Backpulver, kandierte Früchte, Marmeladen, Frucht- und Speisesäfte, Gelées, Extrakte und Konserven aller Art, Sukkade, Thee, Gewürze.

Gewerbegerichtssitzung vom 31. Oktober. Vorsitzender: Syndikus Götz. Die Firma Liske & Co. in Breslau suchte für ihre Zuckerwarenfabrik einen Werkführer. Sie annoncierte die Vakanz in einer Oberschlesischen Zeitung, die zum Engagement eines Mannes Namens Ciesielski führte. Die Annoncen erschienen in dem Blatte aber noch weiter. Diesen Umstand deutete der Werkführer dahin, dass die Firma darauf bedacht sei, ihn nicht für die Dauer zu behalten, sondern nur so lange, bis er durch eine passendere Kraft ersetzt wird. Dies ärgerte ihn sehr, weil er sich bewusst war, etwas tüchtiges im Fache zu leisten. Er glaubte seinem Herzen Luft machen zu müssen. Der Werkführer that dies in einer recht sonderbaren Weise, welche die Lösung des Dienstverhältnisses zu unmittelbarer Folge hatte. Er schrieb an die Firma mehrere Briefe in polnischer Sprache, in denen er in barschem Tone über die Inserate Auskunft verlangte; nebenbei sprach er sich in missliebiger Art und Weise über den Fabrikbetrieb der Firma und den Chef selbst aus. Es erfolgte, da noch andere Differenzen entstanden waren, seine Entlassung. C. klagte nun gegen die Firma vor dem Gewerbegericht wegen einer Lohnentschädigung von 240 Mark, indem er sich auf den § 133a der Gewerbeordnung stützte, nach welchem dem Werkführer eine sechswöchentliche Kündigungsfrist zusteht. Kläger hält seine Entlassung für unberechtigt. Der Beklagte beantragt die Abweisung der Klage unter Hinweis auf § 133c Absatz 5. Laut dieser Bestimmung sei der Arbeitgeber berechtigt, das Dienstverhältnis mit seinem Werkführer ohne Aufkündigung zu lösen, wenn er sich Ehrverletzungen gegen ihn erlaubt. Die Briefe des Klägers seien so verletzender Natur, dass er unmöglich länger in der Stellung belassen werden konnte. Der Kläger erklärt seinerseits, dass es nicht in seiner Absicht gelegen habe, den Chef zu beleidigen; seine Worte durften nicht so übel gedeutet werden, wie dies seitens des Chefs geschehen. Er sei mit Fug und Recht aufgebracht gewesen. Dieser Umstand klärte sich indessen auf. Die Firma hatte die Annonce mehrmals aufgegeben und dann vergessen, das Inserat abzubestellen. Die von dem Beklagten dem Gewerbegericht vorgelegten Briefe wurden von einem vereideten Dolmetscher übersetzt. Nach eingehender Prüfung des Wortlautes kam das Gewerbegericht zu der Ueberzeugung, dass der Kläger thatsächlich gegen die Bestimmung des Gesetzes gefehlt habe. Verschiedene Aeusserungen, die sich direkt auf die Person des Chefs beziehen, seien schwer beleidigend. Wenn das ein gewöhnlicher Arbeiter thut, so liesse man es vielleicht noch hingehen, ein Werkführer aber müsse sich schon beherrschen können. Der Kläger wurde mit seiner Forderung kostenpflichtig abgewiesen.

Oesterr. Chocoladenkonsum. Bei der am 30. Oktober in Wien abgehaltenen Sitzung des Zentralvereins der Chocolade- und Zuckerwarenfabrikanten wurde beschlossen, das konsumierende Publikum über die Vorschriften zur Erzeugung von Chocolade und Chocoladewaren (crèmegefüllte Chocoladewaren, Pralinées, Pastillen, Chocolade-Cigarren u. s. w.) aufzuklären. Nach dem Gesetze über den Lebensmittelverkehr darf zur Erzeugung »garantiert reiner Chocolade« nur Cacao und Zucker verwendet werden. Ein »Mehlzusatz« bis zu einem Prozent ist wohl gestattet, doch ist der Fabrikant gehalten, solche mit Mehl versetzte Erzeugnisse als »Chocolade mit Mehlzusatz« nicht allein zu fakturieren, sondern auch mit einer auf jedem Packete ersichtlichen Aufschrift als solche in den Verkehr zu bringen. Jeder Kaufmann und Detailhändler ist ferner verpflichtet, solche mit Mehl versetzte Chocolade beim Verkaufe deutlich erkennbar zu machen, damit das Publikum genau wisse, was es kauft, und nicht die billigere »Chocolade mit Mehlzusatz« als garantiert reine zu teueren Preisen bezahlt. Der Fabrikant sowohl wie der Kaufmann werden bei Ausserachtlassung dieser Vorschriften gerichtlich verfolgt. Zum Schutze des kaufenden Publikums beabsichtigt überdies der Zentralverein Verbandsmarken zu liefern, welche die Echtheit der in den Handel gebrachten Fabrikate zu garantieren bestimmt sein werden.

Ferner wurden die Grundzüge für ein zu schaffendes Preiskartell entworfen. Es muss noch dahingestellt bleiben, ob die herrschenden

Markt- und Absatzverhältnisse den etwaigen Versuch einer Preiserhöhung gestatten. Im abgelaufenen Jahre haben Produktion und Absatz bei der echten Chocolade eine Abnahme erfahren, während der Konsum der Bruchware, also der billigsten Sorten, sich gesteigert hat. Diese Erscheinung lässt wohl darauf schliessen, dass die Preise für die Verbrauchskraft noch zu hoch gestellt sind. Sofern die einheitliche Preisregulierung also auf die Erhöhung der Preise hinauslaufen sollte, würde dies unter Fortdauer der sonstigen Absatzbedingungen wohl nicht viel Erfolg versprechen. Berücksichtigt man ferner die geplante Einführung der Zuckerverschleisssteuer und die schon daraus folgende Verteuerung der Zuckerwaren, so muss der Versuch einer Preiserhöhung noch mehr gewagt erscheinen.

Aus der Züricher Zeitung:

Der erste Streit, ach, in den Flitterwochen
Wirkt doppelt herb! Ein unbedachtes Wort,
Noch kaum gedacht, ist oftmals schon gesprochen
Und reisst der Ehe Frieden mit sich fort.

»Sie« kehrt sich um und grollt dem jungen Gatten,
Der seine harten Worte schon bereut.
Wie war's denn auch, wie kam es nur? Sie hatten
Doch sonst nur eine Meinung, jeder Zeit.

Kaum fünf Minuten ist's, dass beide lachten;
Nun weint sie still und hört ihn nicht 'mal an.
Es ist gescheh'n! Nun gilt sein eifrig Trachten,
Wie er die Schöne rasch versöhnen kann.

»Mein Engel, schau, sei lieb und lass das Grollen,
Es war ja wirklich nicht so bös gemeint.
Ich sagte mehr, als ich hab' sagen wollen,
Es ist ja alles nicht so schlimm wie's scheint.

Denk an das Armband, das dir heut gefallen,
Der gold'ne Reif mit Perle und Saphir;
Es ist das schönste sicherlich von allen,
Und bist du wieder lieb, dann schenk ich's dir!«

Sie schweigt! Er sinnt wie er sie mag versöhnen,
Und bittet· »Frauchen, komm, sei wieder gut,
Hör auf zu weinen, trockne deine Thränen,
Ich kaufe dir ein Kleid, 'nen neuen Hut.

»Du schüttelst mit dem Köpfchen, ach wie schade.
Ich schenke gern dir alles, was es sei;
Willst Bonbons du, vielleicht auch Chocolade?«
Da lächelt sie und spricht: »Doch nur von Frey!«

Er eilt und bringt sie ihr, und im Genusse
Der Chocolade freut sie sich und lacht. —
Der erste Streit schliesst rasch mit einem Kusse.
Das hat die »Chocolade Frey« vollbracht.

Recht nett! Hat »Sie« aber nicht ein Chocoladenmäulchen gehabt?

O. Lesen Sie Seite 1473 des Gordian in Nr. 85, da ist von Van Houtens Chocolade die Rede. Zum Preise von 55 Pfennig für 1/5 Pfund Croquettes oder Pastillen, also für 2,75 Mark das Pfund wird der Absatz in sehr kleinen Grenzen bleiben. Die Tafel-Chocolade kostet 2,50 Mark das Pfund im Laden. Deutsche Fabriken können diese Ware, sie besteht aus

ca. 40 Prozent Cacaomasse
60 » Zucker,

zu 90—95 Mark pro Zentner an den Kleinhändler liefern, so dass der Detailpreis 1,20 Mark pro Pfund sein kann.

Cacaobutter. Am 6. Dezember fand in Amsterdam die letzte diesjährige Auktion für Cacaobutter statt. Angemeldet waren:

80 000 Kilo Van Houten's Butter
20 000 » Hand mit Hammer-Butter
22 000 » Suchard-Butter
5 000 » Helm-Butter.

Das sind zusammen 127 000 Kilo. Ohne Zweifel wird die Auktion zu gunsten der Käufer ablaufen, man wird billiger kaufen können, als in der November-Auktion. Die Cacaobohnenpreise sinken von Tag zu Tag, die Butterpreise müssen folgen; bis wie weit kann kein Mensch sagen. Da sich in letzter Zeit die sehr fetten Speisechocoladen (Rahm-, Sahne-, Fondant-, Crème-Chocoladen) überall eingeführt haben und gerne genascht werden, so wird diese Art von Chocoladen den Bedarf von Butter steigern. Da kann es leicht sein, dass die Butterpreise hoch bleiben, wenn auch die Bohnenpreise sinken. Es ist einmal so, dass die Fabriken, die in Speisechocoladen flotten Absatz haben, zu wenig Cacao pressen, um den eigenen Bedarf an Butter selbst decken zu können.

Ueber den Ablauf ist zu berichten:

Telegraphischer Bericht vom 6. Dezember, Mittags: Van Houten's Butter wurde mit 64¾ cents als höchster, und mit 62 cents als niedrigster Preis bezahlt. Der Durchschnittspreis war 64 1/10 cents. Helmbutter ging für 64 cents, Hammerbutter ging für 64¼ cents weg. Suchards Butter wurde eingezogen.

Für Cadbury-Butter wurde in London zu gleicher Zeit 13 Pence gezahlt.

Gegen die Novemberpreise werden Käufer in Deutschland also um 6—7 Pfg. niedriger kaufen können, denn englische Butter würde sich auf ca. 132 Pfg. und holländische auf ca. 133 Pfg. cif Hamburg stellen.

Cacaoauktion am 6. Dezember in London. Telegraphischer Bericht. Der Ablauf der Auktion war ruhig, wie zu erwarten. Von angebotenen rund 6000 Sack gingen nur 1500 ab. Preise ungefähr mit der vorigen Woche gleich.

Bei meiner vorletzten Anwesenheit in London fand ich auf einem Speicher ein Lager von rund 52 000 französischen Seitengewehren, »Chassepotsäbel« und »Grassäbel«, also die Waffen, die im letzten deutschen Kriege von den Franzosen benutzt worden sind.

Sie sind von der französischen Regierung ausrangiert und inzwischen durch neue Modelle ersetzt worden.

Diese 52 000 Stück lagen nun in einem englischen Ausfuhrspeicher und sollten nach Afrika verhandelt werden, um dort weiter kriegerischen Zwecken zu dienen.

Ich aber nahm ein friedliches Interesse daran und äusserte den Wunsch, davon einige Dutzend zu kaufen, um mir damit in Hamburg Korridor- und Rauchzimmerwände zu schmücken. Man konnte mir aber nur Originalkisten von 250 Stück ablassen; ich dachte an gute Freunde und ging dieses Risico ein.

In Hamburg waren sie denn auch in wenigen Tagen verteilt und mehr wurden verlangt. Schliesslich entwickelte sich das Ding zu einem regelrechten Chassepotgeschäft und endlich habe ich mich entschlossen, den grössten Teil des Vorrates nach Hamburg zu nehmen.

Ich biete sie auch den Gordianlesern und diesen mit einem Preisnachlass von 25 % an. Wenn man selber sie nicht im Hause haben mag, dann können sie doch einen Geschenksgegenstand von hohem historischen Wert dort bilden, wo soldatisches Interesse vorhanden ist. Bestellungen sind nicht an den Gordian, sondern an die Firma Herm. Meyer, Hamburg, Quickbornstrasse 45, zu richten. Dieser Firma habe ich den Einzelverkauf übertragen.



Patente.

Mehrere Anfragen aus der letzten Zeit geben uns Veranlassung, Bericht zu erstatten, wofür in den letzten fünf Jahren in Deutschland Patente erteilt worden sind.

Wir sehen dabei nur auf die Patente, die mit unserer Industrie in Verbindung stehen.

Patentinhaber.	Patenttitel.
	1894.
Kathreiner's Malzkaffeefabriken. Wilhelm & Brougier, München, Mühldorfstrasse 20.	73 373. Vorrichtung zum Kondensieren der während des Röstens von Kaffee abgesaugten Röstdämpfe und zur Abscheidung der beim Absaugen mitgerissenen Kaffeehäutchen.
L. Wüstenhagen, Hecklingen bei Stassfurt.	73 788. Verfahren zum Trocknen von Melasse mit Hilfe von nassen, abgepressten Diffusionsrückständen der Rübenzuckerfabrikation.
Th. Robertson, Toronto, Kanada.	73 977. Maschine zur Herstellung von Bonbons.
A. Linnartz, Bielefeld.	74 027. Hahn zur Herstellung von Brauselimonade u. dergl.
Dr. G. A. Pieper, Rotterdam.	74 260. Behandlung von Cacao.
F. A. Eckardt, Dortmund, Kaiserstrasse 44.	75 897. Herstellung eines Kaffees durch Vermischen eines Extraktes aus rohem Kaffee mit einem Gerbstoff und einem zuckerhaltigen Extraktzucker.
W. F. Wucherer, Würzburg i. B.	76 284. Verfahren zur Herstellung von Chocolade-Figuren.
Th. Robertson, Toronto, Kanada.	77 698. Maschine zur Herstellung von Bonbons.
Paul Franke & Co., Leipzig-Plagwitz, Markranstädterstr. 2.	78 717. Bonbonmaschine zur Herstellung von Figuren mit hohler oder glatter Aufstellfläche.
	1895.
A. Horn, London.	80 104. Kühlvorrichtung, insbesondere für die Chocoladenfabrikation.
G. Carlson, Springfield, Mass. U. S. A.	80 666. Reinigungs- und Putzmaschine, insbesondere für Zuckerwaren.
Kathreiner's Malzkaffeefabriken mit beschränkter Haftung, München.	81 537. Herstellung von Kaffeesurrogaten.
M. Martin, Bitterfeld.	82 128. Verfahren zur Herstellung von Gerstenkaffee bezw. Gerstengraupen.
M. B von Donat, Berlin, Passage 34.	82 434. Verfahren zum Mischen von eiweisshaltigen Stoffen mit Chocolade oder Cacao.
E. Heinrich, Hamburg, 1. Alsterstr. 39.	83 337. Formmaschine zur Herstellung von Bonbons, Pralinés u. dergl.
Reese & Wichmann, Hamburg, Speersort 12/14.	83 976. Dauernd wirkende Brause- u. Brauselimonaden Mischung.
	1896.
E. Klein, Breslau, Holteistrasse 26.	86 154. Verfahren zur Herstellung eines Kaffee-Surrogates aus Steinnuss.
P. J. Vanderlinda & H. M. Dickinson, Grand Rapids, Kent, Michigan.	86 879. Maschine zum Ueberziehen von Konfekt mit Chocolade.
A. Delcroix, Nivelles.	87 501. Verfahren zur Herstellung eines Kaffee-Surrogates.
R. Berger, Poessneck.	88 922. Verfahren zur Herstellung körperlicher Figuren.

Patentinhaber.	Patenttitel.
A. C. M. Rieck, Hamburg.	89 251. Verfahren zur Entfettung von Cacaobohnen.
H. Lichtenberg, Magdeburg-N.	89 781. Maschine zur Herstellung hohler Bonbonfiguren.
Dr. A. J. Forster, Plauen i. V.	89 901. Verfahren zur Herstellung fester und dabei in kaltem und heissem Wasser klar löslicher Extrakte von Kaffee, Kaffeesurrogaten und Thee.
Hoffmann & Tiede, Berlin S.W. Belle-Alliancestr. 81.	90 178. Maschine zur Herstellung von Ueberzügen auf Konfekt.
Paul Franke & Co., Leipzig-Plagwitz, Markranstädterstr. 2.	90 416. Verfahren und Maschine zum Entlüften, Eintafeln und Kühlen von Chocolade u. dergl. unter Benutzung der Schleuderkraft.
W. Gaedke, Hamburg-Eppendorf.	90 664. Verfahren zum Aufschliessen und Löslichmachen von Cacao.
Kathreiner's Malzkaffeefabriken mit beschränkter Haftung, München, Briennerstr. 8.	90 735. Verfahren zur Verbesserung von Kaffee-Surrogaten.
	1897.
Alexander-Katz, Dr. B., Görlitz.	91 826. Verfahren zur Herstellung von im Wasser klar löslichen Extrakten aus Kaffee, Thee, Matí u. dergl.
Riedel & Engelmann, Plauen-Dresden.	91 827. Verfahren zur Herstellung von Kristallzuckerwaren.
G. Lembke, Berlin, Schmidstr. 6.	92 917. Verfahren zur Herstellung verzierter Konditorwaren.
W. Gaedke, Hamburg-Eppendorf.	93 394. Verfahren zum Aufschliessen von gerösteten Cacaobohnen durch Wasser und Wärme, Zus. z. Pat. 90 664.
Kasseler Hafercacaofabrik Hausen&Co. Kassel.	93 500. Entfetten von Hafercacao durch Extraktion des in gelochtem Staniol verpackten Materials.
Dr. A. Oetker, Bielefeld.	93 544. Verfahren zur Herstellung von Marzipan aus bitteren Mandeln.
Hyatt, Th., London.	94 086. Verfahren zur Herstellung eines Kaffeeersatzmittels aus gerösteten Malzabfällen und ungeröstetem Malz.
Liebrecht, Dr. A., Breslau.	94 406. Verfahren zur Herstellung eines gebäckähnlichen Nährpräparates aus Caseïn.
G. Münckemeier, Schnorsleben b. Niederndodeleben.	94 643. Sortier-Maschine für Zichorienmalz.
J. M. Lehmann, Dresden-Löbtau.	94 745. Maschine zum Ueberziehen von Konfekt mit Chocolade u. dergl.
	1898.
Franz Abels, Crefeld.	99 766. Verfahren zur Herstellung von Getreide-Cacao und Fleischpepton-Cacao. Zusatz-Patent z. No. 96 318 u. 9. Mai 1895.



Cacao-Versandgeschäfte.

(Fortsetzung.)

Alle nach vernünftigen Regeln organisierte Veranstaltungen lehren uns, wie ungeheuer gross die wirtschaftlichen Ersparnisse an Kraft und Zeit sind gegenüber den wirtschaftlichen Veranstaltungen, die unorganisiert sind, die drunter und drüber gehen, die sich gegenseitig bekriegen und bekämpfen, die alle nur ein Ziel haben, sich auf Kosten »der Uebrigen« durchfüttern zu lassen. Wirtschaftlich vernünftig organisiert ist das Postwesen. Für baare kupferne drei Pfennige schickt man aus Hadersleben an der dänischen Grenze eine Drucksache von 50 Gramm Gewicht nach Kronstadt an der rumänischen Grenze, und wenn der Adressat von Kronstadt nach Memel »verzogen« ist, dann macht dieselbe Drucksache für dieselben kupfernen drei Pfennige die Reise von ca. 2000 Kilometern wieder nordwärts; ja, ist er auch aus Memel wieder abgereist und hat er seine Adresse für Hadersleben aufgegeben, dann reist dieselbe Drucksache für dieselben kupfernen drei Pfennige — ohne Belästigung des Absenders — die ganze Ostseeküste entlang und trifft nach einer Reise von ca. 7000 Kilometern für baare drei Pfennige wieder in Hadersleben ein.

Vor einer solchen Leistung bei einem Preise von baaren kupfernen drei Pfennigen ziehe ich den Hut. Sie ist möglich, weil ich es mit einer organisierten wirtschaftlichen Funktion zu thun habe, die wirtschaftlichen Hauptgesetzen, sogenannten Kulturgesetzen, gehorcht.

Aehnlich so steht es überall da, wo eine wirtschaftliche Veranstaltung die wirtschaftliche Sparsamkeit als Grundlage genommen hat, oder sagen wir, hat nehmen können. Denken wir, dem Hamburger mit seinem wundervollen elektrischen Strassenbahnnetz muss dies ganz besonders nahe liegen, an die Personenbeförderung durch Organisation, also durch Strassenbahnen und an die Personenbeförderung ohne Organisation, durch Lohnfuhrwerke, durch Droschken. Dieses Beispiel passt so recht zu dem aussichtslosen Gewüte der »organisierten« Krämer; hie Krämer, hie Droschkenkutscher. Beide poltern in gleichem Tone; beider Geschimpfe und Geschreie um staatliche Hilfe ist gleich sinnlos; beide wehren sich gegen wirtschaftlich besseres; darum werden beide erst dann Anspruch auf

Bei meiner vorletzten Anwesenheit in London fand ich auf einem Speicher ein Lager von rund 52 000 französischen Seitengewehren, »Chassepotsäbel« und »Grassäbel«, also die Waffen, die im letzten deutschen Kriege von den Franzosen benutzt worden sind.

Sie sind von der französischen Regierung ausrangiert und inzwischen durch neue Modelle ersetzt worden.

Diese 52 000 Stück lagen nun in einem englischen Ausfuhrspeicher und sollten nach Afrika verhandelt werden, um dort weiter kriegerischen Zwecken zu dienen.

Ich aber nahm ein friedliches Interesse daran und äusserte den Wunsch, davon einige Dutzend zu kaufen, um mir damit in Hamburg Korridor- und Rauchzimmerwände zu schmücken. Man konnte mir aber nur Originalkisten von 250 Stück ablassen; ich dachte an gute Freunde und ging dieses Risico ein.

In Hamburg waren sie denn auch in wenigen Tagen verteilt und mehr wurden verlangt. Schliesslich entwickelte sich das Ding zu einem regelrechten Chassepotgeschäft und endlich habe ich mich entschlossen, den grössten Teil des Vorrates nach Hamburg zu nehmen.

Ich biete sie auch den Gordianlesern und diesen mit einem Preisnachlass von 25 % an. Wenn man selber sie nicht im Hause haben mag, dann können sie doch einen Geschenksgegenstand von hohem historischen Wert dort bilden, wo soldatisches Interesse vorhanden ist. Bestellungen sind nicht an den Gordian, sondern an die Firma Herm. Meyer, Hamburg, Quickbornstrasse 45, zu richten. Dieser Firma habe ich den Einzelverkauf übertragen.

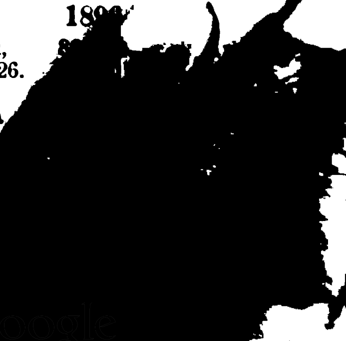


Patente.

Mehrere Anfragen aus der letzten Zeit geben uns Veranlassung, Bericht zu erstatten, wofür in den letzten fünf Jahren in Deutschland Patente erteilt worden sind.

Wir sehen dabei nur auf die Patente, die mit unserer Industrie in Verbindung stehen.

Patentinhaber.	Patenttitel.
	1894.
Kathreiner's Malzkaffeefabriken. Wilhelm & Brougier, München, Mühldorfstrasse 20.	73 373. Vorrichtung zum Kondensieren der während des Röstens von Kaffee abgesaugten Röstdämpfe und zur Abscheidung der beim Absaugen mitgerissenen Kaffeehäutchen.
L. Wüstenhagen, Hecklingen bei Stassfurt.	73 788. Verfahren zum Trocknen von Melasse mit Hilfe von nassen, abgepressten Diffusionsrückständen der Rübenzuckerfabrikation.
Th. Robertson, Toronto, Kanada.	73 977. Maschine zur Herstellung von Bonbons.
A. Linnartz, Bielefeld.	74 027. Hahn zur Herstellung von Brauselimonade u dergl.
Dr. G. A. Pieper, Rotterdam.	74 260. Behandlung von Cacao.
F. A. Eckardt, Dortmund, Kaiserstrasse 44.	75 897. Herstellung eines Kaffees durch Vermischen eines Extraktes aus rohem Kaffee mit einem Gerbstoff und einem zuckerhaltigen Extraktzucker.
W. F. Wucherer, Würzburg i. B.	76 284. Verfahren zur Herstellung von Chocolade-Figuren.
Th. Robertson, Toronto, Kanada.	77 698. Maschine zur Herstellung von Bonbons.
Paul Franke & Co, Leipzig-Plagwitz, Markranstädterstr. 2.	78 717. Bonbonmaschine zur Herstellung von Figuren mit hohler oder glatter Aufstellfläche.
	1895.
A. Horn, London.	80 104. Kühlvorrichtung, insbesondere für die Chocoladenfabrikation.
G. Carlson, Springfield, Mass. U. S. A.	80 666. Reinigungs- und Putzmaschine, insbesondere für Zuckerwaren.
Kathreiner's Malzkaffeefabriken mit beschränkter Haftung, München.	81 537. Herstellung von Kaffeesurrogaten.
M. Martin, Bitterfeld.	82 128. Verfahren zur Herstellung von Gerstenkaffee bezw. Gerstengraupen.
M. B von Donat, Berlin, Passage 34.	82 434. Verfahren zum Mischen von eiweisshaltigen Stoffen mit Chocolade oder Cacao.
E. Heinrich, Hamburg, 1. Alsterstr. 39.	83 337. Formmaschine zur Herstellung von Bonbons, Pralinés u. dergl.
Reese & Wichmann, Hamburg, Speersort 12/14.	83 976. Dauernd wirkende Brause- u. Brauselimonade-Mischung
	18[illegible]
E. Klein, Breslau, Holteistrasse 26.	[illegible]
P. J. Vanderlinda & H. M. Dickin[illegible] Grand Rapid[illegible] Kent, Mic[illegible]	[illegible]
A. Delcroix, Nivelles.	[illegible]
R. Berge[illegible] Poessn[illegible]	[illegible]





Patentinhaber.	Patenttitel.
A. C. M. Rieck, Hamburg.	89 251. Verfahren zur Entfettung von Cacaobohnen.
H. Lichtenberg, Magdeburg-N.	89 781. Maschine zur Herstellung hohler Bonbonfiguren.
Dr. A. J. Forster, Plauen i. V.	89 901. Verfahren zur Herstellung fester und dabei in kaltem und heissem Wasser klar löslicher Extrakte von Kaffee, Kaffeesurrogaten und Thee.
Hoffmann & Tiede, Berlin S.W. Belle-Alliancestr. 81.	90 178. Maschine zur Herstellung von Ueberzügen auf Konfekt.
Paul Franke & Co., Leipzig-Plagwitz, Markranstädterstr. 2.	90 416. Verfahren und Maschine zum Entlüften, Eintafeln und Kühlen von Chocolade u. dergl. unter Benutzung der Schleuderkraft.
W. Gaedke, Hamburg-Eppendorf.	90 664. Verfahren zum Aufschliessen und Löslichmachen von Cacao.
Kathreiner's Malzkaffeefabriken mit beschränkter Haftung, München, Briennerstr. 8.	90 735. Verfahren zur Verbesserung von Kaffee-Surrogaten.
	1897.
Alexander-Katz, Dr. B., Görlitz.	91 826. Verfahren zur Herstellung von im Wasser klar löslichen Extrakten aus Kaffee, Thee, Matí u. dergl.
Riedel & Engelmann, Plauen-Dresden.	91 827. Verfahren zur Herstellung von Kristallzuckerwaren.
G. Lembke, Berlin, Schmidstr. 6.	92 917. Verfahren zur Herstellung verzierter Konditorwaren.
W. Gaedke, Hamburg-Eppendorf.	93 394. Verfahren zum Aufschliessen von gerösteten Cacaobohnen durch Wasser und Wärme, Zus. z. Pat. 90 664.
Kasseler Hafercacaofabrik Hansen&Co. Kassel.	93 500. Entfetten von Hafercacao durch Extraktion des in gelochtem Staniol verpackten Materials.
Dr. A. Oetker, Bielefeld.	93 544. Verfahren zur Herstellung von Marzipan aus bitteren Mandeln.
Hyatt, Th., London.	94 086. Verfahren zur Herstellung eines Kaffee[illegible] mittels aus gerösteten Malz[illegible] abfällen und ungeröstetem Malz.
Liebrecht, Dr. [illegible] [illegible]lau.	94 406. Verfahren zur Herstellung eines [illegible]lichen Nähr[illegible] Caseïn.
[illegible]	94 643. Zich[illegible]
[illegible]	[illegible]4 7[illegible] zi[illegible] c[illegible]



Cacao-Versandgeschäfte.

(Fortsetzung.)

Alle nach vernünftigen Regeln organisierte Veranstaltungen lehren uns, wie ungeheuer gross die wirtschaftlichen Ersparnisse an Kraft und Zeit sind gegenüber den wirtschaftlichen Veranstaltungen, die unorganisiert sind, die drunter und drüber gehen, die sich gegenseitig bekriegen und bekämpfen, die alle nur ein Ziel haben, sich auf Kosten »der Uebrigen« durchfüttern zu lassen. Wirtschaftlich vernünftig organisiert ist das Postwesen. Für baare kupferne drei Pfennige schickt man aus Hadersleben an der dänischen Grenze eine Drucksache von 50 Gramm Gewicht nach Kronstadt an der rumänischen Grenze, und wenn der Adressat von Kronstadt nach Memel »verzogen« ist, dann macht dieselbe Drucksache für dieselben kupfernen drei Pfennige die Reise von ca. 2000 Kilometern wieder nordwärts; ja, ist er auch aus Memel wieder abgereist und hat er seine Adresse für Hadersleben aufgegeben, dann reist dieselbe Drucksache für dieselben kupfernen drei Pfennige — ohne Belästigung des Absenders — die ganze Ostseeküste entlang und trifft nach einer Reise von ca 7000 Kilometern für baare drei Pfennige wieder in Hadersleben ein.

Vor einer solchen Leistung bei einem Preise von baaren kupfernen drei Pfennigen ziehe ich den Hut. Sie ist möglich, weil ich es mit einer organisierten wirtschaftlichen Funktion zu thun habe, die wirtschaftlichen Hauptgesetzen, sogenannten Kulturgesetzen, gehorcht.

Aehnlich so steht es überall da, wo eine wirtschaftliche Veranstaltung die wirtschaftliche Sparsamkeit als Grundlage genommen hat oder sagen wir, hat nehmen können. Denken wir, dem Hamburger mit seinem [illegible]rollen elektrischen Strassenbahnnetz [illegible] das ganz besonders nahe liegen, an die Personenbeförderung durch Organisat[illegible] durch Strassenbahnen und an die [illegible] [illegible]beförderung ohne Organisation [illegible] [illegible]werke, durch Droschken [illegible] [illegible] passt so recht zu dem [illegible] [illegible] der »organisierten« [illegible] [illegible] die Droschkenkutscher [illegible] [illegible] Tone; beider Ge[illegible] [illegible] staatliche H[illegible] [illegible]wehren sich gegen [illegible] [illegible] werden beide [illegible]

Beachtung fordern können, wenn sie selbst sich wirtschaftlich zu besseren Leistungen bekannt haben.

Denken wir an andere wirtschaftlich organisierte Veranstaltungen, an Gas- und Wasserwerke, an Kirchen, Schulen und Begräbnisstätten, an Eisenbahnen, Dampfschiffe u. s. w. u. s. w., so werden wir finden, dass ein und dieselbe wirtschaftliche Leistung, da nur einen Bruchteil an Zeit und Kraft — das nennen wir einfach Geld — erfordert, wo man es mit einer wirtschaftlich organisierten Veranstaltung zu thun hat, gegenüber solchen Leistungen, die von einzelnen, die wirr und wild durcheinander disponieren müssen, dargeboten werden können! Können!

Man beachte ja: es ist absolut unmöglich, dass eine wirtschaftlich unorganisierte Veranstaltung das leisten kann, was eine organisierte spielend leistet. Kein Privatmann kann eine Drucksache von einem Ende der Stadt bis ans andere für drei Pfennig schaffen, noch viel weniger eine von Hadersleben nach Kronstadt, von Kronstadt nach Memel, von Memel nach Hadersleben.

Kein Droschkenkutscher kann mich vom Immenhof nach Altona für 15 Pfennig fahren; kein Privatgärtner kann mir für zwei Mark das ganze Jahr ein Grab auf dem Kirchhofe grün und rein erhalten. Und hätten wir in den Städten für Gas, Wasser, Strassenbahnen, Fernsprechwesen keine vernünftig organisierte Veranstaltungen, dann müssten wir ein und dieselbe Leistung mit dem vielfachen Betrage des heutigen bezahlen.

Ungefähr das ist es, was im Gordian besprochen worden ist. Eine Unwahrheit aber ist es, wenn das Leipziger Neidblatt der »organisierten« Krämersippe schreibt, es hätten »Lobhudeleien der Versandpraxis und Anwürfe gegen die »organisierten Detaillistenkreise« im Gordian gestanden und als stände der Gordian neuerdings »im Bunde mit Reichardt«, um den deutschen Cacaofabrikanten »das Geschäft aus der Hand zu nehmen«.

Der Gordian steht mit keinem Menschen und mit keiner Firma im Bunde; er ist frei nach links und rechts und so wird und will er bleiben. Das mag sich die Krämersippe, die natürlich aus eigener schäbiger egoistischer Stimmung heraus, immer materielle herbeigeschacherte Vergünstigungen vermutet, wenn ein anderer ihr vorurteilslos in den Weg tritt, für diesmal und für anderemale hinter die Ohren schreiben. Das was im Gordian über volkswirtschaftliche Forderungen zu lesen gewesen ist, das hat schon vor 15 Jahren, als es noch gar keine Cacaoversandgeschäfte in Deutschland gab, an anderer Stellen gestanden; wenn sich die Herren, die mit Scheuklappen in der Welt herumlaufen, etwas mehr um diese Fragen bekümmert hätten, dann würden sie das wissen. Es ist also ein Leichtes für mich, als Herausgeber des Gordian, die Herren heimzuleuchten.

Sehen wir, wenn wir es sehen wollen, dass die Organisation im wirtschaftlichen Leben, sowohl bei der Produktion durch Arbeitsteilung als auch bei der Verkehrsarbeit — beim Transport und bei der Einzelverteilung der Güter — viel viel besseres leistet, als wenn sich die Individuen untereinander bei gleicher Arbeit gegenseitig chikanieren und raufen, sich Haus bei Haus festsetzen ohne eine Ahnung davon zu haben, dass sie ein Heer von Schmarotzern bilden, das von den güterschaffenden arbeitenden Volkskräften unterhalten werden muss, dann weiss ich nicht, wer die Organisation im wirtschaftlichen Leben nicht höher stellen würde, als das systemlose System der sich »organisierte Detaillistenkreise« nennenden Individuen.

Ich habe eine Arbeit unter der Feder: »Sollen wir den Kleinhandel verstaatlichen«?, darin wird ausführlicher als es hier im Gordian möglich ist, die rein wirtschaftliche Seite dieser Frage zur Beantwortung kommen. Hoffendlich giebt mir das Leipziger Neidblatt noch ein paar mal Gelegenheit, etwas Galle ins Blut hineinzunehmen, damit es nicht trocken wird.

Einen Anfang dazu, die Verteilungsarbeit, das ist eben die Arbeit des detaillierenden Krämers, zu organisieren, machen die Konsumgeschäfte, die Post-Spar- und Vorschuss-Vereine, die Beamten-Vereine, die Wirtschaftsverbände, der Deutsche Eisenbahnbeamten-Verein u. s. w. Ferner die Versandgeschäfte, die grossen Warenhäuser. Alle diese wirtschaftlichen Veranstaltungen sind, wie das Publikum, der Käufer, ganz genau weiss, durchschnittlich leistungsfähiger als es der freie, sich in Zeitungen täglich mit einem Dutzend Berufsgenossen raufender Einzelkaufmann sein kann. Wer sich, wie ich mit dieser Frage, 15 Jahre hindurch beschäftigt hat, der hat doch wohl Zeit gefunden, die Leistungsfähigkeit zu prüfen. Und das habe ich ehrlich und gründlich gethan und ich kann mit Beweisen dienen. Da es sich aber hierbei meist um Waren handelt, wie Zwirn, Leinenband, Schirme, Stöcke, Kravatten, Stiefel, Küchengeräte die die Gordianleser gar nicht interessieren, so will ich hier die lange Liste nicht einschalten, die ich bereit halte. Dem einsichtigen Kaufmann ist diese höhere Leistungsfähigkeit

ohne weiteres erklärlich, wenn er bedenkt, welche Warenpöste ein Konsumverein direkt beim Produzenten gegen bares Geld kaufen kann und wenn er dann weiter darüber nachdenkt, durch wie viele Hände ein und dieselbe Ware geht, ehe sie den kleinen »organisierten« Detaillistenkreis erreicht und wie viel im Jahre bei dem Verkehr mit diesem kleinen »organisierten Detaillistenkreis« seitens der Fabrikanten und Grossisten in den Schornstein geschrieben werden muss.

Aber alle diese wirtschaftlichen, halborganisierten Veranstaltungen sind immer noch weit ab vom letzten Ziele. Das gilt sowohl von den Konsum-Vereinen als von den Beamten-Vereinen, von den Warenhäusern, von den Versandgeschäften, also von allen vier Neuerungen, die die »organisierten Detaillistenkreise« so sehr ärgern.

Es ist daran gar kein Zweifel möglich, dass über kurz und nicht sehr lang der Augenblick kommen wird, wo man die ungeheure Vergeudung von Raum, Zeit und Kraft, die wir heute im »organisierten Detaillistenkreise« ertragen müssen, nicht mehr gelten lassen will, wo man sich des alten englischen Sprichwortes »Time is money« erinnert, und ihm anfügt »Kraft schafft Wohlstand«. Dann werden nicht bloss die »organisierten Detaillistenkreise«, die angeblich unter den »Anwürfen des Gordian« bitter zu leiden haben, sondern auch die Versandgeschäfte, die Konsum, Beamten-Vereine, die Warenhäuser, vor der noch besser organisierten Veranstaltung weichen müssen. Denn in wirtschaftlichen Dingen siegt stets die Vernunft und in Geldsachen, Bruder, hört die Gemütlichkeit auf.

(Fortsetzung folgt.)

Anzeigen.

Should any particulars be desired by our American friends, Messrs. Bothfeld & Weygandt, 78/80 Broadstr. New-York will cheerfully give all information on application.

Redaktion des Gordian in Hamburg.

1898. IV. Jahrgang. **No. 88.** Hamburg, 15. Dezember 1898.



Hauptinhalt:

Haupt-Vertretungen für den „Gordian":
England: Aug. Siegle, London E. C. Holland: Seyffardt'sche Buchhandlung, Amsterdam.
Dänemark: Georg Chr. Ursins Nachf., Kopenhagen. Norwegen: Jacob Dybwad, Universitätsbuchh., Christiania.
Russland: Carl Ricker, Petersburg. Newyork: The International News Company. Philadelphia: Schaefer & Koradi. Schweiz: O. Speidel, Zürich.

Cacaomarkt.

London, den 3. Dezember 1898.

Am 6. ct. sollen in Auktion verkauft werden:

Cacao-Butter, 55 Tons Cadbury's, garantiert rein, C. M. & C. Woodhouse.

Cacao-Schaalen, 68 Tons Cadbury's, garantiert rein, C. M. & C. Woodhouse.
do. 30 Tons Thos. Kilby & Co.

Cacao-Pulver, 106 Pkgs., H. & T. Walker.

Der Markt ist fester aber ruhig.

Die Ankünfte von Guayaquil während der zweiten Hälfte des Monats November waren wie folgt:

	1898	1897	1896	1895
	Quint.	Quint.	Quint.	Quint.
Arriba	9000	3500	2000	2500
Balao, Machala	8500	2000	4500	3000
	17500	5500	6500	5500

Die Gesamt-Ankünfte vom 1. Januar bis 30. November:

	1898	1897	1896	1895
Arriba	285000	215000	243000	203500
Balao, Machala	97500	90000	84500	138500
zusammen	382500	305000	327500	342000

Der Markt war fortgesetzt flau während des grössten Teiles dieser Woche, obgleich keine Auktionen stattfanden.

Nur mässig grosse Privatkäufe kamen zu niedrigen Preisen zum Abschluss, zum Schluss wurde der Markt jedoch etwas fester.

Die Verkäufe schliessen 450 Sack Grenada, Preise nicht bekannt, ein. Ferner 300 Sack gerotteten Bahia zu 70/— und 300 Sack Ceylon.

Die Cacao-Statistik für die mit dem 26. November endende Woche stellt sich für London wie folgt:

	Gelandet wurden	Für den englischen Konsum	Export	Lagerbestand
Trinidad	59	797	55	21462
Grenada	—	1083	46	13845
Andere West-Ind.	—	54	—	3943
Ceylon u. Java	264	94	289	9641
Guayaquil	743	151	240	29279
Brasilien u. Bahia	—	740	—	4718
Afrika	—	1304	23	11919
Andere Ausländ.	382	287	86	7393
zusammen	1448	4510	739	102200
gegen dieselbe Woche 1897	720	2870	1592	95143

Statistik des importierten und ausgelieferten Cacaos, sowie des Lagerbestandes im Hafen Londons in den ersten 47 Wochen der Jahre 1898, 1897 und 1896.

	Gelandet wurden		Für den engl. Konsum		Export		Lagerbestand		
	1898	1897	1898	1897	1898	1897	1898	1897	1896
	pkgs.								
Britische Ware	117077	108249	96334	81621	32281	44503	48891	60046	76071
Auslands-Ware	106457	74794	57977	53404	27767	46512	53309	35097	60632
	223534	183043	154311	135025	60048	91015	102200	95143	136703

Preise.

(Zoll 1 d pr. lb.)

	2. Dez. 1898	3. Dez. 1897
Trinidad, gute Sorten	77/ b. 79/	72/6 b. 79/
mittel bis fein rot	74/6 » 78/6	71/ » 72/
grau u. gemischt rot	75/ » 76/	70/ » 70/6
Grenada, gew. b. fair	70/ » 72/6	67/ » 68/
gut bis fein	72/6 » 75/6	68/6 » 70/

Preise.

(Zoll 1 d pr. lb.)

	2. Dez. 1898	3. Dez. 1897
Dominica u. St. Lucia	71/ b. 73/6	67/ b. 69/6
do. gerottet	73/6 » 75/	67/6 » 70/
Jamaika	72/ » 75/	67/ » 70/
Surinam	73/ » 77/6	69/ » 73/
Caracas	77/ » 87/	70/ » 75/
Bahia, gut bis fein	73/ » 75/	70/ » 71/6
Guayaquil, Machala	— » —	— » —
Caraquez	72/ » 73/	70/ » 71/
Arriba	76/ » 78/	72/ » 76/
Ceylon, mittel b. fein	73/6 » 79/	70/ » 85/
schlecht u. gewöhnl.	70/ » 73/	64/ » 69/6

London-Import.

Ceylon	98 Sack	
Demerara	13 »	
Holland		633 Kisten 250 Fass
Schalen	258 »	
transito	100 »	220 »
Hamburg	340 »	
transito	100 »	
Bordeaux	15 »	
Lissabon	995 »	
Gent	152 »	

Import in Southampton:

Bahia	461 Sack.
Guayaquil	1688 »
Esmeralda	3 »
Buenaventura	45 »
Dominica	83 »

Chocolade u. s. w.: Holland 8 Kisten.

London, den 10. Dezember 1898.

Das Geschäft war ziemlich flott zu festen Preisen, der Umsatz schloss 600 Sack Trinidad zu 74/— bis 76/—, und Caraquez zu 74/6, sowie Afrika und Bahia, worüber nichts näheres bekannt gegeben wurde, ein.

Auf der Auktion vom 6. ct. wurde ein grosser Vorrat von 6130 Sack, bestehend aus 3403 Sack Kolonienware und 2727 Sack Auslandsware, angeboten.

Ein ruhiger Ton war vorherrschend, und nur ca. 1300 Sack wurden umgesetzt. Aber man kaufte durchschnittlich 1/— billiger.

Trinidad fand zu um 1/— niedrigeren Preisen Käufer, ebenso Grenada. Der Preis anderer Kolonienware West-Indiens sank auch 1/— bis 2/—.

Von Guayaquil wurde nur ein kleiner Teil verkauft.

Bahia fand zu um 1/— ermässigten Preisen Käufer.

Andere Auslandsware ruhig, und wurde fast gänzlich zurückgekauft. Nach Ceylon war fast keine Nachfrage und wurde deshalb zurückgekauft.

Es wurden verkauft:

Von 1368 Sack Trinidad ca. 400 Sack, gewöhnliche dunkle Auslese 55/— bis 58/—, meist mittel bis fein rot zu 73/— bis 75/—.

Von 1071 Sack Grenada ca. 420 Sack, gewöhnlich 68/— bis 69/—, fair 69/—, gut bis fein rot 71/— bis 72/—.

84 Sack Dominica meist zu 64/6 bis 66/—, gut gerottet 70/6.

35 Sack St. Lucia meist zu 66/6, gut gerottet 70/—.

21 Sack gut gerotteter Demerara zurückgekauft zu 75/—.

Von 906 Sack Guayaquil nur 120 Sack zu 74/6 bis 75/—.

11 Sack Colombian zurückgekauft.

111 Sack Surinam teilweise zu 72/6 bis 74/—.

129 Sack Samana zurückgekauft zu 74/—.

Von 369 Sack Bahia 150 Sack fair gerottet zu 68/—.

1201 Sack Afrika zurückgekauft zu 70/— bis 74/—.

Von 824 Sack Ceylon nur 60 Sack, No. 1 dunkel und gewöhnlich mittel dunkel; einige lots roter zu 71/— bis 71/6, kleiner zu 60/— bis 62/—.

Seit den Auktionen hat sich die Nachfrage vergrössert, sodass ein grösserer Umsatz daraus resultierte, welcher sich auf ca. 2000 Sack beziffert, einschliesslich 700 Sack Trinidad zu 74/— bis 76/—, 150 Sack Grenada, gewöhnlich zu 68/—, 189 Sack gut gerotteter Bahia zu 71/—, und Caraquez Guayaquil 74/6.

Die Cacao-Statistik für die mit dem 3. Dezember endende Woche stellt sich für London wie folgt:

	Gelandet wurden	Für den englischen Konsum	Export	Lagerbestand
Trinidad	726	1089	50	21049
Grenada	392	200	8	14029
And. West-Ind.	104	62	40	3945
Ceylon u. Java	236	407	85	9385
Guayaquil	799	642	159	29277
Brasilien u. Bahia	230	60	50	4838
Afrika	—	1067	—	10852
Andere Ausländ.	—	78	75	7240
zusammen	2487	3605	467	100615
gegen dieselbe Woche 1897	5518	4696	691	95274

Statistik der Handelskammer über die Bewegung aller Sorten von Roh-Cacao in dem Vereinigten Königreich während des Monats November und der ersten elf Monate der letzten zwei Jahre:

Nov.		Gelandet wurden	Für den engl. Konsum	Export
1898	Tons	1203	1496	204
1897	»	749	1059	751
11 Monate				
1898	Tons	17847	13083	4133
1897	»	14647	11621	6188
Differenz		+ 3200	+ 1462	— 2055

Der Vorrat (Bond) im Vereinigten Königreich am 30. November war 7746 Tons gegen 7453 Tons im Jahre 1897 und 11066 Tons im Jahre 1896.

Statistik der Handelskammer über die Bewegung aller Sorten von verarbeitetem Cacao in dem Vereinigten Königreich während des Monats November und der ersten elf Monate der letzten drei Jahre:

Nov.	Gelandet wurden lb.	Für den engl. Konsum lb.	Export lb.	Vorrat lb.
1898	613408	592671	60532	1182000
1897	938154	846822	86863	361000
1896	532130	480086	42048	1170000
11 Monate				
1898	7372436	5957742	631831	—
1897	8115241	7316844	520951	—
1896	3420090	2935106	421592	—

Statistik des importierten und ausgelieferten Cacaos, sowie des Lagerbestandes im Hafen Londons in den ersten 48 Wochen der Jahre 1898, 1897 und 1896.

	Gelandet wurden		Für den engl. Konsum		Export		Lagerbestand		
pkgs.	1898	1897	1898	1897	1898	1897	1898	1897	18[illegible]
Britische Ware	117571	111004	97372	84941	32464	44969	48408	59015	[illegible]
Auslands-Ware	107486	77557	59824	54780	28051	46737	52207	36259	[illegible]
	225057	188561	157196	139721	60515	91706	100615	95274	[illegible]

Cacao-Schalen. In der Auktion wurden 1832 Sack (68 Tons) Cadbury verkauft. A zu 190/— bis 200/—, B zu 140/— bis 190/—, C zu 182/6 bis 195/— und D zu 12 l 7 s 6 d bis 14 l 12 s 6 d pr. Ton.

30 Tons verzollte, welche auch angeboten wurden, fanden Nehmer zu 97/6 bis 125/—.

Cacao-Butter. In der Auktion wurden 550 Kisten (55 Tons) Cadbury verkauft zu 12¾ d bis 13⅜ d, der Durchschnitt war 13 d, gegen 13.3—16 d im November, 13¼ d im Oktober und 13 d im September.

Cacao-Pulver. In der Auktion wurden 106 pkgs Auslandsware zurückgezogen.

London, den 17. Dezember 189[illegible]

In der am 20. ct. stattfindenden Auktion sollen 3955 Sack Cacao verkauft werden.

Ferner in der am 10. Januar stattfindenden Auktion:

60 Tons und 5 Kisten in 3 Unzen-Tafeln
Cadbury's Cacaobutter,

sowie

49 Tons Cadburys Cacaoschalen.

In der Auktion vom 13. ct. wurden nur 1634 Sack, bestehend aus 354 Sack Kolonienware und 1280 Sack Auslandsware, angeboten.

Ein ruhiger Ton war vorherrschend und nur 280 Sack, meist Afrika, fanden zu niedrigeren Preisen Nehmer.

Es wurden verkauft:

7 Sack Grenada zurückgekauft zu 70/—.
102 Sack Jamaica zu 67/— bis 70/—.
[illegible] Sack St. Lucia und
1 Sack Dominica zurückgekauft.
680 Sack Guayaquil zurückgekauft zu 72/— bis 77/—.
Von 600 Sack Afrika 280 Sack zu 66/— bis 68/—, meist fair zu 66/6.
236 Sack Ceylon zurückgekauft.

Privatim machte sich eine stete Nachfrage bemerkbar, die Verkäufe schliessen 150 Sack Trinidad und 100 Sack Dominica, Preis nicht bekannt, ca. 800 Sack Guayaquil von [illegible]1/— für Caraquez aufwärts, ferner 236 Sack gewöhnlich braun Ceylon, aus obiger Auktion, Preise nicht bekannt.

Die Cacao-Statistik für die mit dem 10. Dezember endende Woche stellt sich für London wie folgt:

	Gelandet wurden	Für den englischen Konsum	Export	Lagerbestand
Trinidad	411	992	63	20405
Grenada	90	1078	59	12982
Andere West-Ind.	127	133	—	3939
Ceylon u. Java	—	119	184	9082
Guayaquil	1038	242	30	30043
Brasilien u. Bahia	—	512	—	4326
Afrika	874	78	—	11748
Andere Ausländ.	335	90	31	7454
zusammen	2975	3244	367	99979
gegen dieselbe Woche 1897	1119	1969	343	94081

Statistik des importierten und ausgelieferten Cacaos, sowie des Lagerbestandes im Hafen Londons in den ersten 49 Wochen der Jahre 1898, 1897 und 1896.

Gelandet wurden		Für den engl. Konsum		Lagerbestand		
1898 pkgs.	1897	1898	1897	1898	1897	1896
228032	189680	160440	141690	99979	94081	137425

Le Hâvre, den 26. November bis 3. Dezember 1898.

Die Termin-Kurse sind um weitere 50 Centimes für Dezember gefallen, jedoch um 50 Centimes für die anderen Monate gestiegen.

Aber das sind nur nominelle Schwankungen, denn es sind in dieser Woche noch keine Geschäfte zum Abschluss gebracht worden.

Die letzten Kurse lauten:

Dezember	88,50	Frs.
Januar—März	87,50	»
April—Juni	86,50	»

Angekommen sind:
2910 Sack aus Brasilien.

Cacao-Bewegung in Le Hâvre
vom 1. bis 30. November 1898.
(Von Herrn G. Taulin, beeidigter Makler.)

Sorten:	Vorrat am 31. Okt. 1898	Import vom 1.—30. Nov.	Ausgang vom 1.—30. Nov.	Vorrat am 30. Nov. 1898
Para, Maragnan	6297	735	1150	5882
Trinidad	14861	850	2850	12861
Côte-Ferme	19228	2450	4850	16828
Bahia	7115	6956	7320	6751
Haiti	4108	827	1520	3415
Guayaquil	20695	3850	6240	18305
Martin., Guadel.	311	194	210	295
Verschiedene	23114	1850	6850	18114
Zusammen	95729	17712	30990	82451
geg. Nov. 1897	98733	18327	21670	95390

Preise.

	30. Nov. 1898	30. Nov. 1897
Para, Maragnon	100 b. 102,50	85 b. 90 Frs.
Trinidad	90 » 95,—	88 » 90 »
Côte-Ferme	90 » 130,—	88 » 130 »
Bahia	85 » 86,—	86 » 88 »
Haiti	82 » 90,—	75 » 80 »
Guayaquil	85 » 95,—	80 » 85 »
Martinique, Guadel.	110 » 112	104 » 105 »

per 50 Kilo.

Le Hâvre, den 3.–10. Dezember 1898.

Ueber disponible Ware ist nichts interessantes zu melden.

Was den Terminhandel anbetrifft, so fand in dieser Woche noch gar kein Umsatz statt, da man momentan der Spekulation kein Interesse entgegenbringt,

Die Kurse waren keiner Aenderung unterworfen.

Dieselben lauten:

Dezember	88,50	Frs.
Januar—März	87,50	»
April-Juni	86,50	»

Angekommen sind:

101	Sack	aus Guadeloupe
1900	»	von den Antillen
1399	»	von Côte-Ferme
209	»	aus Para
7065	»	aus Guayaquil.

Le Hâvre, den 10.—17. Dezember 1898.
Geschäftslos und Kurse unverändert.
Dieselben lauten:

Dezember	88,50	Frs.
Januar—März	87,50	»
April—Juni	86,50	»

Angekommen sind:

243	Sack	von	Côte-Ferme
48	»	»	Afrika
1993	»	»	den Antillen
3714	»	aus	Bahia.

Port of Spain, Trinidad,
den 24. November 1898.

Die schon im letzten Zirkular erwähnten Regengüsse gingen fortgesetzt reichlich nieder während der letzten 14 Tage, und diese Regenperiode fand erst vorgestern ihren Abschluss.

Es war auch höchste Zeit, denn unsere Pflanzer begannen schon, sich über das Uebermaass von Feuchtigkeit zu beklagen, welches nicht allein für die Kultur schädlich war, sondern auch das Ernten, welches jetzt eifrig betrieben wird, behinderte.

Unsere Einkünfte erreichten bei weitem nicht die erwarteten Resultate.

Man kann sogar eher sagen, dass dieselben im Vergleich zu früher erzielten Ergebnissen sehr unbedeutend waren.

Daher kommt es auch, dass unsere Kurse sich auf der früheren Höhe behaupten, obgleich man erwartete, dass dieselben durch die telegraphischen Baisse-Avis, welche seit kurzem von den auswärtigen Märkten hier eintrafen, stark beeinflusst würden.

Gewöhnliche Ware findet noch immer Käufer zu $ 15,— bis $ 15,25 und die besten Sorten von $ 15,50 bis $ 15,75 pr. fan, erster Preis.

Man erwartet für den Monat Dezember und Januar ziemlich beträchtliche Ergebnisse, und wird sich die Ernte vielleicht bis zum Februar ausdehnen.

Ueber diesen Zeitpunkt hinaus kann man noch nichts fixieren, da alles vom mehr oder weniger günstigen Wetter abhängt, welches wir während der Periode der zweiten Hälfte unserer Haupternte haben werden.

Unser Export betrug während der letzten vierzehn Tage 2809 Sack nach Europa und 933 Sack nach den Vereinigten Staaten, gegen 1049 Sack nach Europa und 2063 Sack nach den Vereinigten Staaten zur selben Zeit im Vorjahre.

Die vergleichende Statistik unseres Gesamt-Exportes von Cacao vom 1. Januar bis heute für die letzten fünf Jahre ist folgende:

1898	114 359	Sack
1897	114 998	»
1896	112 691	»
1895	142 095	»
1894	104 849	»

Einbegriffen in diesen Zahlen sind:

1898	29 963	Sack	n. d. Ver. St. v. Amerika.
1897	25 882	»	» »
1896	26 633	»	» »
1895	32 521	»	» »
1894	23 104	»	» »



Der Verbrauch von Thee, Caca[o] und Kaffee im Deutschen Reich.

Die folgende statistische Arbeit finden wir in der »Stat. Corresp.«; sie wird h[...] und da, wo man für die immer tiefer ins V[...] eindringende Einführung von Cacaofabrik[...] als tägliches Genuss- und Nahrungsmit[...] agitiert, benutzt werden können. Aus die[...] Grunde bringen wir sie, obgleich wir ähnli[...] Uebersichten schon öfter veröffentlicht hab[...]

»Während sich der Genuss von Thee u[...] Cacao in Deutschland ehemals nur auf ein[...] verhältnismässig kleinen Teil der Bevölker[...] erstreckte, hat er sich mit der Zeit üb[...] immer weitere Kreise ausgedehnt und he[...] einen grossen Umfang erreicht. Anders v[...] hält es sich mit dem Kaffee, der sch[...] längst ein weitverbreitetes Getränk auch [...] Deutschland war, weshalb die Verwend[...] von Kaffeebohnen nicht in dem Ma[...] wachsen konnte, wie diejenige von T[...] und Cacao. Alle drei Genussmittel mü[...] bekanntlich in Deutschland vom Ausla[...] bezogen werden; ihr Verbrauch lässt s[...] darum annähernd genau ermitteln.

Was zunächst den Thee betrifft, so wur[...] den in das deutsche Zollgebiet davon eingeführt

im Jahre	Tonnen	im Jahre	Tonnen	im Jahre	Tonne[n]
1862	741	1874	1092	1886	177[illegible]
1863	792	1875	1135	1887	191[illegible]
1864	713	1876	1209	1888	190[illegible]
1865	736	1877	1425	1889	187[illegible]
1866	679	1878	1544	1890	199[illegible]
1867	716	1879	2430	1891	222[illegible]
1868	790	1880	936	1892	247[illegible]
1869	861	1881	1482	1893	267[illegible]
1870	871	1882	1484	1894	284[illegible]
1871	973	1883	1592	1895	264[illegible]
1872	1032	1884	1560	1896	247[illegible]
1873	1037	1885	1789	1897	255[illegible]

Wir haben in diesen 35 Jahren also eine allmähliche Steigerung der Einfuhr auf über das dreifache vor uns, deren Stetigkeit nur in den Jahren 1879 und 1880 dadurch merklich unterbrochen wurde, dass wegen des Eintritts einer Zollerhöhung von 48 auf 100 Mark für 100 Kilo Thee am 7. Juli 1879 die Einfuhrhändler sich bemühten, bis zu diesem Zeitpunkt noch möglichst viel Ware zu dem bisherigen niedrigeren Zollsatze heranzuschaffen, was im folgenden Jahre eine wesentliche Verminderung des Bedarfs zur Folge hatte. Die Wiederausfuhr von Thee ist der bedeutenden Einfuhr gegenüber gering, sie belief sich im Jahre 1897 auf 6 Tonnen, nachdem sie 1892 ihren höchsten Stand von 12 Tonnen erreicht hatte und dann allmählich auf die genannte Ziffer heruntergegangen war.

Eine weit grössere Zunahme der Einfuhr als der Thee hat der Cacao aufzuweisen. Es gelangten nämlich von Cacao in Bohnen und Schalen nach dem deutschen Zollgebiet

im Jahre	Tonnen	im Jahre	Tonnen	im Jahre	Tonnen
1862	948	1874	2076	1886	3696
1863	946	1875	2077	1887	4300
1864	1020	1876	2133	1888	4985
1865	1000	1877	1932	1889	5565
1866	1057	1878	1898	1890	6247
1867	1234	1879	1815	1891	7087
1868	1199	1880	2344	1892	7461
1869	1374	1881	2460	1893	7961
1870	1475	1882	2619	1894	8320
1871	1784	1883	2679	1895	9951
1872	1864	1884	2958	1896	12210
1873	1944	1885	3324	1897	15473

Hieraus ergiebt sich eine Steigerung der Einfuhr auf das Sechzehnfache, während eine Wiederausfuhr nur in unbedeutendem Maasse und in den letzten Jahren überhaupt nicht mehr stattfand, sodass die gesamte eingeführte Menge dem inländischen Verbrauch zu gute kam. Die Cacaoeinfuhr besitzt insofern noch ein besonderes Interesse, als neuerdings bekanntlich die deutschen Kolonien in Afrika sich in steigendem Maasse mit dem Anbau dieser Frucht beschäftigen und nicht unbeträchtliche Mengen davon nach dem Mutterlande gelangen liessen. Die Einfuhr von Cacao aus den deutsch-afrikanischen Kolonien betrug

im Jahre	Tonnen	im Jahre	Tonnen	im Jahre	Tonnen
1889	26,3	1892	26,4	1895	112,8
1890	46,3	1893	33,8	1896	127,7
1891	21,2	1894	28,8	1897	78,7

Widmen wir endlich auch der Versorgung Deutschlands mit Kaffee unsere Aufmerksamkeit, so lehrt die deutsche Handelsstatistik, dass die Einfuhr von rohem Kaffee und Kaffeesurrogaten (mit Ausnahme von Zichorien) betrug:

im Jahre	Tonnen	im Jahre	Tonnen	im Jahre	Tonnen
1867	76979	1878	99484	1889	113229
1868	84977	1879	111562	1890	118126
1869	83467	1880	94360	1891	125611
1870	98296	1881	104272	1892	122032
1871	86397	1882	107184	1893	122191
1872	92840	1883	114226	1894	122358
1873	98364	1884	111159	1895	122390
1874	90117	1885	118196	1896	129897
1875	100857	1886	123679	1897	136395
1876	106519	1887	101876		
1877	95913	1888	114698		

Ist die Kaffee-Einfuhr in den letzten 30 Jahren noch nicht auf das doppelte gestiegen, so kam, wie oben schon angedeutet, dies einerseits daher, dass sie zu anfang dieses Zeitraums bereits eine verhältnismässig starke war, der Kaffeeverbrauch also eine grosse Steigerung nicht mehr ertrug, andererseits aber auch der erheblich gewachsene Genuss von Thee und Cacao seinen Einfluss hierauf geltend gemacht haben mag. Die Wiederausfuhr von rohem Kaffee ist neuerdings sehr gesunken; sie hatte 1888 ihren höchsten Stand mit 56 Tonnen erreicht, betrug 1897 jedoch nur noch 14 Tonnen. Auch an der Kaffee-Einfuhr Deutschlands sind unsere afrikanischen Kolonien, wenn auch unter starken Schwankungen, beteiligt gewesen: sie lieferten:

im Jahre	Tonnen	im Jahre	Tonnen	im Jahre	Tonnen
1889	51,0	1892	137,2	1895	9,6
1890	165,6	1893	8,7	1896	46,0
1891	183,2	1894	7,5	1897	47,8

Die Einfuhr der genannten drei Genussmittel ungefähr entsprechend ist der Verbrauch derselben in Deutschland gestiegen, wie aus den amtlichen Verbrauchsberechnungen hervorgeht. Hiernach stellte sich im deutschen Zollgebiete auf den Kopf der Bevölkerung:

durchschnittlich jährlich	der Verbrauch von Thee	Cacao	Kaffee
	auf Kilogramm		
1861—65	0,02	0,03	1,87
1866—70	0,02	0,03	2,20
1871—75	0,02	0,05	2,27
1876—80	0,03	0,05	2,33
1881—85	0,03	0,06	2,44
1886—90	0,04	0,10	2,38
1891—95	0,05	0,16	2,41
im Jahre 1896	0,05	0,23	2,46
im Jahre 1897	0,05	0,27	2,53

Wir sehen also, dass in den letzten 36 Jahren der Verbrauch von Thee auf das $2^1/_2$fache, derjenige von Cacao dagegen auf das neun-

fache gestiegen ist, während der Kaffeegenuss sich mit Schwankungan nur um 35 Prozent hob. Erwägt man, dass Thee und Kaffee nur dann als der Gesundheit des Menschen zuträglich anzusehen sind, wenn sie in sehr bescheidenen Mengen genossen werden, dass bei dem Cacao wegen seiner nahrhaften Bestandteile eine derartige Beschränkung dagegen in viel weiteren Grenzen liegt, so ist die bedeutende Verbrauchssteigerung des Cacaos in Deutschland eine um so erfreulichere, als an der Lieferung dieses Erzeugnisses auch die nationale Arbeit in unseren Kolonien in wachsendem Maasse beteiligt ist.

(Stat. Corrr.)



Die Rübenzucker-Industrie in Kalifornien.

(Folgenden Aufsatz finden wir in der »San Francisco News Letter«; wir bitten die Herren aus unserer Industrie und aus der Zucker-Industrie, die ihr und unseres Volkes Heil in dem »Aufschwunge der deutschen Export-Industrie« erblicken, aus ihm die Lehren zu ziehen, die darin liegen.)

»Die grosse Wichtigkeit dieser sich mehr und mehr vergrössernden Industrie geht aus den unten behandelten Thatsachen deutlich hervor.

»Vor nicht mehr als zehn Jahren befand sich die Rübenzucker-Industrie im Staate Kalifornien noch in den Kinderschuhen.

Die jetzt im Betriebe befindlichen drei Fabriken in Watsonville, Chino und Alvarado produzierten während der Saison 1896 35 000 Tons Zucker, eine Quantität, welche zur Hälfte die Bedürfnisse der Pacific-Küste deckt.

Man hat jetzt gerade eine neue Faktorei in Alamitos gebaut, welche täglich 500 Tons Rüben verarbeiten soll, und eine ganz enorm grosse Fabrik in Salinas wird jetzt gebaut, wie auch eine in Crockett.

Wenn diese sich im Betriebe befinden werden, so wird die fabrizierte Quantität 100 000 Tons übersteigen.

So gross diese Quantität auch scheinen mag, so ist sie doch klein im Vergleich mit der Produktionsfähigkeit Kaliforniens, da 750 000 Acres allein für den Rübenbau bestimmt sind.

Wenn man nun eine durchschnittlich gute Ernte annimmt, so würden auf 200 000 Acres, die zu jeder Saison benutzt werden könnten, 2 500 000 Tons Rüben produziert werden, welche 350 000 Tons Zucker ergeben würden.

Im letzten Jahre importierten die Vereinigten Staaten Zucker im Werte von 150 000 000 Dollar.

Die Erfolge und die Ausdehnung der Rübenzucker-Industrie in den verschiedenen Teilen des Landes zeigen ohne jeden Zweifel die Fähigkeit der Nation, allen Zucker, den sie gebraucht, selbst zu produzieren.

Derselbe Prozess wird hier vorgehen, welcher auch in Europa stattgehabt hat — der Konsum von Rohrzucker wird immer kleiner werden, während sich die Rübenzucker-Industrie mehr und mehr ausbreitet.

Die jährliche Produktion von Rohrzucker beträgt jetzt auf der ganzen Welt weniger als 3 000 000 Tons; während Europa allein beinahe 5 000 000 Tons Rübenzucker produziert.

So ist nun eine gänzliche Umwälzung im Zuckerhandel in der alten Welt eingetreten, welche sich auch bald auf die neue übertragen wird.

Der jährliche Consum der vereinigten Staaten ist ca. 2 000 000 Tons, es ist also Raum genug für die Entwickelung der inländischen Industrie.

In vielen Teilen der U. S. A. werden ausschliesslich Zuckerrüben gepflanzt, aber Kalifornien übertrifft alle anderen Staaten, da dort eine Verkettung von für diese Industrie günstigen Umständen und Bedingungen vorliegt, — d. h. was Boden und Klima anbetrifft.

Die Länge der guten Saison giebt der Rübe vollauf Zeit zum Reifwerden, doch kann sie früher geerntet werden, als irgendwo anders, was ein grosser Vorteil sowohl für den Bebauer als auch für den Fabrikanten ist.

Das milde Klima im Winter macht es an unserer Küste unnötig, die Rüben im Getreide-Speicher lagern zu lassen, eine Ausgabe, welche in allen Ländern mit einkalkuliert werden muss, wo der Winter strenge ist.

Das für den Zucker-Rübenbau reservierte Land liefert durchschnittlich 14 oder 15 Tons per Acre, woraus der Farmer einen Nutzen von ca 60 Dollar zieht,

Die Kosten variieren mit den verschiedenen Bedingungen und Orten, aber im allgemeinen wird der Acre mit ca. 30 bis 40 Dollar einstehen.

Der Farmer zieht also einen Nettogewinn von 20 bis 30 Dollar per Acre aus seinen Ernte-Ergebnissen.

Keine Korn-Ernte kann sich mit der Zuckerrüben-Ernte in ihren Resultaten messen.

Ein einziges Beispiel wird genügen, um dies zu zeigen:

Ein besonderer Landstrich von 225 Acre Grösse, welcher mit Weizen bepflanzt 12.75 Dollar per Acre ergab, brachte netto 59.33 Dollar, wenn er mit Rüben bebaut war.

Dies war ein ausnahmsweise günstiges Resultat, das weit über den Durchschnitt hinausgeht, aber es zeigt, dass die Möglichkeit vorhanden ist.

Die Geschäftsoperationen zeigen einen Durchschnitt von 56.25 Dollar per Acre, auf die ganze Ernte von über 150 000 Tons.

Die Durchschnitts-Ernte betrug etwas mehr als 14 Tons per Acre, der Preis stellte sich auf 4.— Dollar per Ton.

Man produzierte fast 20 000 Tons.

Hieraus kann man ersehen, dass die Rüben-Zucker-Industrie ein grösseres Feld ist und bessere Resultate zeigt, als irgend ein anderes Gebiet des Ackerbaues, welches von unseren Farmern betrieben wird.

Die Salinas-Fabrik.

Nahe der Stadt Salinas, Kalifornien, ist eine Zuckerfabrik in der Entstehung begriffen, welche, wenn vollendet, die grösste Zuckerfabrik der Welt sein wird; sie bedeckt eine Fläche von 532 Acres.

Diese enorme Fabrik wird eine tägliche Fabrikations-Leistungsfähigkeit von 3000 Tons Rüben haben und wird die Erzeugnisse von 30 000 Acres des fruchtbarsten und best produzierenden Landes im Staate Kalifornien verarbeiten.

Während der Campagne, welche sich über einen Zeitraum von 5 bis 6 Monaten erstreckt, wird die Fabrik 600 bis 700 Arbeiter beschäftigen.

Die zur Fabrikation nötige Wassermenge beträgt 13 000 000 Gallonen, was genügend ist, um eine Stadt von 100.000 Einwohnern zu versorgen.

Die täglichen Zahlungen belaufen sich während der Saison, auf 12 000 Dollar für Rüben und 5000 Dollar für Arbeitslohn u. s. w.

Die 30 000 Acres für die Rüben-Kultur erfordern eine Ausgabe für Arbeit und Bebauung von 22 Dollar per Acre, zusammen 660 000 Dollar.

Wenn dasselbe Land mit Korn bebaut wäre, so würden die Ausgaben für Bebauung, Arbeit, Ernte und Säcke den Betrag von 5.25 Dollar per Acre, oder insgesamt 157 500 Dollar erreichen, was doch eine Differenz von beträchtlicher Grösse darstellt.

Mit den Abfällen aus dieser Fabrik werden viele tausende Stück Vieh gefüttert und fett gemacht werden.

Die jährliche Produktion von Zucker in der Kampagne wird ca. 60 000 Tons oder 120 000 000 Pfund betragen.

Es steht zu hoffen, dass die Rübenzucker-Industrie unter der regen Fürsorge der gegenwärtigen Verwaltung enorme Proportionen annehmen wird und den grössten Industrie-Zweig unserer ruhmreichen Republik darstellen wird.

Wir haben die Muskeln, wir haben den Boden und einen fast unbeschränkten Markt.

Sollten wir nicht unter diesen günstigen Umständen, alle wie ein Mann zusammenstehen, mit unseren Schultern am Pfluge, um das gesammte amerikanische Volk dazu zu bringen, die Lebensfähigkeit und Wichtigkeit dieser Industrie zu realisieren, um so mehr, da wir so grossartige Erfolge vor Augen haben, wie die in Deutschland, Frankreich, Oesterreich und vielen anderen europäischen Ländern erzielten?

Kalifornien, unser Land des Sonnenscheins, des Zuckers und der Blumen, hat sich als ganz vorzüglich geeignet mit dem zur erfolgreichen Kultur der Zuckerrübe nötigen Bedingungen erwiesen, besonders was Boden und Klima betrifft, und mit seinem gewohnten Fortschrittseifer hat Kalifornien die Verarbeitung der Zuckerrübe, mit dem festen Willen zu reussieren, aufgenommen.

Die Rübenzucker-Industrie in Californien hat wohl den Experimental-Zustand überschritten, aber man kann wohl sagen, dass sie sich noch in den Anfängen befindet.

Die Produktion seiner fünf Fabriken erreichte 64 510 000 Pfund, aber das ist nur ein kleiner Tropfen im Eimer, wenn man bedenkt, was man in Zukunft hervorbringen wird.

Es sollte eines der Haupt-Ziele der mit der Ausstellung von Kaliforniens Produkten in Paris Betrauten sein, diese Möglichkeit besonders hervorzuheben.

Man sollte Rüben von verschiedenem Saccharin-Gehalt, sowie den Boden, worin sie gewachsen, zusammen mit den verarbeiteten Produkten unserer Fabriken zeigen.

Aber vor allem sollte der grossen Ausdehnung des Bodens, welcher sich in Kalifornien für Rübenkultur eignet, durch Ausstellungsobjekte der verschiedenen Arten des für Rüben passenden Bodens und seiner analytischen Zusammensetzung besonders gedacht werden.

Dadurch können wir die Thatsache andeuten, dass Kalifornien sicher, seiner hoch zu veranschlagenden Vorteile wegen, den Löwen-Anteil des zukünftigen Geschäfts, das amerikanische Volk mit Zucker zu versorgen, monopolisieren wird.

Die besprochene Thatsache wird sich jedenfalls als sehr anziehend für Kapitalkräftige, welche der Sache ihre Unterstützung angedeihen lassen wollen, erweisen, denn diese werden erkennen, dass der Industrie eine grosse Zukunft bevorsteht, da der amerikanische Markt jährlich jetzt mindestens für 110 000 000 Dollar Zucker verkonsumiert.

Dieser Betrag wird sich aber mit der Zunahme der Bevölkerung noch bedeutend vergrössern.«



ALLERLEI.

Kamerun-Cacao. Nach dem Bepflanzungsplan der westafrikanischen Pflanzungs-Gesellschaft »Victoria«, deren Leiter Herr Dr. Esser augenblicklich wieder in Berlin ist, werden in ungefähr zwei Jahren 500 000 Cacaobäume gepflanzt sein, von denen ungefähr im Jahre 1903—1904 die ersten Früchte geerntet werden können. Die Gesellschaft beschäftigt zur Zeit 920 schwarze und 23 weisse Arbeiter.

Anscheinend braucht man Kapital: Man rühmt so sehr den »denkbar besten« Boden, »lobt« so sehr die von Dr. Esser getroffenen Einrichtungen und auch die Arbeiterverhältnisse sind auf einmal so »günstig«; »an einem guten finanziellen Erfolge ist somit nicht mehr zu zweifeln«. —

Herr Dr. Esser hat sich auch eine Audienz beim Kaiser ausgewirkt.

Wir wollen uns im Interesse der deutschen Arbeit herzlich freuen, wenn Dr. Esser unserer Industrie nach einigen Jahren einen grossen Teil ihres Rohproduktes liefern kann und wir können ihm wohl versprechen, dass die deutsche Industrie sich bemühen wird, die von Jahr zu Jahr steigenden Mengen von Cacaobohnen unterzubringen. Nur eins verlangt die Cacaoindustrie: Richtige und stetige Preise, gut gerottete und richtig ausgetrocknete Bohnen.

Die letzten Jahre, in denen stetige Mittelpreise gültig waren, haben gezeigt, wie aufnahmefähig das deutsche Volk für Cacaofabrikate ist; von Jahr zu Jahr steigerte sich der Verbrauch von Cacaobohnen um durchschnittlich 25 Prozent. Von 8320 Tonnen im Jahre 1894, konnte die Einfuhr im Jahre 1897 auf 15473 Tonnen steigen, weil die Industrie ruhig an der weiteren Einführung arbeiten konnte. Dann aber gefiel es gewissen Spekulantengruppen ohne irgend welchen berechtigten Anlass die Preise der Cacaobohnen beinahe zu verdoppeln, und prompt reagierte darauf die Industrie mit erheblich verkleinertem Bedarf. Das ganze Jahr 1898 wird kaum ein paar tausend Kilo Bohnen mehr verbraucht haben als 1897.

Kurzsichtige Produzenten, die es ja überall giebt, werden sich in dem fetten Jahre 1898 die Hände halb wund gerieben haben vor Freude über die vollen Preise. Dass nun aber überall in der Welt die Pflanzungen erweitert worden sind und dass dadurch und durch den Rückgang des Konsums in den Konsumländern eines Tages die Vorräte so anschwellen, dass die Ware desto mehr im Preise nachgeben muss, das bedenkt man immer erst, wenn es zu spät ist.

Hoffentlich hat die deutsche Industrie recht bald die Möglichkeit, sich von den Spekulanten an fremdem Märkten loszulösen

Im Zentralblatt für die Zuckerindustrie der Welt lesen wir folgendes:

»**Marmeladen-Fabrikation.** In Westpreussen sucht man seitens der Kgl. Staatsbehörden — zur indirekten Unterstützung der Zuckerfabrikation — eine Jam- und Marmeladenfabrik zu errichten. Um die nötigen Vorstudien zu fördern, hat vor kurzem der Oberpräsident der Provinz, Staatsminister v. Gossler, an das Kaiserlich Deutsche General-Konsulat in London folgendes Schreiben gerichtet:

»Bereits vor einigen Jahren hat das Kaiserliche General-Konsulat mich in sehr dankenswerter Weise unterstützt, um die geeigneten Unterlagen für die Beurteilung eines Projektes zur Errichtung einer Jam- und Marmeladen-Fabrik zu gewinnen. Das Projekt ist zwar damals nicht zur Durchführung gelangt, wird aber noch unausgesetzt weiter verfolgt. Jetzt begiebt sich Herr Dr. Paul Degener, Privatdozent zu Braunschweig, nach England, um u. a. Studien in der Jam und Marmeladen-Fabrikation zu machen. Das Kaiserliche General-Konsulat ersuche ich ganz ergebenst, Herrn Dr. P. Degener hierbei freundlichst zu unterstützen.«

Ebenso hat der Reichskanzler den deutschen Botschafter in London ersucht, Herrn Dr. Degener hilfreich zur Seite zu stehen

Hoffentlich sind die Bemühungen, die genannte Industrie in Deutschland in grösserem Umfange einzuführen, von Erfolg begleitet. Herr Dr. Degener wird im »Centralblatt« s. Z. über die Erfolge und Ergebnisse seiner Studienreise eingehend berichten.« —

Das ist also das, was im Gordian auf

Seite 1475 zu lesen steht: Einer muss und soll voraufgehen und soll aus Obst und Zucker eine preiswerte Marmelade schaffen, sie in handliche Formen bringen, damit wir in den Städten den ganzen Winter uns den Obstgenuss verschaffen können. Es wird darin ein sehr grosser Umsatz zu machen sein. Grosse oder langwierige Studien braucht ein Zuckerwaarenfabrikant wohl nicht zu machen.

In Sachen der Kasseler Hafercacao-Fabrik A. Hausen & Co. fand am letzten Freitag eine Gläubigerversammlung statt, welche mit dem Beschlusse auseinander ging, einen Versuch anzubahnen, um ein Aktienunternehmen zur Weiterführung des Geschäftes zu gründen. Andererseits wird indessen eine Wiederherstellung des Betriebes resp. die Fortführung desselben als neues Unternehmen für bedenklich gehalten, indem dasselbe durch ein Gebäudekonto von 600000 Mark überbürdet werden würde.

„Alla", Alleinige Patent-Alla-Fabrik A.-G., Berlin. Die Gesellschaft, welche im Jahre 1896 mit zwei Mill. Mark Aktienkapital errichtet wurde, um das Patent »Alla« und andere auf die Herstellung von Chocolade, Cacao u. s. w. sich beziehende Patente zu verwerten, hat für das am 31. Mai beschlossene Geschäftsjahr einen Warengewinn von nur 1879 Mark aufzuweisen. Als Gewinnsaldo ergeben sich 4137 Mark, die auf neue Rechnung vorgetragen werden.

Schwindelausstellungen. Das Berliner Tagebl. schreibt: Die Halberstädter Schwindelausstellung, welche das Berliner Tageblatt seinerzeit in gebührender Weise festgenagelt hatte, hat heute wieder ein Nachspiel vor dem Strafgericht gehabt. Der Kaufmann Ignaz Merges aus Berlin, zur Zeit hier in Untersuchungshaft, hatte sich heute vor der Strafkammer des hiesigen königlichen Landgerichts wegen Unterschlagung in zwei Fällen zu verantworten. Merges hatte sich vom Herbste 1897 an bemüht, hier in Halberstadt eine »Grosse internationale Industrie-Ausstellung für das Jahr 1898« ins Leben zu rufen. Er trat als Geschäftsführer des Verbandes internationaler Aussteller auf, in Wirklichkeit war er aber alles, denn ausser dem Tischlermeister Rudolf Russ zu Berlin, der nur seinen Namen hergab, in finanzieller Beziehung aber mit dem Unternehmen nichts zu thun haben wollte, konnte der Angeklagte kein Mitglied des »grossen Verbands« namhaft machen. Das Unternehmen wurde von vornherein von der Presse lebhaft bekämpft und als Schwindelausstellung gekennzeichnet. Dadurch konnte Merges für seine Ausstellung kein Entgegenkommen finden, und das wenige ihm zur Verfügung stehende Geld ging ihm bald aus. Im Dezember vorigen Jahres engagirte Merges in Berlin den Kaufmann Karl Lange als Secretär und Kassenführer und liess sich von diesem eine Kaution von 3000 Mark in chinesischen Papieren geben; die Papiere verkaufte M. bereits einen oder zwei Tage später. Am 31. März d. J. verliess Merges heimlich Halberstadt, denn die Verwirklichung seines Ausstellungsplanes war durch die verschiedenen Warnungen in der Presse unmöglich geworden. Trotzdem engagierte er am 8. April d. J. noch den Kaufmann Ludwig Singer in Berlin als Kassierer gegen eine Kaution von 1200 Mark. Kurz darauf reiste Merges von Berlin ab und wurde auf der Reise nach Holland in Düsseldorf verhaftet. Angeklagter giebt die Unterschlagungen zu. Er behauptet, 7500 Mark bei dem Unternehmen verloren zu haben, und will ferner die eingegangenen Gelder in Höhe von 8—9000 Mark für Drucksachen u. s. w. verausgabt haben. Bezüglich des Falles Lange nahm der Gerichtshof Unterschlagung an, während der Fall Singer als Betrug aufgefasst wurde, weil Merges zu dieser Zeit die Ausstellung bereits aufgegeben und das Engagement nur abgeschlossen hatte, um in den Besitz der Kaution zu gelangen. Wegen Unterschlagung und Betruges wurde Merges zu einem Jahr Gefängnis und fünf Jahren Ehrverlust verurteilt; auf die Freiheitsstrafe sollen drei Monate der erlittenen Untersuchungshaft in Anrechnung gebracht werden.

An Herrn Ignaz Merges knüpft sich für uns noch eine besondere Erinnerung. Als wir vor längerer Zeit von dem durch seine »wilden« Ausstellungen bekannten Herrn Bloch wegen einer Kritik seines Geschäftsgebahrens verklagt wurden, schlug Herr Bloch, allerdings ohne Erfolg, in der Verhandlung seinen Freund Merges als Sachverständigen gegenüber den Herren Kommerzienrat Kühnemann und Geheimrat Goldberger vor. Der Prozess endete übrigens mit unserer glänzenden Freisprechung. Wie man sieht, hätte sich Herr Merges als Sachverständiger für Schwindelausstellungen allerdings sehr gut geeignet.

Wir lesen in einer Hallischen Zeitung:

„Mein Liebling." Für einen grossen Teil des Publikums wäre es von Vorteil, wenn die Eintragungen von Wortzeichen in die Rolle des Kaiserl. Patentamts, die nur durch die »Patentamtlichen Nachweisungen« veröffentlicht werden, auch in den gelesensten Tageszeitungen bekannt gegeben würden. Es bliebe

dadurch manchem Gewerbetreibenden und Fabrikanten eine Enttäuschung erspart. So z. B. hat die schon bestens renommierte Chocoladen- und Cacaofabrik der Herren Ch. Kuntze & Sohn, «Saxonia«, Halle a. S., deren Fabrikate überall wegen ihrer Vorzüglichkeit bekannt sind, mit vielen Kosten eine Neuheit, »flüssig eingeformte Vanille-Moccachocolade« unter der Bezeichnung »Mein Liebling« kaum eingeführt, als auch schon eine auswärtige Konkurrenz kommt und die Weiterführung der Bezeichnung »Mein Liebling« untersagt, da diese laut patentamtlicher Eintragung ihr, der Konkurrenz, gesetzlich geschützt sei. Die Herren Ch. Kuntze & Sohn führen die Marke, die sich allgemeiner Beliebtheit erfreut, unter dem Namen »My Darling« (engl. Uebersetzung von »Mein Liebling«) in sonst gleicher Ausstattung weiter.«

Darin liegt für den Gordian die Anregung, über die patentamtlichen Eintragungen von Zeit zu Zeit zu berichten. Das wird in Zukunft geschehen.

Die Firma Sprüngli & Sohn baut laut »Limmat« in Bendlikon eine Chocoladenfabrik, in der eine grössere Anzahl Arbeiter beschäftigt werden sollen.

Gesellschaft für Kolonialhandel in Antwerpen. In Antwerpen ist mit $2^1/_2$ Mill. Frs. Kapital eine Gesellschaft für Kolonialhandel, für den Austausch der Kolonialprodukte gegen fabrizierte europäische Waren errichtet worden. Die neue Gesellschaft will Niederlassungen in Liverpool, Hamburg, Havre, Marseille und Kontore an der Westküste Afrikas errichten und mit Einfuhr und Ausfuhrhäusern Europas und der überseeischen Länder in Verbindung treten.

Zucker. Magdeburg, 15. Dezember 1898. Die zu Ende gehende Berichtswoche war reich an Ueberraschungen; der Sonnabend eröffnete ohne sichtbare Zeichen einer auf eine Krisis deutenden Bewegung, die bereits am Nachmittag desselben Tages mit ungeahnter Gewalt hereinbrach. Die auf Grund der amtlichen Rübenstandsberichte und der bisherigen Ernteschätzungen sich seit Monaten langsam aufbauende Preisbesserung erlitt durch die bekannt gewordenen Umfrageergebnisse der Fabriken in allen Rüben bauenden Ländern eine totale Erschütterung. Der Pariser Spekulation ist das den Fabriken streng vertraulich zugehende statistische Material in derselben Stunde bekannt gewesen und hat dieselbe die erhaltenen Zahlen, welche eine um 190 000 t grössere Produktion in Oesterreich-Ungarn, wie bisher angenommen, bestätigen, dadurch praktisch ausgenutzt, dass sie sofort die deutschen Märkte mit enorm grossen Posten Terminware zum bestmöglichsten Verkauf überflutete. Die natürliche Folge hiervon war eine panikartige Verflauung, erst am heutigen Tage ist eine Beruhigung eingetreten, nachdem die Kurse eine rapide Entwertung von ca. 75 Pfg. erlitten haben. Die Ergebnisse für Deutschland bestätigen zwar einen Minderertrag von ca. $3^1/_2$ Millionen Zentner, der aber durch die grössere Produktion der übrigen Länder fast ausgeglichen wird, sodass mit Rüchsicht auf die zu erwartenden höheren Kolonialernten der bisherige Preisstand wohl nicht mehr gerechtfertigt erscheint. Das Vertrauen ist deshalb erschüttert und dürften sich die bislang erhaltenen Hoffnungen auf eine weitere Gesundung der Marktlage, die zu Recht bestanden, schwerlich erfüllen. Unter diesen Verhältnissen hat das Geschäft während der Woche einen ganz unregelmässigen Verlauf genommen, bei den schwankenden Terminwerten war ein reeller Preisstand für effektive Ware nicht festzustellen und schliessen Erstprodukte mit einem Verlust von 55 Pfg. und Nachprodukte von 65 Pfg. Nächstjährige Ernte blieb ohne jedes Interesse, der Wert pro Oktober-Dezember ist ca. 10,30 Mark ohne Sack franko hier, wozu aber bislang keine Verkaufsneigung besteht. Raffinierte sind naturgemäss ebenfalls unter der Deroute des Rohzuckermarktes schwer geschädigt, während der letzten Tage konnten keine Notierungen aufgestellt werden, weil sich die Käufer vollständig zurückgezogen hatten.

(Deutsche Zuckerindustrie.)



Neue Bestimmungen.

Am 1. Januar 1899 treten für die Anmeldung von Warenzeichen und Gebrauchsmustern neue Bestimmungen in Kraft, die vom Kaiserl. Patentamte am 22. Novbr. veröffentlicht worden sind.

a. Warenzeichen:

§ 1. Die Anmeldung eines Warenzeichens geschieht in der Form eines schriftlichen Gesuchs, dem die sonst erforderlichen Stücke als Anlagen beizufügen sind.

Für jedes Zeichen ist eine besondere Anmeldung erforderlich.

§ 2. Das Gesuch ist in einer Ausfertigung einzureichen und muss enthalten:

a) die Angabe des Namens und des Wohnorts oder der Hauptniederlassung des Anmelders;

b) die Angabe des Geschäftsbetriebes, in dem das Zeichen verwendet werden soll;

c) den Antrag, dass das Warenzeichen in die Zeichenrolle eingetragen werde;

d) die Erklärung, dass die gesetzliche Gebühr von 30 Mark an die Kasse des Kaiserlichen Patentamts gezahlt worden sei oder gleichzeitig mit der Anmeldung gezahlt werde;

e) die Aufführung der Anlagen unter Angabe ihrer Nummer und ihres Inhalts;

f) falls der Anmelder einen Vertreter bestellt hat, die Angabe der Person, der Berufsstellung und des Wohnortes des Vertreters; als Anlage ist eine Vollmacht beizufügen;

g) die Unterschrift des Anmelders oder seines Vertreters.

§ 3. Dem Gesuch ist eine Darstellung des Zeichens in zwölf Ausführungen beizufügen. Zwei davon sind derart auf zwei mit Heftrand versehenen halben Bogen anzubringen, dass jeder der beiden halben Bogen nur eine Ausführung aufweist.

Die Ausführungen müssen sauber und dauerhaft sein und die wesentlichen Bestandteile des Zeichens deutlich erkennen lassen. Wird die Darstellung im Laufe des Verfahrens verändert, so sind vor der Eintragung neue Ausführungen einzureichen, oder es ist zu erklären, dass der Abdruck des Druckstocks als Darstellung gelten soll.

Die Grösse der Darstellung darf 33 cm in der Höhe und 25 cm in der Breite nicht übersteigen. Grössere Darstellungen, wie Plakate u. dergl., werden als Probestücke behandelt. In diesem Falle sind entweder Ausführungen in kleinerem Maassstab nachzureichen, oder es ist zu erklären, dass der Abdruck des Druckstocks als Darstellung gelten soll.

Die Darstellung darf nur einseitig bedruckt sein.

Bei Zeichen, die ausschliesslich in Wörtern bestehen, kann die Beifügung der Darstellung durch Aufnahme des Wortes in das Gesuch und die Erklärung ersetzt werden, dass der Abdruck des Druckstocks als Darstellung gelten soll.

§ 4. Dem Gesuch ist ein Verzeichnis der Waren, für die das Zeichen bestimmt ist, in zwei Ausfertigungen beizufügen. Ist das Verzeichnis von geringem Umfang, so kann es in das Gesuch aufgenommen werden.

Das Warenverzeichnis darf nur die in den beteiligten Verkehrskreisen gebräuchlichen Warennamen aufführen.

§ 5. Eine Beschreibung des Zeichens ist, wenn der Anmelder sie für erforderlich hält, oder wenn das Patentamt sie erfordert, dem Gesuch in zwei Ausfertigungen beizufügen.

§ 6. Unter der gleichen Voraussetzung sind Modelle und Probestücke der mit dem Zeichen versehenen Ware, sowie Nachbildungen des Zeichens in der Form, wie es im Verkehr verwendet wird, und zwar in einer Ausführung vorzulegen. Gegenstände, die leicht beschädigt werden können, sind in festen Hüllen einzureichen. Gegenstände von kleinerem Umfange sind auf steifem Papier zu befestigen.

§ 7. Zugleich mit der Anmeldung oder auf spätere Aufforderung ist ein für die Vervielfältigung des Zeichens bestimmter Druckstock einzureichen, der das Zeichen in allen wesentlichen Teilen, einschliesslich der Inschriften, deutlich und sauber wiedergibt. Auch bei Zeichen, die ausschliesslich in Wörtern bestehen, ist ein Druckstock erforderlich.

Der Druckstock muss ein Holzschnitt, eine Zinkätzung oder ein Galvano sein und eine Schrifthöhe von 2,4 cm besitzen.

Seine Grösse darf 6,5 cm in Höhe und Breite nicht übersteigen. In Ausnahmefällen kann, falls die Deutlichkeit es nach dem Ermessen des Patentamts erfordert, eine grössere Ausführung zugelassen werden.

Der Druckstock muss in allen Fällen aus einem Stück bestehen.

Soll ein Zeichen mehrfach eingetragen werden, so ist für jede Eintragung ein besonderer Druckstock einzureichen.

Auf Antrag kann die Anfertigung des Druckstocks oder die Nachbildung eines schon vorhandenen Druckstocks auf Kosten des Anmelders durch das Patentamt veranlasst werden.

Ein mittelst des Druckstocks gefertigter Abdruck des Zeichens ist in zwei Ausführungen beizufügen.

§ 8. Die Anlagen des Gesuchs, insbesondere auch Modelle, Probestücke, Nachbildungen und der Druckstock, müssen mit einer ihre Zugehörigkeit zur Anmeldung kennzeichnenden Aufschrift versehen sein.

Schriftstücke, die zur Mitteilung an andere Personen bestimmt sind, sind in der dazu erforderlichen Zahl von Ausfertigungen einzureichen.

Zu allen Schriftstücken ist dauerhaftes, nicht durchscheinendes, weisses Papier, zu Schriftstücken, die Anträge enthalten oder die Anmeldung selbst betreffen, Papier in der Seitengrösse von 33 cm zu 21 cm zu verwenden.

Alle Schriftstücke müssen leicht lesbar sein. Die Schriftzüge müssen in dunkler Farbe ausgeführt sein. Schriftstücke, die mittelst der Schreibmaschine hergestellt sind, müssen deutliche Druckzeichen und zwischen den einzelnen Buchstaben, Worten und Zeilen einen angemessenen Zwischenraum aufweisen.

Auf den später eingereichten Anmeldestücken ist der Name des Anmelders und das Aktenzeichen anzugeben.

b. Gebrauchsmuster:

§ 1. Die Anmeldung eines Modells behufs Eintragung in die Rolle für Gebrauchsmuster geschieht in der Form eines schriftlichen Gesuchs, dem die sonst erforderlichen Stücke als Anlagen beizufügen sind.

Für jedes Modell ist eine besondere Anmeldung erforderlich.

§ 2. Das Gesuch muss enthalten:

a) die Angabe des Namens und des Wohnorts oder der Hauptniederlassung des Anmelders;

b) eine für die Eintragung und Veröffentlichung geeignete Bezeichnung, welche die besondere Eigentümlichkeit des Modells in kurzer Form zum Ausdruck bringt;

c) die Angabe, welche neue Gestaltung oder Vorrichtung dem Arbeits- oder Gebrauchszweck dienen soll;

d) den Antrag, dass das Modell in die Rolle für Gebrauchsmuster eingetragen werde;

e) die Erklärung, dass die gesetzliche Gebühr von 15 Mark an die Kasse des Kaiserlichen Patentamts gezahlt worden sei oder gleichzeitig mit der Anmeldung gezahlt werde;

f) die Aufführung der Anlagen unter Angabe ihrer Nummern und ihres Inhalts;

g) falls der Anmelder einen Vertreter bestellt hat, die Angabe der Person, der Berufsstellung und des Wohnorts des Vertreters; als Anlage ist eine Vollmacht beizufügen (§ 28 der Kaiserlichen Verordnung vom 11. Juli 1891);

h) die Unterschrift des Anmelders oder seines Vertreters.

§ 3. Erachtet der Anmelder eine Beschreibung des Modells für erforderlich, so ist sie entweder in das Gesuch aufzunehmen oder als Anlage beizufügen.

§ 4. Dem Gesuch ist eine Abbildung oder eine Nachbildung des Modells beizufügen.

a) Die Abbildung ist in zwei Ausfertigungen einzureichen.

Für die Abbildung ist weisses, starkes und glattes Zeichenpapier, sogenanntes Kartonpapier, oder Zeichenleinwand zu verwenden. Das Blatt der Abbildung auf Kartonpapier muss 33 cm hoch und 21 cm breit

sein. Das Blatt der Abbildung auf Zeichenleinwand muss bei beliebiger Breite 33 cm hoch sein.

Die Figuren und Schriftzeichen sind in tiefschwarzen, kräftigen, scharf begrenzten Linien auszuführen.

b) Die Nachbildung braucht nur in einer Ausführung eingereicht zu werden.

Sie muss sauber und dauerhaft sein und darf in Höhe, Breite und Tiefe 50 cm nicht überschreiten.

Nachbildungen, die leicht beschädigt werden können, sind in festen Hüllen einzureichen. Gegenstände von kleinem Umfange sind auf steifem Papier zu befestigen.

§ 5. Die Anlagen des Gesuchs müssen mit einer ihre Zugehörigkeit zur Anmeldung kennzeichnenden Aufschrift versehen sein. Dasselbe gilt für Nachbildungen.

Zu allen Schriftstücken ist dauerhaftes, nicht durchscheinendes, weisses Papier, zu Schriftstücken, die Anträge enthalten oder die Anmeldung selbst betreffen, Papier in der Seitengrösse von 33 cm zu 21 cm zu verwenden.

Alle Schriftstücke müssen leicht lesbar sein. Die Schriftzüge müssen in dunkler Farbe ausgeführt sein. Schriftstücke, die mittelst der Schreibmaschine hergestellt sind, müssen deutliche Druckzeichen und zwischen den einzelnen Buchstaben, Worten und Zeichen einen angemessenen Zwischenraum aufweisen.

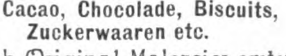
§ 6. Die die Anmeldung bildenden Schriftstücke müssen in doppelter Ausfertigung eingereicht werden. Auf den nachträglich eingereichten Anmeldestücken ist der Name des Anmelders und das Aktenzeichen anzugeben.

Berlin, den 22. November 1898.

Kaiserliches Patentamt
von Huber.





für Cacao, Chocolade, Biscuits, Zuckerwaaren etc.
nach Original-Malereien erster Künstler.
Firmen, welche ein gutes Plakat suchen, belieben sich an uns zu wenden.

HYLL & KLEIN · BARMEN · GRAPHISCHE KUNSTANSTALT ·







Marzipan-Cigarren 1-, 2-, 3-, 5- und 10-Pfennig-Detailverkauf lose und gebündelt, jede Packung.

Billigste Preise bei franco Lieferung. Muster zu Diensten.

Gebrüder Jentzsch, Niedersedlitz i. Sa.

---

nd ohne ...schluss

Bonbon-Muster-Gläser, doppelt stark.

in allen Grössen

...e oder runde Böden aus reinstem Hartcristall in unerreicht bester Qualität fertigt prompt, ins Ausland nur gegen Vorauszahlung oder guter Accreditive die **Specialfabrik Daniel Schellhorn Söhne, Lauscha, Thüringen.**

Prima, doppelt gereinigte

POTTASCHE

Marke C. A. O. nur für Cacaopräparierung

(Kalium carbonicum bis depuratum granl.)

fabriziert und liefert in stets

gleichmässiger, garantiert tadelloser Qualität

die

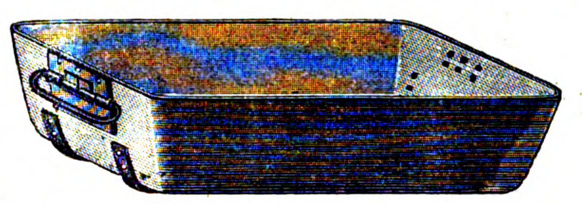
Chemische Fabrik Dr. Hensel & Co.

Lesum bei Bremen.

Für Deutschland in Fässern von 25, 50 und 250 Kilo.
Für Uebersee in Blechkanistern von 25 Kilo, vier pro Kiste.
Alle Sendungen frei ab Bahnhof Lesum.

Chocolade-Kästen für Kouvertüre, Cacaomasse und Chocolademassen.

Aus einem Stück Siemens-Martin Stahlblech gepresst. ❊ Eiserner Bestand! ❊ Fast unverwüstlich!

Arbeitskästen  in 4 Grössen.

No. 1. 500 mm lang 320 mm breit 110 mm tief. No. 3. 600 mm lang 360 mm breit 110 mm tief.
No. 2. 550 „ „ 340 „ „ 110 „ „ No. 4. 650 „ „ 380 „ „ 110 „ „

Ferner **Walzen-Kästen** passend unter die Walzwerke.

No. 5. 700 mm lang 400 mm breit 180 mm tief.

Sämmtliche Kästen sind aus einem Stück Siemens-Martin Stahlblech gepresst, sie sind fast unverwüstlich, daher im Fabrikgebrauch ganz bedeutend billiger als gefalzte Kästen aus Eisenblech. Sie werden nie undicht und formen sich gut und leicht aus; sie werden verzinnt und unverzinnt geliefert. Referenzen stehen gerne von den grössten Fabriken zur Verfügung.

Stanz- u. Presswerk A.-G., vormals Castanien & Comp.

Brackwede bei Bielefeld (Deutschland).

Dampfkesselraum. Maschinenraum. Arbeitsraum.

Wegelin & Hübner
HALLE A.S.

Specialfabrik
von Kühleinrichtungen für Chocolade-,
Marzipan- & Zuckerwaarenfabriken.

Kühlraum. Vorraum.

1899. IV. Jahrgang. **No. 89.** Hamburg, 1. Januar 1899.



Hauptinhalt:

Haupt-Vertretungen für den „Gordian“:
England: Aug. Siegle, London E. C. Holland: Seyffardt'sche Buchhandlung, Amsterdam. Dänemark: Georg Chr. Ursins Nachf., Kopenhagen. Norwegen: Jacob Dybwad, Universitätsbuchh., Christiania. Russland: Carl Ricker, Petersburg. Newyork: The International News Company. Philadelphia: Schaefer & Koradi. Schweiz: O. Speidel, Zürich.

Der Tannenbaum und die Chocolade-Industrie.

Seit vielen Jahren mache ich am ersten Weihnachtstage einem alten Freunde einen Dämmerschoppenbesuch. Wir sitzen dann bei einer Flasche Mosel unter seinem Tannenbaum, plaudern und streiten uns meist um Dinge, die uns gar nichts angehen. Am letzten Weihnachtstage aber kam ein Thema aufs Tapet, das uns alle angeht und darum will ich davon wiedererzählen. Mein Freund ist aus knorrigem Holze geschnitten, mancher nennt ihn einen sonderbaren Kauz, ich mag ihn aber so leiden, wie er ist.

Er hielt mir ungefähr folgenden Vortrag:

»Du weisst, lieber Freund, ich laufe nicht gern auf abgetretenen Stiefelabsätzen in der Welt umher, sondern ich halte mir meinen eigenen Schuster und lasse mir mein Laufwerkzeug schustern, just wie ich es haben will. Du hast mich öfters ausgelacht, wenn ich meinen Tannenbaum mir so angeputzt hatte, wie ich ihn gerade über Weihnachten um mich haben wollte, ohne mich darum zu kümmern, wie Ihr süssen Leute, Ihr Konfektfabrikanten Euch einen angeputzten Tannenbaum denkt. Dir gefiel es selten, wenn ich seine Zweige nur mit Aepfeln und Nüssen und Lichtern geschmückt hatte; Du meintest immer, ein richtiger Tannenbaum müsse von Zuckerwerk und Chocoladensachen soviel tragen, dass seine Zweige brächen. Ich sage, alles wo es hin passt.

Sieh, in früheren Jahren waren die Weihnachtstage die einzigen Tage im Jahr, an denen es im Hause Süssigkeiten zu essen gab. Und da schleppte man denn zu diesen Tagen zusammen, was man nur kriegen konnte und leiden mochte und sorgte dafür, dass die Kinder sich einmal ordentlich innen und aussen einzuckern konnten. Seit aber Zuckerzeug und Chocoladeartikel Haus bei Haus in den Kaufläden aufgestapelt sind, als wären es die notwendigsten Dinge von der Welt, seit ich für einen Nickel ein gut

schmeckendes Stück Crèmechocolade von 50 bis 60 Gramm Gewicht kaufen kann, seit der Zeit kommt meine Frau aus der Stadt kaum nach Hause, ohne den Gören Süssigkeiten mitgebracht zu haben.

Die Chocoladeindustrie wird ja darüber nicht böse sein, dass der Bedarf in Süssigkeiten aller Art gewachsen ist, aber sie muss auch bedenken, dass es eine Grenze giebt; wenn sich das Volk das ganze Jahr hindurch, einen Tag wie alle Tage, den Genuss von Süssigkeiten verschafft, dann ist ihm dieser Artikel zu Weihnachten nichts neues mehr; es hat dann kein grosses Verlangen danach mehr zu stillen; es kehrt dann zur allerältesten Art von Baumschmuck wieder zurück; es hängt sich nur Aepfel und Nüsse und Lichter daran, wie ich es seit einigen Jahren schon zu thun pflege.

In diesem Jahre habe ich eine Ausnahme gemacht. Ich habe mir, wie Du siehst, einen sehr grossen Baum geleistet, an dem eine ganze Menge von wirklichen Tannenzapfen noch hängt. Diese brachten mich auf die Idee, mir in diesem Jahre meinen Tannenbaum nur mit Tannenzapfen aus Chocolade zu behängen. Schau ihn Dir an, wie gefällt er Dir? Es hat mir viele Mühe gekostet, hübsche Tannenzapfen aus guter Chocolade aufzutreiben, und wenn Gädke nicht noch kurz vor Weihnachten in der Hermannstrasse einen neuen hübschen Laden aufgemacht hätte, dann hätte ich mir meine Tannenzapfen wohl selber modellieren müssen. Bei Gädke aber fand ich, was ich suchte, anscheinend sind sie aber in Berlin bei Sarotti fabriziert worden.

Bei dem Suchen nach diesen Tannenzapfen habe ich denn allen Hamburger Läden meinen Besuch gemacht und habe mir alles das angesehen, was Ihr Tannenbaum-Konfekt nennt. Offen gestanden, an einem grossen Reichtum an Phantasie scheint Ihr nicht zu leiden; ich wüsste nicht sehr viel Stücke zu nennen, die mir nicht schon seit Jahren vorgekommen wären. Hat Eure Industrie denn nicht eine Art von Lehranstalt, von gewerblicher Musterschule, in der ein paar tüchtige Lehrkräfte Hand in Hand mit einigen tüchtigen Künstlern, Malern, Bildhauern, Architekten, Zeichnern und dergl. in jedem Jahre neue Muster entwerfen können, die wirklich neu sind, die sozusagen Hand und Fuss haben?« —

Ich musste erwidern, dass wir das in Deutschland nicht besässen, dass der Wunsch, eine derartige Anstalt möge in Deutschland ins Leben gerufen werden, aber berechtigt sei und sich auch schon gemeldet hätte. Unsere Industrie aber sei nicht reich; in ihr gäbe es nicht wie in der Fahrradbranche oder wie in der chemischen Branche eine lange Reihe von Betrieben, die 20—30 Prozent Dividende im Jahre zahlen könnten, sondern alle miteinander wären froh, wenn es sich eben drehe, ja manche alte, grosse und renommierte Fabrik hätte schon Jahre gehabt, in denen die Einnahmen hinter den Ausgaben zurückgeblieben wären. Es wäre also nicht darauf zu rechnen, dass aus der Industrie heraus grosse Opfer für die Einrichtung einer derartigen Musteranstalt oder Konditorschule dargebracht würden. Man hülfe sich so gut es eben ginge. Man engagiere sich tüchtige Glasierer, die ihre Ausbildung in der Praxis gewonnen haben; diesen Leuten überliesse man, die Muster zu entwerfen, damit würden die Reisenden dann losgeschickt, danach würde fabriziert und geliefert. Wo die sogenannten tüchtigen Glasierer ihre Ideen hernehmen, ob sie im Süden Deutschlands im nächsten Jahre das als neu bringen, was ihnen vom Norden neu unter die Augen gekommen ist, das wüsste ich nicht, aber es würde wohl so sein.

Er sagte darauf:

»Das halte ich doch nicht für richtig. Alles was ich auf meinen Wegen beim Suchen nach hübschen und guten, schmackhaften Tannenzapfen an Konfektstücken getroffen habe, ist ein Abklatsch von dem, was ich vor 10 oder 15 oder 20 Jahren schon gesehen habe: Trompeten mit Chocolade gedeckt auf Schaumunterlage, menschliche Beine aus Marzipan in Chocolade getaucht, Schornsteinfeger, Gardehusaren, Zuaven, Frauen in unmodernen Gewändern, Wickelkinder mit Papierkopf, wendische Ammen, Harken und Spaten, Scheeren und Weinflaschen und vieles andere sind Konfektstücke, die mir schon meine Mutter aus Mürbeteig vor 40 Jahren zu backen pflegte. Giebt es denn keine neueren Motive?

Flammende Herzen, Arabesken, Ringe, Quadrate, Dreiecke, mögen sie noch so hübsch in der Farbe des Fondants sein, mögen sie noch so hübsch garniert sein, lassen kalt, (besonders hübsch garnierte Fondantringe fand ich in Hildebrand's Laden und bei Reese & Wichmann) und haben eigentlich am Tannenbaum nichts zu suchen. Ich gebe zu, noch unangebrachter ist der in den letzten Jahren aufgekommene Glasbehang. Das ist ein Schmuck für die Kameruner, aber nicht für uns. Wir sollen doch nicht vergessen, dass uns Christen der Tannenbaum dadurch, dass wir ihn aus dem Walde holen, ins Zimmer stellen und putzen, ein Symbol werden soll. Du wirst sagen, daran denken die wenigsten Menschen; den meisten ist er eben

ein alter Bekannter, der alle Jahre am 24. Dezember hübsch geputzt sein muss und zu brennen hat und damit hätte er seine Schuldigkeit gethan. Nimm mir's aber nicht übel, eine solche Gedankenlosigkeit soll kein Mensch unterstützen, am wenigsten sollt Ihr es, die Ihr durch diese festlichen Veranstaltungen Euch gute Einnahmen verschafft. Ihr habt die Pflicht, zur Schmückung des Tannenbaums solche Gegenstände zu formen, zu giessen, zu modellieren, zu liefern, die mit dem symbolischen Zwecke eines aufgeputzten Weihnachtsbaumes im deutschen Hause sich zusammenbringen lassen.« —

Ich wusste im Augenblick mich nicht auf die »symbolischen Zwecke« eines Tannenbaums zu besinnen und muss wohl ein dementsprechendes Gesicht gemacht haben, denn mein Freund liess die Belehrung gleich folgen.

»Wenn Ihr Euch mitten im Winter im warmen Zimmer einen grünen Baum aufstellt, so soll Euch dieser grüne Baum ein Symbol des frischen Lebens sein. Ihr wollt durch ihn winterliche Kälte und Eis, Nebel und Sturm vergessen und wollt ein sichtbares Zeichen der nie schlummernden Naturkraft um Euch haben. Die Lichter, die Ihr auf seine Zweige steckt, sollen Euch daran erinnern, dass das Licht die Sonne die schlummernde Naturkraft wieder wecken wird, dass die Zeit nun wieder kommt, in der sie von Tag zu Tag uns länger scheinen und die uns nährenden und uns erfreuenden Naturkräfte stärken will. Will man im geputzten Weihnachtsbaum nichts weiter als eben einen mit Zuckerzeug behangenen Träger sehen, dann kann das Interesse an ihm bald verschwinden, dann ist er eine Modesache. Aber hält man ihn für ein symbolisches Zeichen und sorgt man dafür, dass er überall in deutschen Landen als solches angesehen wird, dann wird er nie verschwinden.

Eure Industrie müsste, nach meinem Urteil, sich mehr bemühen, in den zum Schmucke des Baumes bestimmten Gegenständen den symbolischen Charakter mehr fest zu halten. Fast alles, was ich sehe und Dir eben genannt habe, selbst Schornsteinfeger und wendische Bauernamme mit Zwillingen sind an sich recht drollige Chocoladenstückchen, aber am Tannenbaum brauchen sie nicht zu baumeln.«

Ich fragte meinen Freund, was denn aber schliesslich nach seiner Meinung als Tannenbaumschmuck gelten dürfte und ich dachte an Weihnachtskataloge oder Weihnachtsmusterkasten, die mehrere hundert Nummern gross waren.

»Darüber nachzudenken ist Sache derer, deren Beruf die Anfertigung von Tannenbaumschmuck ist. Macht doch in der Hauptsache solche Stücke, die »lebendiges« imitieren und sucht durch Spiel und Genuss zu belehren. Denkt doch an die Freude, die die Kinder an den sogenannten Liebig- oder Stollwerckbildern haben, in denen ihnen beim Spiel so manches interessante, so manches lehrreiche beigebracht wird. Könnt Ihr dasselbe nicht auch durch den Tannenbaumschmuck erreichen? Und doch seinen symbolischen Charakter wahren? Bringt doch in naturgetreuer Darstellung z. B. die beliebtesten Schmetterlingsarten: den Bläuling, den Schwalbenschwanz, den Apollo, den Admiral, den Schillerfalter, den Laternenträger, den Totenkopf u. s. w. u. s. w. Ihr habt ja doch, wie Du sagst, unter den Glasierern halbe Künstler, die alle gewiss intelligent genug wären, das wo und wie zu finden Das wäre ein symbolisches Weihnachtskonfekt!

Oder nehmt Euch die Vögel vor, besonders die Zugvögel, die Vögel des Südens, der Tropen! Bildet nach, freihändig glasiert, matt und fein schattiert und mit unschädlichen Farben bemalt, alles, was da fleucht und kreucht: Kanarienvogel und Saatkrähe, Elster und Bartgeier, Kolibri und Goldadler, Kondor und Kranichgeier und wie sie alle heissen, die alle mitten im Winter, am Weihnachtsbaum, Symbole fröhlichen frischen Lebens sein können.

Oder nehmt Blüten aller Art: Kartoffelblüte, Theestrauch-, Brombeer-, Hopfen-, Kaffeebaum-, Eichel-, Haselnuss-, Cacao- u. s. w. alles Motive, die lebendig sind und die durch einen gewissen Anschauungsunterricht belehren.

Nehmt die Käfer vor! Denkt an den Erfolg, den vor ungefähr 20 Jahren Gebrüder Stollwerck mit der »süssen« Nachbildung des Koloradokäfers gehabt haben und Ihr werdet bestätigt finden, dass Euer Gewerbe berufen sein kann, Wissen beim Geniessen zu verbreiten.

Oder führt das Tierreich systematisch vor: Das Reh, den Hirsch, die Maus, den Elefanten, den Löwen, das Kalb, den Jaguar, das zweihöckerige Kameel — aber bringt System hinein und glasiert die Tiere nach richtigen Vorlagen.

Denkt an die Fische! Wie wundervolle Vorlagen geben diese, wenn sie von einer kundigen Hand ausgewählt und vorglasiert werden. Wer wohl weiss, wie ein Seepferdchen, ein Meerskorpion, ein Hammerfisch, ein Schlammbeisser, ein Dorsch, ein Flussbarsch u. s. w. aussieht? Am Weihnachts-

baum, mitten im Winter, können sie sich als Symbole der nie rastenden Naturkräfte vorstellen. Die Kinder — und die Alten lernen dabei.

Und nehmt die Völkerschaften vor, die längst verschwundenen, die neuentdeckten, die mittelalterlichen, die modernen. Führt die Australier, die Nubier, die Neger, die Malayen, die Kaffern, die Kameruner, die Chinesen, die Samoaner, führt alle Menschenrassen und Typen vor und bildet sie nach. Das passende Material und passende Absatzgelegenheiten habt Ihr ja.

Bringt Nachbildungen der giftigen und ungiftigen Pilzearten, damit man lernt, sich vor Schaden zu bewahren. Bringt, wenn Ihr immer noch um Motive verlegen seid, Nachbildungen von Ordenszeichen aller Art, von Wappen aller Länder, Staaten und Städte, bringt Abdrücke von gut modellierten Köpfen bedeutender Männer — im ganzen, bringt was Ihr wollt, bildet Tollkirschen [illegible] blauen Fingerhut nach, aber erweckt in [illegible]unft mehr Interesse für Tannenbaum[illegible]enstände, bringt nicht alle Jahre wieder, [illegible] gedankenlos seit Jahrzehnten dargeboten [illegible]rden ist.» —

Fast hatte ich das Gefühl, als wäre ich [illegible]rsönlich beleidigt worden. Ich hatte immer [illegible]dacht, es würde alljährlich eine recht [illegible]übsche Auswahl von süssem Tannenbaum[illegible]hang geschaffen und nun sollte ich hier [illegible]ir sagen lassen, das wären alles alte und [illegible] unverständig zusammengestellte Muster, [illegible] es wäre sehr viel besseres möglich?!« — Ich ging etwas erzürnt von dannen. Am [illegible]dern Tage aber sah ich mir meinen eigenen [illegible]nnenbaum an, fand dass das, was daran [illegible]umelte, mir eigentlich gar kein Interesse [illegible]cken konnte und dachte dann darüber [illegible]ch, ob es nicht nützlich wäre, wenn ich [illegible]e Gedanken meines knorrigen, brummigen [illegible]reundes weitergeben würde. Vielleicht [illegible]den sie hier oder da eine Nutzanwendung.

R.



Deutschlands Verkehr mit dem Auslande im November 1898.

Einfuhren.

Im November 1898 wurden folgende Mengen Waren in Deutschland eingeführt:

1 445 200 Kilo Cacaobohnen,

davon für Export-Fabriken

31 700 Kilo.

Es kamen aus:

Ecuador	364 800	Kilo
Brasilien	241 000	»
Port.-Westafrika	193 000	»
Haiti	163 200	»
Portugal	161 500	»
Venezuela	70 900	»
Brit.-Westindien u. s. w.	59 700	»
Dominican. Republik	28 100	»
Niederl.-Indien u. s. w.	24 400	»
Deutsch-Westafrika	21 300	»
Niederlande	19 700	»
Grossbritannien	18 700	»
Frankreich	16 900	»
Dänisch-Westindien	13 300	»
Britisch-Ostindien u. s. w.	8 300	»
Niederl.-Amerika	6 800	»

Ferner gingen ein:

27100 Kilo **Cacaobutter,**

davon für Export-Fabriken 10100 Kilo.
Es kamen aus den Niederlanden 26200 »

Gebrannte Cacaobohnen und **Cacaoschalen** wurden nicht eingeführt.

Ausserdem kamen an:

66 600 Kilo **Konditorwaren,**

davon aus der Schweiz 20 800 Kilo
» Grossbritannien 19 100 »
» Frankreich 11 200 »

Ferner:

34 200 Kilo **Chocolade,**

davon aus der Schweiz 16 800 Kilo,
» Frankreich 13 700 »

Ferner:

70 900 Kilo **Cacaopulver**
aus den Niederlanden.

Ferner:

2500 Kilo **Cacaomasse**
davon aus den Niederlanden 2300 Kilo.

Sodann gelangten zur Einfuhr:

1 862 100 Kilo **getrocknete Mandeln,**

davon für Export-Fabriken 3 900 Kilo
Es kamen aus: Italien 1 535 000 »
» Marocco 205 600 »
» Frankreich 105 800 »

Ferner:

2100 Kilo **Vanille,**
davon aus Frankreich 1800 Kilo.

Schliesslich:

229 700 Kilo **Honig,**

davon aus Chile 75 700 Kilo,
» Mexiko 51 600 »
» Verein. Staaten 34 700 »

Ausfuhren.

Aus Deutschland wurden im November 1898 ausgeführt:

64 300 Kilo **Cacaoschalen,**
davon aus Exportfabriken 1 300 Kilo
Es gingen nach den Niederlanden 64 200 »

Ferner gingen aus:
7000 Kilo **Cacaobutter,**
davon aus Export-Fabriken 6600 Kilo.
Es gingen nach Oesterr.-Ungarn 3000 »
» den Niederlanden 2400 »

Ferner:
149 900 Kilo **Konditorwaren,**
davon nach Niederl.-Indien u. s. w. 28000 Kilo
» Grossbritannien 19900 »
» Brit.-Ostindien u. s. w. 18900 »
» Belgien 10000 »

Sodann:
82 300 Kilo **Chocolade,**
davon aus Export-Fabriken 70 900 Kilo.
Es gingen nach Grossbritannien 46 900 »
» Verein. Staaten 10 700 »

Ausserdem:
10 400 Kilo **Cacaopulver,**
davon aus Export-Fabriken 8 400 Kilo.

Ferner gingen aus:
9 200 Kilo **Cacaomasse,**
davon aus Export-Fabriken 8 300 Kilo.
Es gingen nach Oesterr.-Ung. 5 200 »
» den Niederlanden 1 100 »

Ferner:
73 500 Kilo **Honig,**
davon nach den Niederlanden 700 Kilo.

Schliesslich:
300 Kilo **Vanille,**
davon nach Oesterreich-Ungarn 100 Kilo.



Cacaomarkt.

London, den 24. Dezember 1898.
Der Markt ist ruhig und die Umsätze unbedeutend.

Es wurden verkauft:
240 Sack feiner Demerara zu 73/— bis 74/—.

Auf der Auktion, welche am 20. ct. stattfand, mithin die letzte im Jahre 1898 war, wurden 4911 Sack angeboten, bestehend aus 3056 Sack Kolonienware und 1855 Sack Auslandsware.

Die Nachfrage war äusserst flau und ein ruhiger Ton war vorherrschend, nur 1250 Sack wurden verkauft, die Preise sind meistens um 1/— gefallen.

Das Geschäft in Trinidad wickelte sich ruhig ab und die Preise waren um weitere 1/— reduziert.

Grenada fand nur teilweise Käufer, Preise 1/— niedriger.

Nach Guayaquil war wenig Nachfrage und nur einige Lots fanden Nehmer.

Der Umsatz von Ceylon war recht flau, die Preise jedoch niedriger.

Es wurden verkauft:
Von 1717 Sack Trinidad 760 Sack, mittel bis fein rot zu 73/— bis 75/—.
Von 643 Sack Grenada 230 Sack, gewöhnlich 63/6 bis 67/—, dagegen meist fein rot zu 70/— bis 70/6.
18 Sack St. Lucia zurückgekauft.
123 » gewöhnlicher Jamaica zu 65/—.
72 » Demerara zurückgekauft.
84 » Surinam zurückgekauft zu 74/—.
Von 1690 Sack Guayaquil 90 Sack, Caraquez zu 70/6 bis 71/—, der Rest zurückgekauft.
16 Sack Colombian zurückgekauft zu 90/—, ebenso 3 Sack Esmeralda zu 72/—.
44 Sack Afrika zurückgekauft.
11 » Seychellen zu 64/— bis 67/—.
486 » Ceylon meist zurückgekauft zu 73/— bis 77/—, nur 45 Sack wurden verkauft, gewöhnlich braun native 65/—, klein 61/6 bis 63/6.

Privatim war der Markt auch ruhig, aber es wurden doch diverse Abschlüsse getroffen.

Es wurden verkauft:
600 Sack Guayaquil zu 71/— bis 72/6, ferner 250 Sack Ceylon zu 70/— bis 72/6, meist gut rot zu 72/—.

Die Cacao-Statistik für die mit dem 17. Dezember endende Woche stellt sich für London wie folgt:

	Gelandet wurden	Für den englischen Konsum	Export	Lagerbestand
Trinidad	49	973	197	19284
Grenada	—	852	139	11991
Andere West-Ind.	154	99	—	3994
Ceylon u. Java	296	293	395	8690
Guayaquil	1155	307	139	30752
Brasilien u. Bahia	137	570	—	3893
Afrika	167	1326	329	10260
Andere Ausländ.	36	190	172	7126
zusammen	1994	4610	1371	95993
gegen dieselbe Woche 1897	3620	3113	969	93619

Die Ankünfte von Guayaquil während der ersten Hälfte des Monats Dezember stellen sich wie folgt:

	1898	1897	1896	1895
	Quint.	Quint.	Quint.	Quint.
Arriba	11000	6000	2000	3500
Balao, Machala	9000	3000	3000	2500
	20000	9000	5000	6000

Die Gesamt-Ankünfte vom 1. Januar bis 16. Dezember:

	1898	1897	1896	1895
Arriba	296000	221000	245000	207000
Balao, Mach.	106500	93000	87500	141000
zusammen	402500	314000	332500	348000

Trinidad-Cacao.

Der Gesamt-Export vom 1. Oktober bis 7. Dezember der folgenden Jahre betrug:

	England Sack	Frankreich Sack	Amerika Sack	Zusammen Sack
1895—96	4383	3444	870	8697
1896—97	4499	2862	5075	12436
1897—98	6478	2077	4687	13242
1898—99	3594	1014	7515	12123

Statistik des importierten und ausgelieferten Cacaos, sowie des Lagerbestandes im Hafen Londons in den ersten 50 Wochen der Jahre 1898, 1897 und 1896.

Gelandet wurden		Für den engl. Konsum		Lagerbestand		
1898	1897	1898	1897	1898	1897	1896
pkgs.						
230026	193300	165050	144803	95999	93619	136101

Preise.

(Zoll 1 d pr. lb.)

	23. Dez. 1898		24. Dez. 1897	
Trinidad, gute Sorten	75/6b.	79/	72/6b.	78/
mittel bis fein rot	73/ »	75/	69/6 »	72/
grau u. gemischt rot	72/ »	72/6	68/ »	69/
Grenada, gew. b. fair	64/ »	68/	64/ »	66/
gut bis fein	69/ »	71/	67/ »	70/
Dominica u. St. Lucia	64/6 »	66/6	65/ »	69/6
do. gerottet	68/ »	70/6	66/ »	68/
Jamaika	65/ »	70/	61/ »	68/
Surinam	73/ »	77/6	65/ »	70/
Caracas	77/ »	87/	68/ »	75/
Bahia, gut bis fein	73/ »	75/	68/ »	70/
Guayaquil, Machala	— »	—	— »	—
Caraquez	70/6 »	73/	69/ »	70/
Arriba	76/ »	84/	71/ »	75/
Ceylon, mittel b. fein	70/ »	77/	70/ »	85/
schlecht u. gewöhnl.	65/ »	69/	64/ »	69/

London-Import.

Ceylon	80 Sack		
Jamaica	60 »		
Colon	546 »	4 pkgs.	
Trinidad	398 »		
Grenada	1058 »		
St. Vincent	3 »		
St. Lucia	94 Sack		
Barbados	1004 »		
Holland	54 »	268 Fass	425 Kisten
Schalen	393 »		
transito			106 »
New-York	293 »		
Brüssel			
Schalen	194 »		
Hamburg			8 »

Import in Southampton:

Bahia 200 Sack

Chocolade u. s. w.:

Jamaica 5 Sack

Holland transito 37 Kisten.

London-Export.

Brisbane	7335 lbs.
Calcutta	102 »
Kopenhagen	3600 »
East-London	57 »
Libau	867 »
Melbourne	300 »
Natal	74 »
Rotterdam	1684 »
zusammen	14019 lbs.

London, den 31. Dezember 1898.

Am 10. Januar 1899 sollen in Auktion verkauft werden:

500 Sack durch die Makler Herren Wilson, Smithett & Co.

Der Markt ist sehr ruhig und Verkäufe wurden nicht gemeldet.

Der Markt blieb während der Feiertage geschlossen, und da fast keine Nachfrage vorlag, so fand fast gar kein Umsatz statt.

Die Cacao-Statistik für die mit dem 24. Dezember endende Woche stellt sich für London wie folgt:

	Gelandet wurden	Für den englischen Konsum	Export	Lagerbestand
Trinidad	375	734	126	18799
Grenada	317	172	17	12119
And. West-Ind.	98	29	6	4057
Ceylon u. Java	637	416	251	8660
Guayaquil	876	453	82	31093
Brasilien u. Bahia	—	76	—	3817
Afrika	5	285	21	9959
Andere Ausländ.	24	277	25	6850
zusammen	2332	2442	528	95354
gegen dieselbe Woche 1897	2345	1419	773	93772

Statistik des importierten und ausgelieferten Cacaos, sowie des Lagerbestandes im Hafen Londons in den ersten 51 Wochen der Jahre 1898, 1897 und 1896.

Gelandet wurden		Für den engl. Konsum		Lagerbestand		
1898	1897	1898	1897	1898	1897	1896
pkgs.						
232358	195645	167492	146222	95354	93772	138950

Preise.

(Zoll 1 d pr. lb.)

	30.Dez. 1898	31.Dez. 1897
Trinidad, gute Sorten	75/6b. 79/	72/6b. 78/
mittel bis fein rot	73/ » 75/	69/6» 72/
grau u. gemischt rot	72/ » 72/6	68/ » 69/
Grenada, gew. b. fair	64/ » 68/	64/ » 66/
gut bis fein	69/ » 71/	67/ » 70/
Dominica u. St. Lucia	64/6» 66/6	65/ » 69/6
do. gerottet	68/ » 70/6	66/ » 68/
Jamaika	65/ » 70/	61/ » 68/
Surinam	73/ » 77/6	65/ » 70/
Caracas	77/ » 87/	68/ » 75/
Bahia, gut bis fein	73/ » 75/	68/ » 70/
Guayaquil, Machala	— » —	— » —
Caraquez	70/6» 73/	69/ » 70/
Arriba	76/ » 84/	71/ » 75/
Ceylon, mittel b. fein	70/ » 77/	70/ » 85/
schlecht u. gewöhnl.	65/ » 69/	64/ » 69/

Le Hâvre, den 17.—24. Dezember 1898.

An disponibler Ware wurden nur etwa 40 Sack Bahia angeboten, welche zu 85 Frs. Käufer fanden.

Auch das Termingeschäft ist immer noch sehr ruhig, sodass die Kurse fast keiner Aenderung unterworfen waren, letzthin allerdings erlitten sie eine Baisse von 1 Fr.

Die Kurse lauten:

Dezember	87,50	Frs.
Januar—März	86,50	»
April—Juni	85,50	»

Angekommen sind:

68	Sack aus	Martinique
240	» »	Guadeloupe
180	» von den	Antillen
977	» »	Côte-Ferme.

Le Hâvre, den 24.—31. Dezember 1898.

Da die Abschlüsse sehr unbedeutend sind, so sind die Preise keinerlei Aenderung unterworfen gewesen.

Die Kurse lauten:

Dezember	87,50	Frs.
Januar—März	86,50	»
April—Juni	85,50	»

Angekommen sind:

30	Sack aus	Martinique
709	» »	Guadeloupe
641	» von	den Antillen
2178	» »	Côte-Ferme
292	» aus	New-York
1400	» »	Bahia
166	» »	Para
500	» »	Lissabon.

Cacao-Bewegung in Le Hâvre

vom 1. bis 31. Dezember 1898.

(Von Herrn G. Taulin, beeidigter Makler.)

Sorten:	Vorrat am 30. Nov. 1898	Import vom 1.—31. Dez.	Ausgang vom 1.—31. Dez.	Vorrat am 31.Dez. 1898
Para, Maragnon	5882	445	1250	5077
Trinidad	12861	1410	3940	10431
Côte-Ferme	16828	1505	4960	13373
Bahia	6751	5114	3470	8295
Haiti	3415	1878	2120	3173
Guayaquil	18305	8145	9280	17170
Martin., Guadel.	295	1038	210	116[illegible]
Verschiedene	18114	1530	6230	13414
Zusammen	82451	21110	31460	72101
geg. Dez. 1897	95390	9881	37812	67359

Preise.

	31. Dez. 1898	31. Dez. 1897
Para, Maragnon	98 b. 100,—	90 b. 92 Frs.
Trinidad	90 » 92,—	90 » 92 »
Côte-Ferme	87 » 130,—	96 » 130 »
Bahia	83 » 85,—	88 » 90 »
Haiti	78 » 85,—	76 » 82 »
Guayaquil	85 » 90,—	85 » 90 »
Martinique, Guadel.	110 » 112	108 » 110 »

per 50 Kilo.

Port of Spain, Trinidad,

den 8. Dezember 1898.

Die auf unser zuletzt erlassenes Zirkular folgende Woche brachte sehr starke Niederschläge, welche sich jedoch eher als nützlich für das Wachstum der jungen Früchte, welche die zweite Ernte zu liefern bestimmt sind, erwiesen.

Seit acht Tagen ist das Wetter umgeschlagen und erlaubt daher ohne grosse Zwischenräume die Fortsetzung der Ernte.

Die Früchte, deren Wachstum bisher durch die Regengüsse behindert worden war, sind jetzt regelmässiger geworden, aber sie reifen nur langsam und wir werden wohl kaum vor Januar grössere Einkünfte zu verzeichnen haben.

Dieselben waren auch in dieser Woche nicht grösser als in der vorigen.

Dass die hohen Preise bestehen, trotzdem uns aus Europa telegraphische Baisse-Tendenzen gemeldet werden, rührt jedenfalls daher, dass auf den amerikanischen Märkten eine enorme Nachfrage vorhanden ist.

Wir notieren heute gewöhnliche Ware mit $ 15,— bis $ 15,25, und bessere Qualitäten bis $ 15,75, welch letzterer Preis sich für prima Ware versteht, die Tendenz neigt jedoch stetig zur Baisse.

Unser Export betrug während der letzten vierzehn Tage 631 Sack nach Europa und

579 Sack nach den Vereinigten Staaten, gegen 1018 Sack nach Europa und 1246 Sack nach den Vereinigten Staaten zur selben Zeit im Vorjahre.

Die vergleichende Statistik unseres Gesamt-Exportes von Cacao vom 1. Januar bis heute für die letzten fünf Jahre ist folgende:

1898	115 769	Sack
1897	117 262	»
1896	116 413	»
1895	143 038	»
1894	106 849	»

Einbegriffen in diesen Zahlen sind:

1898	30 592	Sack	n. d. Ver. St.	v. Amerika.
1897	27 128	»	»	»
1896	28 488	»	»	»
1895	32 546	»	»	»
1894	24 236	»	»	»



Exportbestimmungen.

In der letzten Zeit ist sehr oft nach den Vergütungssätzen und nach den Ausführungsbestimmungen gefragt worden, die beim Export von Cacaofabrikaten, von Cacaomassen, Couvertüren, Cacaopulver, Cacaobutter, Chocoladen für deutsche Fabriken in Betracht kommen. Wir haben hierüber allerdings in Nr. 4 des Gordian, Seite 58, Ausgabe 15. Juni 1895 berichtet; da aber seit jener Zeit bald vier Jahre vergangen sind, und Nr. 4 auch nicht mehr vorhanden ist, so wollen wir diese Bestimmungen noch einmal abdrucken. Vielleicht liegen aus Palästina, wo ja der deutschen Industrie neue saftige Wiesen grünen sollen, Anfragen und Aussichten vor, dass wir dorthin für einige Millionen Mark Waren senden können. Sie herzustellen wäre ja eine Kleinigkeit.

Ausführungsbestimmungen

zu dem Gesetze, betreffend die Vergütung des Cacaozolles bei der Ausfuhr von Cacaowaren, vom 22. April 1892.

§ 1.

Für nachstehend bezeichnete Cacaowaren wird, wenn zu ihrer Herstellung im freien Verkehr befindlicher Cacao verwendet worden ist, bei der Ausfuhr oder der Niederlegung in öffentlichen Niederlagen oder in Privatniederlagen unter amtlichem Mitverschluss der Zoll für den verwendeten Cacao nach Maassgabe der folgenden Bestimmungen vergütet.

Zur Vergütung werden vorerst nur zugelassen:

a. Cacaomasse, gemahlen, gestossen oder gequetscht, in Teig-, Pulver- oder sonstiger Form, unentölt, oder mehr oder weniger entölt, ohne Beimischung anderer Stoffe, insbesondere von Beimischung fremder Cacaobutter und von Abfällen der Verarbeitung von Rohcacao (Staub, Gruss, Schalen etc.). Cacaopulver (Cacaomasse in Pulverform, mehr oder weniger entölt) darf Alkalien bis zu drei Prozent enthalten;

b. Chocolade, welche lediglich aus einer Mischung von Cacaomasse der unter a bezeichneten Art und Zucker (Rüben und Rohrzucker) besteht, wobei ein Zusatz von Gewürzen und medizinischen Stoffen bis zu einem Prozent gestattet ist. Die Cacaomasse muss in der Chocolade in einer Menge von mindestens 40 Prozent vorhanden sein.

Die Abgabenvergütung beträgt bis auf weiteres für 100 kg Cacaomasse 37,30 ℳ. und für 100 kg Chocolade 23,40 ℳ., einschliesslich der Vergütung der Zuckersteuer für den darin enthaltenen Zucker. Von dem letzteren Betrage entfallen 64 Prozent auf die Erstattung des Cacaozolles und 36 Prozent auf die Zuckersteuervergütung.

§ 2.

Die Abgabenvergütung wird nur Fabrikanten von Cacaomasse und Chocolade auf Grund eines seitens der Direktivbehörde, in deren Bezirk die Fabrik gelegen ist, erteilten Zusagescheins gewährt. Der Zusageschein ist unter Vorbehalt jederzeitigen Widerrufs nur solchen Fabrikanten zu erteilen, welche das Vertrauen der Verwaltung geniessen, und sich schriftlich verpflichten:

a. nur Cacaowaren von der im § 1 vorgeschriebenen Beschaffenheit mit dem Anspruch auf Abgabenvergütung zur Ausfuhr zu bringen;

b. für jede zur amtlichen Abfertigung vorgeführte Sendung, welche erwiesenermaassen auch nur zum Teil den Vorschriften im § 1 nicht entspricht, oder bei deren Abfertigung ein Mehrgewicht von über 10 Prozent sich ergiebt (§ 8), eine von der Direktivbehörde festzusetzende Konventionalstrafe bis zu 1000 ℳ., unabhängig von der daneben etwa verwirkten Strafe zu entrichten;

c. die Kosten für die Untersuchung der Waren zu tragen;

d. über Fabrikation Bücher zu führen, welche über Art und Menge der verarbeiteten Roh- und Hilfsstoffe sowie über Art, Menge und Zusammensetzung der daraus hergestellten Fabrikate genauen Aufschluss geben, und diese Bücher den Oberbeamten der Steuerverwaltung auf Erfordern zur Einsicht vorzulegen.

Die Kontrolle darüber, dass der übernommenen Verpflichtung entsprochen wird, ist durch Einsichtnahme der Fabrikationsbücher und geeignete Beaufsichtigung des Betriebes nach den von der Direktivbehörde zu erlassenden Vorschriften auszuüben.

§ 3.

Die Ausfuhrvergütung kann nur beansprucht werden, wenn mindestens netto 50 kg Cacaowaren (§ 1) auf einmal zur Ausfuhr oder Niederlegung angemeldet werden. Die Direktivbehörden sind befugt, im Bedürfnisfalle Ausnahmen hiervon zuzulassen.

§ 4.

Die Cacaowaren, für welche Abgabenvergütung beansprucht wird, sind bei einer von der obersten Landes-Finanzbehörde für befugt erklärten Steuerstelle anzumelden und vorzuführen. Zur Anmeldung sind Formulare nach anliegendem Muster zu benutzen. Im Falle der Versendung ist die Anmeldung in doppelter Ausfertigung zu übergeben. Die Richtigkeit der Anmeldung ist in dieser von dem Anmelder zu bescheinigen.

Die Anmeldung hat:

a. Zahl, Verpackungsart, Bezeichnung und Bruttogewicht der Colli,

b. Zahl und Art der vorhandenen inneren Umschliessungen,

c. Art und Nettogewicht der in jedem einzelnen Kollo enthaltenen Cacaowaren,



d. Art und Menge der Gewürze, medizinischen Stoffe oder Alkalien, welche der vorgeführten Ware etwa zugesetzt sind,
e. die Erklärung des Versenders, dass die Beschaffenheit der angemeldeten Cacaowaren der Vorschrift im § 1 dieser Bestimmungen entspricht.

Befinden sich in einem Kollo Fabrikate, für welche verschiedene Vergütungssätze festgesetzt sind, so müssen sie durch innere Umschliessungen von einander getrennt sein.

§ 5.

Für jedes zur Abfertigung gestellte Kollo ist die Art der darin enthaltenen Cacaowaren und, soweit nachstehend nicht anders bestimmt ist, das Brutto- und Nettogewicht amtlich zu ermitteln. Das Ergebnis ist auf der Anmeldung zu vermerken.

§ 6.

Bei der Ermittelung des Brutto- und des Nettogewichts der Cacaowaren sind die Vorschriften der §§ 46 und 51 bis 54 der Ausführungsbestimmungen zu dem Zuckersteuergesetze vom 31. Mai 1891 sinngemäss in Anwendung zu bringen.

§ 7.

Zur Erleichterung der Feststellung des Nettogewichts kann durch das Hauptamt zugelassen werden, dass die zur Ausfuhr angemeldeten Cacaowaren auf Kosten des Versenders in dessen Räumen vor der Verpackung amtlich verwogen, unter amtlicher Aufsicht verpackt und zu der Abfertigungsstelle übergeführt werden. In diesem Falle ersetzt die Bescheinigung der Kontrollbeamten über das Gewicht der Waren und die Art und Zahl der in einem Kollo enthaltenen inneren Umschliessungen die Ermittelungen der Abfertigungsstelle.

§ 8.

Abweichungen des angemeldeten von dem bei der Abfertigung festgestellten Gewicht bleiben straffrei, sofern nicht ersteres das letztere um mehr als zehn Prozent übersteigt.

§ 9.

Nach Anordnung der Direktivbehörde hat die Abfertigungsstelle von Zeit zu Zeit die chemische Untersuchung der vorgeführten Cacaowaren zu veranlassen und zu dem Zweck unter Zuziehung des Versenders oder dessen Vertreters von den derselben Vergütungsklasse angehörigen Waren ein beziehungsweise einige Muster im Mindestgewicht von je 100 g zu entnehmen, sicher zu verpacken und mit amtlichem Siegel zu verschliessen, welchem der Versender sein eigenes Siegel beifügen kann. Ausser dem für die demnächstige Untersuchung bestimmten Muster ist noch ein zweites Muster von je 100 g zu entnehmen, ebenso zu verschliessen und bis zur Erledigung der Sache bei der Steuerstelle aufzubewahren.

Die Untersuchung erfolgt auf Kosten des Versenders durch einen seitens der obersten Landes-Finanzbehörde oder auf deren Ermächtigung seitens der Direktivbehörde zur Vornahme solcher Untersuchungen bezeichneten vereidigten Chemiker.

Durch die chemische Untersuchung ist festzustellen, dass die Ware die im § 1 dieser Bestimmungen vorgeschriebene Beschaffenheit besitzt.

Die Untersuchung hat sich insbesondere zu erstrecken auf

1) die Bestimmung des Zuckergehalts,
2) den Zusatz von Stärkezucker,
3) den Zusatz von stärkemehlhaltigen Stoffen (durch mikroskopische Untersuchung),
4) den prozentualen Gehalt an Fett, beziehungsweise den Zusatz fremder Fette,
5) den Aschengehalt; dieser ist mit Schwefelsäure nach der Scheibler'schen Methode unter Abzug eines Zehntels zu ermitteln, und die Asche ist darauf zu prüfen, ob fremde Mineralbestandteile ausser den zum Aufschliessen üblichen Alkalien darin enthalten sind.

Für die weitere Abfertigung der vorgeführten Cacaowaren ist das Ergebnis der Untersuchung nicht abzuwarten.

§ 10.

Auf die weitere Abfertigung finden die Vorschriften der §§ 11 und 12 und auf die Liquidierung der Vergütung jene des § 17 der Anlage D der Ausführungsvorschriften zum Zuckersteuergesetze vom 31. Mai 1891 mit der Maassgabe sinngemässe Anwendung, dass die Liquidierung der Vergütungsbeträge vierteljährlich zu erfolgen hat.

Zur Versendung sind Zollbegleitscheine I zu verwenden, denen die Anmeldungen (§ 4) anzustempeln sind. Die Begleitscheine sind in das Begleitschein-Ausfertigungs- und Empfangs-Register für den Zollverkehr einzutragen. Die für die Einzelerledigungsscheine, die Abfertigungs-Register und die Vergütungsliquidationen zu verwendenden Formulare sind von der Direktivbehörde nach Anleitung der Muster 21, 22 und 23 der vorbezeichneten Ausführungsbestimmungen vorzuschreiben.

§ 11.

Die Direktivbehörde hat die zu vergütenden Beträge festzusetzen und zur Zahlung anzuweisen. Dabei ist anzugeben, welcher Betrag der Gesamtvergütung für Chocolade nach den im § 1 dieser Bestimmungen festgestellten prozentualen Verhältnis als Zollvergütung und welcher als Zuckersteuervergütung zu verrechnen ist. Die Beläge der Liquidationen bleiben bei der Direktivbehörde zurück.

Die angewiesenen Vergütungsbeträge sind durch das liquidierende Hauptamt an die Empfangsberechtigten auszuzahlen.

§ 12.

Für Chocolade darf neben der im § 1 festgesetzten Vergütung die Erstattung der Zuckersteuer nach Maassgabe des § 1 A der Anlage D der Ausführungsbestimmungen zum Zuckersteuergesetze vom 31. Mai 1891 nicht gewährt werden. Indessen bleibt den Fabrikanten von Chocolade unbenommen, bei der Ausfuhr oder Niederlegung ihrer Fabrikate, zu deren Herstellung im freien Verkehr befindlicher Zucker verwendet worden ist, unter Verzicht auf die Erstattung des Cacaozolles die Vergütung der Zuckersteuer für den verwendeten Zucker nach Maassgabe der vorbezeichneten Vorschriften in Anspruch zu nehmen.

§ 13.

Die obersten Landes-Finanzbehörden bleiben auch ferner befugt, vorbehaltlich jederzeitigen Widerrufs und der erforderlichen besonderen Kontrollmaassregeln, zu gestatten, dass Gewerbetreibenden, welche in zollsicher abgeschlossenen Räumen unter ständiger amtlicher Ueberwachung Cacaoerzeugnisse für den Aussenhandel herstellen, bei der Ausfuhr der hergestellten Waren der Zoll für den nachweislich verwendeten Cacao, sowie die Zuckersteuer für den nachweislich verwendeten inländischen Zucker (vergl. § 21 Anlage D der Ausführungsbestimmungen zum Zuckersteuergesetz vom 31. Mai 1891) erlassen wird.



Cacao-Bericht für 1898.

Amsterdam, den 31. Dezember 1898.

Die festere Stimmung, worüber ich schon Ende des Jahres 1897 Bericht erstattete, machte sich auch beim Eintritt des vergangenen Jahres bemerkbar.

Es zeigte sich, dass die europäischen Fabrikanten keinen genügenden Vorrat hatten, und es entstand eine Hausse-Bewegung, welche jeden Tag grösser wurde.

Durch diesen vergrösserten Konsum entstand ein sehr lebhafter Verkehr, woran in der Hauptsache die englischen Fabrikanten thätigen Anteil nahmen.

Da man jedoch grössere Zufuhren von den verschiedenen Produktionsländern voraussah und durch die günstiger werdende Statistik der Vorräte in den grossen Stapelplätzen beeinflusst, zog sich der Kontinent zurück, indem er eine abwartende Haltung einnahm, wodurch der Markt merklich flauer wurde.

Die unsicheren politischen Zustände zwischen Amerika und Spanien übten natürlich auch auf den Artikel Cacao einen ungünstigen Einfluss aus, wenn man in Betracht zieht, dass keiner dieser Staaten als Käufer von belangreichen Quantitäten auftrat.

Dieser Zustand dauerte bis Juni—Juli, und von da ab besserten sich die Preise.

Die in Aussicht gestellten grossen Zufuhren von Afrika-Cacao, woran man fest glaubte, rechtfertigten die Erwartungen nicht; und zusammen mit den gleichzeitigen höheren Notierungen von Guayaquil, stiegen nicht nur die genannten zwei, sondern nacheinander alle Sorten im Werte.

Das zweite Halbjahr war durch fortgesetzte Preis-Schwankungen gekennzeichnet, und zwar wurden diese durch mehr oder weniger günstige Berichte über die nächste Ernte und durch die Nachfrage beeinflusst.

In den letzten zwei Monaten dieses Jahres trat eine allgemeine Lustlosigkeit hervor, vor allem in den guten kouranten Sorten, die denn auch bei den günstigen Ernte-Berichten viel billiger zu kaufen waren als einige Monate früher.

Feinere Sorten behielten höheren Wert.

Der Import betrug:

	1897	1896	1895	1894	
Niederlande	15000	11367	8592	9656	t
England	15646	17151	19048	17955	»
Frankreich	24967	28300	32816	28006	»
Hamburg	19672	16100	14090	11205	»

Java-Cacao.

Die Anfuhren der speziellen Sorten für unseren Markt waren wie gewöhnlich belangreich, ich wiederhole an dieser Stelle den Verlauf der periodischen Verkäufe, welche in diesem Jahre stattfanden.

In Uebereinstimmung mit dem Zustande der europäischen Märkte war nach den in der Januar-Auktion angebotenen Partien eine lebhafte Nachfrage. Besonders begehrt waren die Mittel- und geringeren Sorten, welche mit 1 bis 7 cents über der Taxe bezahlt wurden.

Der Prima-Qualität brachte man, bei kleinem Angebot, weniger Aufmerksamkeit entgegen.

Die Verkäufe im März und April hatten einen ruhigen Verlauf, und waren die bezahlten Preise mehr oder minder grossen Schwankungen ausgesetzt.

Für prima Java, welcher im März noch mit ± 44 cents bezahlt wurde, konnte im April nicht mehr als ± 39—41 cents erzielt werden.

Im Juni war die Tendenz besser bei einem geringen Angebot, d. h. was die Mittel- und geringere Qualität anbetrifft; für prima Sorten stellten sich die Preise auf ± 45 cents.

Die August- und September-Auktionen waren sehr animiert.

Die Preise für Prima-Qualität blieben unverändert, die secunda und minderwertigen Qualitäten erzielten Preise über den Taxwert.

Wider alle Erwartung gut war die Oktober-Auktion; die darin angebotenen ± 5000 Ballen wurden zu guten Preisen, meistens über den Taxwert, umgesetzt.

Prima wurde mit ± 43 cents bezahlt.

Die letzte Auktion — im Dezember — brachte höhere Preise; für die Prima-Qualitäten u. 1. ± 44 cents, Mittelsorten wurden auch gut bezahlt, während nach minderwertigen Qualitäten keine Nachfrage war.

Dieselben wurden teilweise zurückgezogen und fanden nach der Auktion zu Einstands-Preisen Käufer.

Für 1899 sind die Daten für die periodischen Auktionen wie folgt festgesetzt:

25. Januar, 8. März, 26. April, 14. Juni, 26. Juli, 13. September, 25. Oktober und 6. Dezember.

An Java-Cacao wurden folgende Quantitäten gelandet:

	±	16 500	Ballen			
gegen	±	13 800	Ballen	im	Jahre	1897
»	±	12 600	»	»	»	1896
»	±	15 200	»	»	»	1895
»	±	12 500	»	»	»	1894
»	±	8 630	»	»	»	1893
»	±	6 860	»	»	»	1892

Surinam.

Von dieser Sorte war der Import während des Jahres 1898 sehr gering.

Während man im Jahre 1896 noch ± 3000 Ballen und im Jahre 1897 ± 1650 Ballen importierte, betrug die diesjährige Einfuhr nur ± 1000 Ballen.

Die Ursache ist dadurch erklärlich, dass man in den Kolonien s. Zt. einen höheren Preis erzielen konnte, als es hier möglich war.

Die Notierungen für gute Qualitäten waren im Jahre 1897 ± 40 cents per 1/2 Kilo, in diesem abgelaufenen Jahre stellten sich die Preise durchschnittlich auf ± 44 cents.

Einige Partien wurden mit 45—46 cents pr. 1/2 Kilo bezahlt.

Momentan quotiert man gute Qualität mit ± 43 cents.

Ernten.

Untenstehend gebe ich einige Zahlen der Haupt-Produktions-Länder, welche für sich selbst sprechen.

Dieselben stellen sich wie folgt:

Ecuador	vom	1. Jan.-15. Dez.	1898	15584 t
	gegen	1. » -15. »	1897	14582 »
	»	1. » -15. »	1896	15378 »
Trinidad	vom	1. » -23. Nov.	1898	8600 »
	gegen	1. » -23. »	1897	8727 »
	»	1. » -23. »	1896	8552 »
St. Thomé	vom	1. » -31. Okt.	1898	7456 »
	gegen	1. » -31. »	1897	5167 »
	»	1. » -31. »	1896	6052 »
Bahia	vom	1. » -31. »	1898	5354 »
	gegen	1. » -31. »	1897	6545 »
	»	1. » -31. »	1896	4388 »
Para	vom	1. » -31. »	1898	2596 »
	gegen	1. » -31. »	1897	3222 »
	»	1. » -31. »	1896	3328 »
Ceylon	vom	1. » -22. Nov.	1898	1980 »
	gegen	1. » -22. »	1897	1273 »
	»	1. » -22. »	1896	1313 »
	»	1. » -22. »	1895	1423 »
Java	vom	1. Jan.-30. Sept.	1898	12166 Piculs
	gegen	1. » -30. »	1897	10567 »
	»	1. » -30. »	1896	11660 »
	»	1. » -30. »	1895	12527 »

Java verschiffte hiervon nach:

1. Jan.-30. Sept.	1898 Piculs	1897 Piculs	1896 Piculs	1895 Piculs
Niederlande	11178	8900	9368	10734
Singapore	988	1667	1912	1483
Anderen Ländern	—	—	380	310
	12166	10567	11660	12527

Für das volle Jahr:

1. Jan.-31. Dez.	1897	1896	1895	
Niederlande	11969	11115	13209	Piculs.
Singapore	2150	2755	2400	»
Anderen Ländern	—	409	369	»
	14119	14279	15958	Piculs.

Konsum.

Untenstehende Zahlen liefern den Beweis, dass der Konsum sich in allen in Betracht kommenden Ländern mit Ausnahme von Amerika vermehrt hat.

Neuesten Berichten zufolge soll aber auch dort der Verbrauch wieder im Zunehmen begriffen sein.

Auch lauten die Berichte über England und Frankreich günstig, dagegen scheint in Deutschland der Verbrauch abgenommen zu haben.

Derselbe betrug in:

Frankreich		1897	16 214 000	Kilo
	gegen	1896	15 820 000	»
	»	1895	15 240 000	»
	»	1894	14 871 000	»
Amerika		1897	139 259	Ballen
	gegen	1896	148 061	»
	»	1895	145 000	»
	»	1894	106 270	»
England		1897	248 680	Cwt.
	gegen	1896	218 960	»
	»	1895	218 600	»
	»	1894	200 380	»
Deutschland		1897	20 181 180	Kilo
(in Hamburg in Konsum gebracht)	gegen	1896	15 697 130	»
	»	1895	14 076 000	»
	»	1894	11 517 110	»

Ausfuhr.

Diese betrug von:

	1897 Tons	1896 Tons	1895 Tons	1894 Tons	1893 Tons
Ecuador	15221	15548	16689	17963	18480
Trinidad	9819	9768	11937	8682	7590
Bahia	7609	6987	6065	5860	4200
St. Thomé	7700	7417	5973	6153	4450
Para	3765	3328	5225	3591	5040
Surinam	3585	3303	4456	3250	3500
Grenada	4100	4600	3660	3245	3880
Ceylon	1725	1568	1376	1055	1530
Java	847	856	957	723	507
Kamerun	270	200	132	83	78

Sichtbarer Vorrat am 30. November:

	Frankreich	England	Deutschland (Hamburg)
1898	153700	103685	9281 Ballen
1897	156455	96366	15600 »
1896	261990	139700	16700 »
1895	305200	149181	14000 »
1894	248500	118000	12100 »

und hier in erster Hand:

± 1000 Ballen Java
± 100 » Surinam.

Cacaobutter.

Die monatlichen Auktionen der Firma C. J. van Houten & Zoon in Weesp fanden regelmässig statt.

Die angebotenen Partien fanden stets Käufer und wurden im allgemeinen mit höheren Preisen als im vorigen Jahre bezahlt, was wohl auch dem veränderten Zustande in Deutschland zuzuschreiben ist.

Deutschland exportierte in den Jahren 1896 und 1897 grosse Quantitäten, was auf die hier zu erzielenden Preise von grossem Einfluss war.

In diesem Jahre dagegen trat Deutschland hin und wieder hier als Käufer auf.

Der Handel von anderen aus unserer inländischen Fabrikation stammenden Marken Cacaobutter nahm seinen gewohnten Verlauf,

und wurden die angebotenen Partien stets in Auktionen oder unter der Hand verkauft.

Die ausländischen Produkte, welche hier in diesem Jahre öffentlich an den Markt kamen, fanden nicht leicht Nehmer, da die Eigner zu hohe Preise verlangten, welche in keinem Verhältnis zu denen der inländischen Cacaobutter standen.

Hochachtungsvoll
(gez.) B. Harrenstein
Makler.

In Amsterdam auf den Markt gebrachter Cacao:

	Java (Ballen à ± 50 Kg.) Ballen	Surinam (Ballen à ± 80-100 Kg.) Ballen	Diverse andere Sorten Ballen	Total Ballen
1898	17640	977	387	19004
1897	13260	1658	761	15679
1896	12725	2972	2611	18308
1895	15186	1295	2086	18567
1894	13236	2451	1318	17005
1893	7855	3965	1728	13548
1892	5467	1691	2194	9352



Neue Bestimmungen über Patentanmeldungen.

Am 1. Januar 1899 sind die nachfolgenden Bestimmungen über Patentanmeldungen in Kraft getreten:

§ 1. Die Anmeldung einer Erfindung behufs Erteilung eines Patents geschieht in der Form eines schriftlichen Gesuchs, dem die sonst erforderlichen Stücke als Anlagen beizufügen sind.

§ 2. Das Gesuch muss enthalten:

a) die Angabe des Namens und des Wohnorts oder der Hauptniederlassung des Anmelders;

b) eine für die Veröffentlichung (§ 23 Abs. 2 des Patentgesetzes) geeignete Benennung der Erfindung;

c) die Erklärung, dass für die Erfindung ein Patent nachgesucht werde. Bei Zusatzanmeldungen ist die Angabe des Hauptpatents nach Gegenstand und Nummer oder der Hauptanmeldung nach Gegenstand und Aktenzeichen erforderlich;

d) die Erklärung, dass die gesetzliche Gebühr von 20 Mark an die Kasse des Kaiserlichen Patentamts gezahlt worden sei oder gleichzeitig mit der Anmeldung gezahlt werde;

e) die Aufführung der Anlagen unter Angabe ihrer Nummern und ihres Inhalts;

f) falls der Anmelder einen Vertreter bestellt hat, die Angabe der Person, der Berufsstellung und des Wohnorts des Vertreters; als Anlage ist eine Vollmacht beizufügen (§ 28 der Kaiserlichen Verordnung vom 11. Juli 1891);

g) die Unterschrift des Anmelders oder seines Vertreters.

§ 3. Die Beschreibung ist in zwei Ausfertigungen einzureichen. Dasselbe gilt für alle Nachträge. Die Schriftstücke, welche die Beschreibung bilden, müssen sowohl am Rande als auch zwischen den Zeilen ausreichenden Raum für Zusätze und Aenderungen frei lassen.

Maasse, Gewichte, sowie elektrische Einheiten müssen nach den gesetzlichen Vorschriften, Temperaturen nach Celsius angegeben werden. Bei chemischen Formeln sind die in Deutschland üblichen Atomgewichtszeichen und Molekularformeln anzuwenden.

Die Einfügung von Figuren in die Beschreibung ist nicht zulässig.

§ 4. Die für die Veranschaulichung der Erfindung bestimmten Zeichnungen sind auf das zur Klarstellung der Erfindung Erforderliche zu beschränken. Sie sind in zwei Ausfertigungen einzureichen.

a) Für die Hauptzeichnung ist weisses, starkes und glattes Zeichenpapier, sogenanntes Kartonpapier, für die Nebenzeichnung Zeichenleinwand zu verwenden.

Das Blatt der Hauptzeichnung soll 33 cm hoch und 21 cm breit sein. In Ausnahmefallen ist, falls die Deutlichkeit es erfordert, ein Blatt in der Höhe von 33 cm und in der Breite von 42 cm zulässig. Die Nebenzeichnung muss bei beliebiger Breite 33 cm hoch sein. Für die Hauptzeichnung wie für die Nebenzeichnung ist die Verwendung mehrerer Blätter zulässig.

b) Die Figuren und Schriftzeichen sind in tiefschwarzen, kräftigen, scharf begrenzten Linien auszuführen. Auf der Hauptzeichnung sind Querschnitte entweder tiefschwarz anzulegen oder durch Schrägstriche in tiefschwarzen Linien zum Ausdruck zu bringen. Ist zur Darstellung unebener Flächen ausnahmsweise eine Schattierung erforderlich, so darf sie ebenfalls nur in tiefschwarzen Linien ausgeführt werden. Die Anwendung bunter Farben ist bei der Hauptzeichnung unzulässig.

Alle auf den Zeichnungen angebrachten Schriftzeichen müssen einfach und deutlich sein. Die Hauptzeichnung muss sich zur photographischen Verkleinerung eignen.

c) Die einzelnen Figuren müssen durch einen angemessenen Zwischenraum voneinander getrennt sein.

d) Die Figuren sind nach ihrer Stellung

fortlaufend und ohne Rücksicht auf die Anzahl der Blätter mit Zahlen zu versehen.

e) Erläuterungen sind in die Zeichnung nicht aufzunehmen. Ausgenommen sind kurze Angaben wie »Wasser«, »Dampf«, »Schnitt nach A B (Fig. 3)«, sowie Inschriften, die auf den dargestellten Gegenständen angebracht werden sollen z. B. »offen«, »zu«.

f) In der rechten unteren Ecke jedes Blattes ist der Name des Anmelders anzugeben.

g) Die Hauptzeichnungen dürfen weder gefaltet noch gerollt werden, sondern sind in glattem Zustande vorzulegen.

§ 5. Die für die Veranschaulichung der Erfindung bestimmten Modelle und Probestücke brauchen nur in einer Ausführung eingereicht zu werden.

Proben sind stets einzureichen zu den Anmeldungen, welche die Herstellung neuer chemischer Stoffe bestreffen. Ausgenommen sind explosive und leicht entzündliche Stoffe, deren Einsendung nur auf besondere Aufforderung zulässig ist.

Bildet ein chemisches Verfahren von allgemeiner Anwendbarkeit, nach dem ganze Gruppen von Stoffen hergestellt werden können, den Gegenstand der Anmeldung, so sind Proben der typischen Vertreter der Gruppen einzureichen. Werden jedoch besondere Ausführungsformen eines chemischen Verfahrens unter Aufzählung der einzelnen nach ihnen entstehenden Stoffe beansprucht, so sind die Stoffe sämtlich mit Proben zu belegen. Bei Farbstoffen sind ausserdem Ausfärbungen auf Wolle, Seide oder Baumwolle in je einer Ausführung beizufügen.

Ueber die Beschaffenheit der Modelle und Probestücke gilt folgendes:

a) Modelle und Probestücke, die leicht beschädigt werden können, sind in festen Hüllen einzureichen. Gegenstände von kleinem Umfange sind auf steifem Papier zu befestigen.

b) Proben von giftigen, ätzenden, explosiven oder leicht entzündlichen Stoffen sind auf der Umhüllung und, soweit möglich, auf dem Gegenstande selbst durch eine deutliche Aufschrift als solche zu kennzeichnen.

c) Proben chemischer Stoffe sind in Glasflaschen ohne vorspringenden Fuss von etwa 3 cm äusserem Durchmesser und 8 cm Gesamthöhe einzureichen; die Flaschen sind mit einem haltbaren Siegel zu verschliessen und mit einer dauerhaft befestigten Inhaltsangabe zu versehen. Den Proben ist ein nach der Beschreibung oder dem Patentanspruche geordnetes Verzeichnis beizulegen.

d) Ausfärbungen müssen möglichst flach auf steifem Papier von 33 cm Höhe und 21 cm Breite dauerhaft befestigt und mit genauen, den Angaben der Beschreibung entsprechenden Aufschriften versehen sein. Den Ausfärbungen ist eine Beschreibung des angewendeten Färbeverfahrens beizulegen mit genauen Angaben über den Gehalt der Flotte an Farbstoff, die etwa gebrauchten Beizen, die Temperaturen u. s. w., sowie auch darüber, ob die gebrauchte Flotte erschöpft war oder erheblichere Mengen von Farbstoff zurückgehalten hat.

§ 6. Die Anlagen des Gesuchs müssen mit einer ihre Zugehörigkeit zur Anmeldung kennzeichnenden Aufschrift versehen sein. Dasselbe gilt für Modelle und Probestücke.

Schriftstücke, die zur Mitteilung an andere Personen bestimmt sind, sind in der dazu erforderlichen Zahl von Ausfertigungen einzureichen.

Zu allen Schriftstücken ist dauerhaftes, nicht durchscheinendes, weisses Papier, zu Schriftstücken, die Anträge enthalten oder zur Beschreibung der Erfindung gehören, Papier in der Seitengrösse von 33 cm zu 21 cm zu verwenden.

Alle Schriftstücke müssen leicht lesbar sein. Die Schriftzüge müssen in dunkler Farbe ausgeführt sein. Schriftstücke, die mittelst der Schreibmaschine hergestellt sind, müssen deutliche Druckzeichen und zwischen den einzelnen Buchstaben, Worten und Zeilen einen angemessenen Zwischenraum aufweisen.

Auf den später eingereichten Anmeldestücken ist der Name des Anmelders und das Aktenzeichen einzugeben.



ALLERLEI.

Herzlichen Neujahrswunsch

und die Bitte, im neuen Jahre recht viel Material einzuschicken, recht oft und über alles zu berichten, was für unsere Industrie Interesse hat, förderlich oder schädlich sein kann.

Hochachtungsvoll
Redaktion des Gordian.

Die Nummer 14 des Gordian wird gesucht! Wenn irgendwo doppelte Exemplare sind bitten wir um die überflüssigen Exemplare

O. Lesen Sie Seite 1473 des Gordian in No. 85, da ist von Van Houtens Chocolade die Rede. Zum Preise von 55 Pfg. für $^1/_5$ Pfd. Croquettes oder Pastillen, also für 2,75 Mark das Pfund wird der deutsche Absatz in sehr kleinen Grenzen bleiben. Die Tafel-Chocolade kostet 2,50 Mark das Pfund im Laden. Deutsche Fabriken können diese Ware, sie besteht aus

ca. 40 Prozent Cacaomasse
60 » Zucker,

zu 90—95 Mark pro Zentner an den Kleinhändler liefern, so dass der Detailpreis 1,20 Mark pro Pfund sein kann.

Cacaobutter. Das soeben zu Ende gegangene Jahr hat mit sehr niedrigen Butterpreisen begonnen: im Januar 98 wurde in Auktion für Van Houtensche Butter nur 46 cents gezahlt. Das war ein so niedriger Preis, wie er in zehn Jahren nicht vorgekommen war; er wurde hervorgerufen dadurch, dass Van Houten in der Dezember-Auktion 160000 Kilo unter den Hammer brachte, die er in den vorhergegangenen monatlichen Auktionen zurückgezogen hatte. Ausser diesen 160000 Kilo wurden noch 39000 Kilo andere Butter vorgeführt, so dass die Käufer rund 200000 Kilo im Dezember 1897 vor sich hatten. Eine solche Menge musste auf den Preis Einfluss haben.

Im Februar 1898 stieg der Preis auf 51$^1/_4$ cents, fiel im März wieder auf 47$^1/_4$ und ging dann von Monat zu Monat höher, bis im Oktober 79$^1/_4$ cents bezahlt wurden. Im November wurden 68$^1/_4$ und im Dezember 64 cents bezahlt.

Welche Preise das neue Jahr bringen wird? Anscheinend keine niedrigen. Die vor uns stehende Januarauktion wird allem Anscheine nach schon wieder höhere Preise bringen als im Dezember erzielt worden sind, da in Holland wie bei uns von grossen Vorräten nicht gesprochen werden kann. Da Ostern in diesem Jahre sehr früh gefeiert werden muss, wird der Bedarf für Osterartikel sich auf die ersten drei Monate verteilen. In dieser Zeit wird man nicht mit niedrigeren Butterpreisen rechnen können. Und wenn sich die neuerdings beliebt gewordenen couvertürenähnlichen fetten Chocoladen als Speisechocoladen immer mehr und dauernd einführen, dann wird der dadurch gesteigerte Verbrauch von Cacaobutter die Preise überhaupt hoch halten. Das wird dann wieder Missverhältnisse hervorrufen bei der Preisbestimmung des entölten Cacaopulvers; man wird dann wieder, wie in ähnlichen Zeiten, die Butter aus der Cacaomasse pressen, weil man die Butter haben will, nicht aber, um ein gutes entöltes Cacaopulver zu gewinnen.

Um den Volkskonsum von entöltem Cacaopulver zu steigern, muss immer wieder vorgeschlagen werden, noch mehr reelle preiswerte Mischungen, ähnlich dem Hafer-Cacao, aufzunehmen und in Umlauf zu bringen. Mischungen aus gemälzten Roggen-, Gersten-, Weizen-, Mais-Mehlen, Cacaopulver und Zucker geben vortreffliche Suppen, die bei Arm und Reich, bei Gross und Klein Eingang finden. Um der Cacaobutter den besonders bei Exportbutter verlangten harten Bruch zu geben, den die Van Houtensche Butter zeigt, muss man beim Präparieren darauf sehen, dass die alkalische Lauge bei guter Wärme ihre richtige Zeit hat, um auf das Fett verseifend wirken zu können.

Der Kampf ums Dasein. In einer Berliner Zeitschrift »Die Moderne Gesellschaft« leistet sich Herr Dr. med. C. Sturm, prakt. Arzt zu Berlin, die folgende halbseitige Anzeige:

Der Kampf ums Dasein.

»Ganz mit Unrecht klagen viele über die gewaltigen Anforderungen, welche das Leben, der Kampf ums Dasein, an ihre Kräfte stelle. Denn untersuchen wir die betreffende Sachlage etwas eingehender, so finden wir nur zu oft, dass die geforderten Leistungen gleichsam spielend erzielt werden könnten, wenn Zeit und Arbeit besser eingeteilt würden oder die Organe zu einer grösseren Leistung vorbereitet, trainiert würden.

Sollen aber die Organe im Leben Erhebliches leisten können, so müssen sie vor allem vernünftig ernährt werden. Der grösste Feind einer rationellen Ernährung ist jedoch die Verfälschung der Nahrungsmittel, die heute in der ausgedehntesten und unverschämtesten Weise betrieben wird. Auch krankhafte Theorien schränken eine vernünftige Ernährung gar wesentlich ein. So ist beispielsweise von einem unserer Hauptnahrungsmittel, dem Cacao, verbreitet, dass er stets entölt werden müsste, weil er sonst zu fett und demgemäss zu schwer sei. Die durch solches Vorurteil so arg verleumdete Cacaobutter ist aber der wesentlichste und nahrhafteste Bestandteil des Cacao, den man nur um dieser Butter willen trinken soll. Wer aber die Cacaobutter nicht verdauen kann, der solle überhaupt keinen Cacao trinken.

Wir wollen hier, absehen von dem enormen Vorteil für den Fabrikanten des entölten Cacao, der den letzteren und die Butter, jedes für sich, viel teurer verkauft als den natürlichen Cacao, dem man die so wesent-

liche Butter gelassen hat. Wir wollen auch nicht den Umstand hervorheben, dass die meist chemische Entölung eine derartige Geschmacksminderung zur Folge hat, dass man auch billigere Cacaos unterschieben kann, während der natürliche Cacao jede Geschmacksminderung, d. h. schlechtere Qualität, infolge seiner Reinheit sofort erkennen lässt. Es muss aber unbedingt betont werden, dass die Cacaobutter zu denjenigen Fettarten gehört, welche am meisten zur Krafterhaltung und Kraftgewinnung im Menschen beitragen; und in der Regel wird sie auch am leichtesten aufgenommen (assimiliert). Lungenleidende z. B., bei denen die Gewichtszunahme geradezu lebensrettend ist, erreichen dieselbe durch den nicht entölten Cacao noch am ehesten.

Aus diesen Gründen lässt das unterzeichnete Bureau, einer s. Z. vielseitigen Anregung entsprechend, seit Jahren Dr. Sturm's Cacao naturel herstellen in Büchsen zu 2 Mk. 50 Pfg., wobei die Wahl des Cacao und dessen Herstellung genau nach bewährten hygienischen Grundsätzen erfolgt.

Das gleiche Bureau ist auch sonst, schon um Kranken die Durchführung einer Kur zu ermöglichen, bemüht, den Bezug reiner Naturprodukte zu vermitteln.

Prospekte können kostenfrei bezogen werden durch

Dr. Sturm's diät. Bureau,
Berlin SW., Kleinbeerenstr. 26.«

* * *

Also nun wissen wir's: Wer entölten Cacao herstellt, leidet unter krankhaften Theorien und wer die Cacaobutter nicht verdauen kann, der braucht ja keinen Cacao zu trinken!

Herr Dr. medicinae beweist, wie hübsch er sich für »grössere Leistungen« trainiert hat, denn er will mit der Cacaobutter den Lungenleidenden das Leben retten. Ob der Herr Dr. medicinae wohl schon einmal ein Stück harter Cacaobutter in den Händen gehabt hat? Ob er wohl schon einmal den Schmelzpunkt der Cacaobutter gekannt hat? Ob er diesen wohl schon einmal mit dem Schmelzpunkt der Speisebutter oder anderer animalischer oder vegetabilischer Fette verglichen hat? Ob Herr Dr. medicinae es wohl weiss, dass er die Unwahrheit verkündet, wenn er schreibt, die Cacaofabrikanten hätten eben dadurch einen hohen Gewinn, dass sie den Cacaobohnen die Butter abpressten, und dann die Butter für sich und dann das Pulver für sich teurer verkauften als die unentölte Cacaomasse? Ob er auch wohl weiss, dass er Unsinn redet, wenn er sagt »die meist **chemische** Entölung« bewirke eine Geschmacksverminderung? Giebt es im weiten Deutschen Reiche wohl fünf Gramm Cacaopulver, das auf chemischem Wege entölt worden ist?

Wir zweifeln daran und wir raten diesem Herrn Dr. medicinae Sturm, wenn er wieder einmal sich mit Cacaomasse, Cacaobutter und Cacaopulver befassen will, doch ja etwas vorsichtiger zu sein. Er will naturelle Cacaomasse zu 2,50 Mark das Pfund verkaufen und sagt, die Cacaofabrikanten wären mit ihrem entölten Cacao viel teurer. Ein Blick ins Land oder in die Zeitungen hinein, beweisen ihm das Gegenteil. Ueberall wird Cacaopulver aus alten und bekannten deutschen Fabriken von 1,50 Mark an das Pfund ausgeboten, also um eine Mark billiger als die Fabrikate von Dr. Sturm's diät. Bureau, Berlin SW., Kleinbeerenstrasse 26.

Cacaobutter ist nicht im offenen Handel, doch hätten wir ihm im ganzen Dezember-Monat für 1,30 Mark das Pfund soviel aufkaufen können, dass er durch und durch hätte sich daran gesund essen können.

Thomé-Cacao. Der Dezembermonat hat die erwarteten ca. 25 000 Sack Thomé-Cacao fast gebracht. Da damit die Jahresziffer voll wird, geben wir heute noch einmal über die letzten fünf Jahre die Ankünfte von St. Thome-Cacao in Lissabon auf (in Säcken):

	1894	1895	1896	1897	1898
Jan.	15857	10451	11355	9898	20307
Febr.	9322	8435	4588	5062	12028
März	6261	5345	1801	2345	9132
April	3896	7244	7090	7189	9876
Mai	4114	8300	12282	13548	7162
Juni	4933	12372	18727	13996	17628
Juli	7750	12695	13672	7319	17450
Aug.	12169	7801	11919	4567	10848
Sept.	11554	5107	9991	7470	9497
Okt.	14815	8822	9450	14726	10348
Nov.	6820	10879	11822	27040	17508
Dez.	17381	13972	12462	28503	23971
	114872	111423	125159	141663	165755

Guayaquil-Cacao. Die Ablieferungen in Guayaquil-Cacao im Jahre

	1898	betrugen	419 000	qtls.
gegen	1897	»	327 500	»
	1896	»	339 500	»
	1895	»	357 500	»
	1894	»	388 500	»

Cacaobutter. Am 3. Januar standen in Amsterdam zur Auktion:

70 000	Kilo	Van Houten's	Butter
2 500	»	»Helm«-	»
6 000	»	»Hammer«-	»
13 000	»	Suchard-	»

Die Auktion verlief wie folgt:

Für Van Houtens Butter wurde durchschnittlich 69,60 cents gezahlt. Der niedrigste Preis war 68¾, der höchste 70¼ cents.

Helmbutter ging zu 69½ cents, Hammerbutter zu 70 cents weg, Suchardbutter wurde zur Hälfte mit 69 cents verkauft.

Diese Januarpreise sind durchschnittlich 5½—6 cents höher als die Dezemberpreise. Am 10. Januar findet in London Auktion über Cadburybutter statt; man erwartet, dass darin noch höhere Preise bewilligt werden.

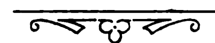
Für deutsche Butterfabrikanten liegen die ausländischen Preise, bei einem Satze von 70 cents, ungefähr auf 2,65—2,66 Mark pro Kilo; wenn man Auktions- und Verschiffungsspesen vom Erlös abzieht und die Exportprämie von 37,30 Mark pro 100 Kilo hinzurechnet. Man wird also bis auf weiteres in Deutschland mit Preisen zwischen 2,65—2,70 Mark pro Kilo rechnen müssen.

Anzeigen.

Should any particulars be desired by our American friends, Messrs. Bothfeld & Weygandt, 78/80 Broadstr. New-York will cheerfully give all information on application.

Redaktion des Gordian in Hamburg.

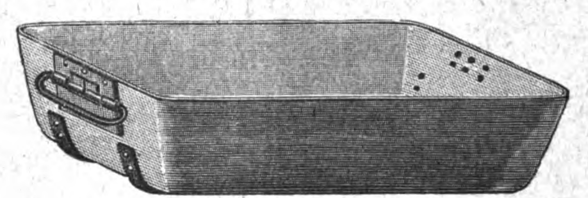






Chocolade-Kästen für Kouvertüre, Cacaomasse und Chocolademassen.

Aus einem Stück Siemens-Martin Stahlblech gepresst. ❋ Eiserner Bestand! ❋ Fast unverwüstlich!

Arbeitskästen  in 4 Grössen.

No. 1.	500 mm lang	320 mm breit	110 mm tief.	No. 3.	600 mm lang	360 mm breit	110 mm tief.
No. 2.	550 „ „	340 „ „	110 „ „	No. 4.	650 „ „	380 „ „	110 „ „

Ferner **Walzen-Kästen** passend unter die Walzwerke.

No. 5. 700 mm lang 400 mm breit 180 mm tief.

Sämmtliche Kästen sind aus einem Stück Siemens-Martin Stahlblech gepresst, sie sind fast unverwüstlich, daher im Fabrikgebrauch ganz bedeutend billiger als gefalzte Kästen aus Eisenblech. Sie werden nie undicht und formen sich gut und leicht aus; sie werden verzinnt und unverzinnt geliefert. Referenzen stehen gerne von den grössten Fabriken zur Verfügung.

Stanz- u. Presswerk A.-G., vormals Castanien & Comp.

Brackwede bei Bielefeld (Deutschland).

Dampfkesselraum.

Maschinenraum.

Arbeitsraum.

Wegelin & Hübner

HALLE A.S.

Specialfabrik
von Kühleinrichtungen für Chocolade-, Marzipan- & Zuckerwaarenfabriken.

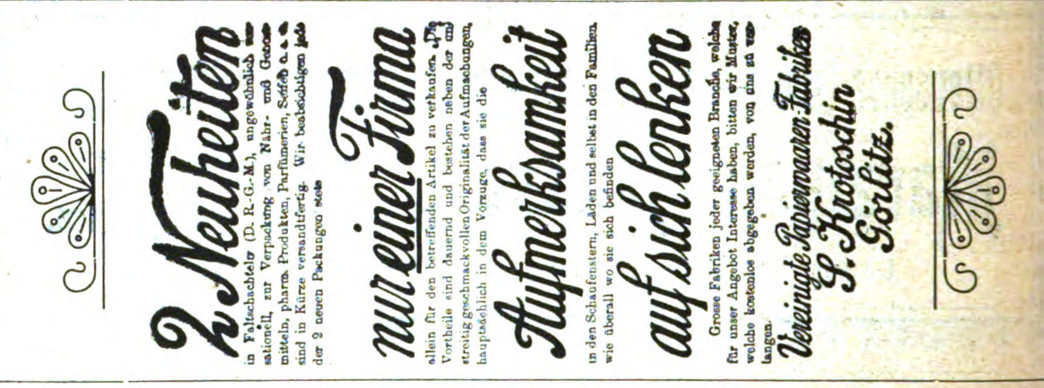
Kühlraum.

Vorraum.

1899. IV. Jahrgang. No. 90. Hamburg, 15. Januar 1899.



Hauptinhalt:



Haupt-Vertretungen für den „Gordian“:

England: Aug. Siegle, London E. C. Holland: Seyffardt'sche Buchhandlung, Amsterdam. Dänemark: Georg Chr. Ursins Nachf., Kopenhagen. Norwegen: Jacob Dybwad, Universitätsbuchh., Christiania. Russland: Carl Ricker, Petersburg. Newyork: The International News Company. Philadelphia: Schaefer & Koradi. Schweiz: O. Speidel, Zürich.



Kamerun-Cacao.

Afrika wird in zehn Jahren das Land sein, das den deutschen Cacaotrinkern auf dem Wege über die deutschen Cacaofabriken die Cacaotasse füllt. Schon wieder hat sich unter dem Namen:

»Moliwe-Pflanzungsgesellschaft«

eine neue kaufmännische Genossenschaft gebildet, die im deutschen Kamerungebiet 16—18 000 Hektar Land mit Cacaopflanzungen besetzen will. Das Kapital, das bereits vollgezeichnet ist, beträgt 1 Million Mark. Die Zeichner sind die Herren Sholto Douglas, Adolf Woermann, Professor Wohltmann, Professor Warburg, Graf Thielo Winkler, Generalkonsul Dollmann. Die praktische Leitung dieser neuen Pflanzung wird Herr Johs. Thormählen (Jantzen & Thormählen) übernehmen. Das Land liegt in der Nähe von Viktoria und am Sannagafluss.

Des weiteren spricht man davon, dass noch weitere Pflanzungsgesellschaften sich bilden werden und wie man hört, wollen alle in der Hauptsache Cacao anbauen. Eine der älteren Gesellschaften hat im vorigen Jahre — Dank der hohen Bohnenpreise — 8 Prozent Dividende gezahlt. Das macht Mut.

Am 30. Juni 1898 waren im Viktoriabezirke 1309 Hektar bepflanzt. Die Viktoriapflanzung, für die, wie es uns scheint, mächtig die Werbetrommel gerührt wird, hat 275 000 Cacaopflanzen in zwei Jahren eingesetzt, die gut stehen sollen. Auch im Südbezirk, in Campo, grünt und blüht es. Kleinere Firmen kommen bei der Regierung um mehr Land ein, die Missionen haben sich Kaffee- und Cacaoäcker angelegt, die Neger desgleichen, sodass allem Anscheine nach in den nächsten Jahren ungeheure Mengen Cacao aus dem deutschen Afrika angeliefert werden kommen.

Das portugiesische Afrika, die vor Kamerun liegende Insel St. Thomé, vergrössert auch von Jahr zu Jahr seine Ernte-

flächen; in fünf Jahren ist die abgelieferte Menge von 115 000 auf 164 000 Sack gestiegen. Es kamen an von St. Thomébohnen

1894	ca.	115 000	Sack
1895	»	112 000	»
1896	»	125 000	»
1897	»	142 000	»
1898	»	164 000	»

Die deutschen Fabrikanten mögen den afrikanischen Cacao leiden; der unter dem Namen Thomé eingehende ist ein guter Mittelcacao und da Mittelfabrikate die grössten Mengen wegnehmen, so erklärt sich die Vorliebe für Thomécacao. In Kamerun hat man mustergültige Anlagen für die Erntearbeit geschaffen und da die Erntearbeit qualitätsbestimmend in grösserem Maasse ist, als die Periode des Wachsens, so ist zu hoffen, dass man aus den Kamerunpflanzungen für immer ein mustergültiges Produkt erwarten kann

In dem letzten Berichte der Cacaofirma Albrecht & Dill in Hamburg heisst es:

»Afrikaner. Die zugeführten Afrikanerpartien zeigten durchschnittlich eine kourante Ware, so ziemlich den kouranten Thomé annähernd und bewegten sich auch im Preise dementsprechend.

Kamerun. Die Zufuhr bestand fast durchweg aus feiner Ware und findet diese Qualität guten Anklang, da die Cacaos sehr gut zubereitet, man zahlte ungefähr die Parität der Preise für feinen Thomé, zum Teil höher, das Angebotene fand schlank Nehmer und es verbleiben Ende des Jahres nur einige hundert Zentner Vorrat, bei Notierung 71—74 Mark nach Qualität. Von Viktoria, auch Kamerun Provenienz, kommen bislang erst kleine Zufuhren, bisher geringerer Qualität, meistens räucherig, welche unter Parität gewöhnlicher Thomés verkauft wurden. Der Anbau in Kamerun nimmt stetig, wenn auch langsam zu; in dieser Saison, welche vom Herbst dieses Jahres bis zum spätestens April/Mai reicht, werden wir mit im Ganzen ca. 5000 Sack zu rechnen haben, von denen ein ziemlicher Teil bereits hereingekommen und in den Konsum übergegangen, während von dem noch Erwarteten, welches successive im Januar/April hier zu erwarten, auch ein grösserer Teil für den Konsum disponiert ist.

Vorrat aller Sorten Thomé, Afrikaner und Kamerun ultimo Dezember zusammen ca. 100 000 Kilo.«

Beurteilen sonach Cacaohändler, Cacaofabrikanten die Qualität des Kameruner Cacao günstig, ist uns selber der Cacao, der in letzter Zeit aus Kamerun gekommen ist, als durchaus wohl bearbeitet, als gut gerottet, gut gereinigt und scharf getrocknet bekannt, so haben wir uns selber gewundert, dass von Berlin aus auf einmal verkündet wird, der Kameruner Cacaobau müsse regierungsseitig mehr unterstützt werden, der Direktor des botanischen Gartens Dr. Preuss in Kamerun müsse grössere Mittel zur Verfügung haben, damit er seine Kenntnisse der tropischen Agrikultur durch eine Studienreise durch die alten Kulturländer erweitern könne. Es heisst weiter:

»Kamerun befindet sich zur Zeit in einem ganz bedeutenden wirtschaftlichen Aufschwunge. Ein Kapital von vielen Millionen ist in grossartigen Pflanzungsunternehmungen angelegt worden. Riesige Länderkomplexe sind bepflanzt worden. Aber eine grosse Gefahr droht gerade den neueren in grossartigem Stil angelegten Unternehmungen. Man ist nicht genügend mit der sachgemässen Aufbereitung der Ernte und noch weniger mit den erforderlichen Gährungs- und Trocken-Einrichtungen bekannt, auf die alles ankommt. Man verlässt sich darauf, dass die Regierung durch die Versuchsplantage für eine rechtzeitige Kenntnis dieser Dinge sorgen würde. Geschieht dies nicht bei Zeiten, so sind Misserfolge und wirtschaftliche Rückschläge von so ernster Natur zu befürchten, dass Kamerun sich schwer davon erholen würde.«

Uns dünkt, wenn ein Kapital von vielen deutschen Millionen in den afrikanischen Boden gesenkt wird, kann von diesem Millionenstamm wohl ein kleiner Splitter von ungefähr 15 000 Mark abspringen, wofür ein cacaokundiger Herr sich ein ganzes Jahr lang in den alten Cacaoländern Südamerikas lernend und forschend aufhalten kann. Uns dünkt auch, die Kunst des Rottens, des Fermentierens ist eine Arbeit, die über die Grenzen, die für den Direktor einer botanischen Anstalt gesteckt sind, hinausgeht. Gehörte sie zu dem Wirkungskreise des Botanikers, dann müssten alle in Deutschland beschäftigten Botaniker auch Getreide fermentieren, mälzen können, Brot backen, Hefe machen u. s. w. Denn das Rotten, das Fermentieren ist die erste Stufe in der Fabrikation, d. h. in der Umwandlung des Naturproduktes in Fabrikat. Dass man diese Arbeit richtig auszuführen in Kamerun gelernt hat, haben die von dort in den letzten Jahren nach Europa gekommenen Bohnen bewiesen; haben sich zwischen den tadellos gerotteten schönen braunen Partien hin und wieder noch violette gefunden, die bloss halbgar gerottet sind, die herb und strenge schmecken, so hat man es eben bei diesen Partien an der nötigen Aufmerksamkeit

fehlen lassen. Unter umsichtiger Leitung und mit gut eingearbeiteten Arbeitskräften werden solche Fehler mit der Zeit wohl verschwinden. Die deutschen Cacaofabrikanten können erzieherisch mitwirken, wenn sie die nicht gar gerotteten Partien nicht kaufen. Dann wird man drüben schon solche Einrichtungen treffen, dass die geernteten und bearbeiteten Mengen in den Konsumländern so ankommen, wie sie verlangt werden.

Wollen die afrikanischen Cacaoproduzenten auf die Ratschläge hören, die man ihnen aus Fabrikantenkreisen giebt, dann thun sie gut, sich Vorsprünge vor den Cacaoproduzenten anderer nichtdeutscher Länder zu verschaffen.

Das wäre erstens: Alle Cacaosäcke aus Kamerun werden bei Abladung mit den Jahrgangszahlen versehen. Die Säcke tragen also die Bezeichnung »Winter 1899«, »Sommer 1899«, so dass die Fabrikanten wissen, mit wie altem Cacao sie es beim Einkauf zu thun haben. Heute weiss niemand, wenn er Cacaobohnen einkauft, welchen Jahrgang er vor sich hat. Oft genug aber zeigen ihm vorhandene Würmer in den Bohnen, dass sie aus recht alten Ernten stammen.

Zweitens stelle man drüben in den Lagerhäusern bessere Reinigungs- und Sortiermaschinen auf, als man es bis heute in den alten Kulturländern zu thun gewohnt ist. Kommen die Kamerunbohnen gereinigt hier an, und sind sie über Sortiermaschinen gelaufen, so dass sie hier vor der Fabrikation weder gereinigt noch sortiert zu werden brauchen, dann wird man gerne einen höheren Preis dafür zahlen, als für Bohnen aus alten Kulturländern, die mit Steinen und Schmutz versetzt sind und die gross und klein zusammen haben. Die Mehlmüller, die aus Getreide gutes Mehl mahlen sollen, zahlen für gut gereinigtes Korn willig höhere Preise. Dasselbe würde man beim Cacao thun. Und da man sich in Kamerun von vornherein auf die Grossproduktion einrichtet, können die Anlagekosten für Reinigungs- und Sortiermaschinen gar nicht in Betracht kommen.

Fühlt unsere Industrie, dass man sich auf Seiten der Cacaoproduzenten bemüht, billige Wünsche zu erfüllen, dann wird sie um so lieber den Cacao verarbeiten, der mit deutschem Kapital durch deutschen Fleiss in deutschen Kolonien gewonnen wird. Und kommt einmal der Tag, wo man die Einfuhrzölle für Cacao deutscher Herkunft zu ermässigen trachtet, um dem deutschen Produkt einen Vorsprung vor amerikanischen oder portugiesischen zu geben, dann wird die Cacaoindustrie dafür um so geschlossener eintreten, als die Güte der Ware dies möglich macht.



Der Umfang der deutschen Cacaoindustrie.

Am 14. Juni 1895 hat im Deutschen Reiche eine Berufs- und Gewerbezählung stattgefunden. Die Resultate werden soeben im Band 113 der Statistik des Deutschen Reiches bekannt gegeben und soweit unsere Industrie dabei in Betracht kommt, wollen wir heute das Bild wiedergeben, das uns das dicke Tabellenbuch giebt. Später wollen wir die mit uns verwandten Gewerbe folgen lassen.

Die nachfolgenden Zahlen haben als Gültigkeit für den 14. Juni 1895. Wir haben dabei zu berücksichtigen, erstens, dass der Juni ein Monat ist, in dem durchschnittlich nur der Stamm der Arbeiter in Beschäftigung steht, dass also die sogenannten Saisonkräfte, die in den Wintermonaten überall dazu kommen, bei der Zählung nicht erfasst worden sind. Zweitens haben wir zu berücksichtigen, dass seit dem Juni 1895 beinahe vier Jahre vergangen sind, dass seit der Zeit 6—8 neue Fabriken entstanden und die alten meist überall vergrössert worden sind. Denn im Jahre 1894 gingen 8 320 000 Kilo rohe Bohnen in den deutschen Verbrauch über, im Jahre 1897 aber 15 473 000 Kilo.

Ohne leichtsinnig zu verfahren, kann man daher wohl sagen, wenn am 14. Juni 1895 8232 Personen in der deutschen Cacao- und Chocoladenindustrie Beschäftigung gefunden haben, um 8 320 000 Kilo rohe Bohnen zu verarbeiten, dann werden zu Ende 1898 zur Verarbeitung von rund 15 000 000 Kilo wohl mindestens 11 000 Personen in Arbeit gestanden haben. Denn gerade die nach der Zählung folgenden beiden Jahre 1896, 1897 haben einen sehr grossen Zuwachs des Verbrauches, also auch der Arbeit gebracht.

Wir lassen nun die Statistik sprechen. Sie meldet, dass am 14. Juni 1895 in Deutschland

178 Cacao- und Chocolade-Fabriken im Betrieb waren, davon
10 Nebenbetriebe,
168 Hauptbetriebe.

172 Fabriken waren Gehilfenbetriebe, d. h. es arbeiteten darin gegen Lohn fremde Kräfte.

6 Fabriken arbeiteten ohne Gehilfen. In ihnen ist also der Besitzer Prinzipal, Röster, Chocolatier, Packer u. s. w.

In diesen 172 Fabriken waren am Zähltage, also am 14. Juni 1895

4014 männliche Arbeiter
4218 weibliche » beschäftigt.

Die Fabriken gaben an, dass diese Arbeiterzahl unter dem Durchschnitt wäre, denn der Durchschnitt betrüge 8747 Arbeiter beiderlei Geschlechts.

Die Grösse der Fabriken, nach den Köpfen der darin beschäftigten Arbeiter ermittelt, zeigt folgendes Bild:

Wir haben

1 Fabrik, die mehr als	1000	Pers. besch.,	nämlich	1109
2 Fabriken zwischen	501—1000	Pers.,	»	1261
4 » »	201—500	»	»	914
11 » »	101—200	»	»	1597
26 » »	51—100	»	»	1809
39 » »	21—50	»	»	1281
35 » »	11—20	»	»	561
19 » »	6—10	»	»	141
12 » »	3—5	»	»	46
9 » von	2	»	»	18
10 » »	1	»	»	10

Welche Stellung haben die angestellten Personen und die beschäftigten Arbeiter?

178 sind Inhaber und sonstige Geschäftsleiter männlichen Geschlechts und
1 ist weiblichen Geschlechts.
950 männliche und
100 weibliche Individuen haben in der Verwaltung, im Kontor, im Bureau ihre Arbeitsstelle.
131 männliche und
26 weibliche Individuen bilden das technische Aufsichtspersonal.
3120 männliche und
4225 weibliche Individuen sind Gehilfen und Arbeiter bei der Herstellung der Fabrikate.

Unter 16 Jahren giebt es
268 männliche
312 weibliche Arbeiter,
darunter sind 75 männliche
5 weibliche Lehrlinge.

332 verheiratete Frauen finden ebenfalls ihr Brot in unserer Industrie.

Im Verwaltungs- und Kontorpersonal giebt es
102 männliche
3 weibliche Lehrlinge,
davon sind95männliche und 3 weibliche in Betrieben, die mehr als 21 Personen beschäftigen.

Nicht alle Betriebe sind das ganze Jahr in gleichmässigem Betrieb. 31 Betriebe mit 761 Personen arbeiten immer nur einige Monate und zwar arbeiten

13 Betriebe 4 Monate
11 » 3 »
2 » 2 »
2 » 7 »
3 » 1 »

133 Betriebe mit 7982 Personen arbeiten aber das ganze Jahr.

Vier Betriebe sollen Personen in der Hausindustrie beschäftigen, und zwar sind 27 Personen gezählt worden, die als Hausarbeiter für diese 4 Betriebe thätig sein sollen. Das wird aber wohl ein Irrtum sein; unseres Wissens ist das nicht der Fall. Hausindustrie für Chocoladefabrikation geht wohl nicht gut.

In 125 Betrieben sind 3983 Pferdestärken als Betriebskraft in Benutzung.

18 Fabr. haben durch	Wasserkraft	153	HP.
109 » » »	Dampfkraft	3753	»
12 » » »	Gaskraft	72	»
1 » » »	Petroleum	2	»
4 » » »	Elektrizität.		

6 Dampfkessel ohne Kraftübertragung, also sogenannte Dampffässer werden benutzt.

Von 4 Betrieben, die mit Pfefferküchlerei, Konditorei u. s. w. verbunden sind, kann die verwendete Motorenkraft in ihrer Stärke nicht nachgewiesen werden, weil die Nebenbetriebe zuenge mit dem Betriebe der Chocoladefabrikation zusammenhängen.

Zuletzt werden die Betriebsmaschinen in Zahl und Art aufgeführt. Wir haben starke Zweifel an der Richtigkeit dieser Zahlen, denn dass nur 38 hydraulische Oelpressen in Deutschland am 14. Juni in Betrieb gewesen wären, möchten wir bezweifeln.

In 24 Betrieben sollen 110 deutsche und in
13 » » 30 französische und amerikanische Mahlgänge arbeiten.

In 30 Betrieben sollen 92 Walzenstühle arbeiten. Womit walzen denn die Arbeiter in den anderen Betrieben ihre Chocolade?

13 Dismembratoren arbeiten in 9 Betrieben,
43 Knetmaschinen in 23 Betrieben,
40 Backöfen mit innerer und äussererHeizung in 30 Betrieben.

Und endlich in 29 Betrieben 38 hydraulische Pressen, wofür wir heute gut und gern die doppelte Zahl einstellen können. Gerade mit dem Jahre 1895 ging das Butterpressen in Deutschland an, weil der Eingangszoll für Cacaobutter auf 45 Mark stieg, die Cacaobohnen billig waren und die Butter teuer.

Das wäre ein Bild der deutschen Cacaound Chocoladen-Industrie. Wenn eine neue Zählung kommen wird, in ein paar Jahren, und wenn wir dann statt der 8747 Arbeiter und 4000 Pferdekräfte die doppelte oder dreifache Zahl einstellen können, dann wird man in den Tageszeitungen prahlend den ungeheuren Aufschwung der deutschen Chocoladenindustrie verkünden und man wird alle die glücklich preisen, die in ihr Kapital und Arbeitskraft stecken haben. Ob man dann dazu ein Recht haben wird? Wir wollen es hoffen, glauben können wir's kaum. Wohin wir sehen, quält man sich unlustig

mit den Inventurarbeiten ab; unlustig, weil man ganz genau weiss, dass der Abschluss alles andere als angemessenen Gewinn zeigen wird.

Da preist man überall, beim festlichen Mahle, bei Enqueten und Kommissionen, in Zeitungen, beim Dämmerschoppen, die aufwärtsgehende wirtschaftliche Entwickelung. Das mag in der Kohlen-, Eisen-, Stahl-, Maschinenbranche der Fall sein, in der Nahrungsmittelbranche, in unserer Branche. kann man tönende Prahlereien weder hören noch hervorrufen. Unsere Industrie, wenn sie auch nur im Verhältnis zu anderen Zweigen der Nahrungsmittelbranche einen mittleren Rang einnimmt, ist ein gutes Wetterglas für das wirtschaftliche Befinden eines Volkes. Unsere Fabrikate sind durch erheblich billigere Nahrungsmittel zu ersetzen: der Mensch braucht nicht gerade Cacao zu trinken und Chocolade zu essen. Ist er hungrig, thut's ja auch ein Teller voll Erbsen oder Bohnen. Steigt also der Konsum in einem Produkte, das man berechtigterweise zu den Luxusstoffen rechnen kann, so kann man, oberflächlich betrachtet, wohl davon reden, dass dies ein Beweis sei, dass sich der Wohlstand des Volkes, der Konsumenten soweit gebessert hätte, dass sie nun hin und wieder statt Erbsen, Bohnen, Grütze Cacao und Chocolade verzehren könnten. Das wäre das oberflächlich gefundene Urteil. Kümmert man sich aber mehr um die Gründe, die die Zunahme eines Luxusstoffes hervorgerufen haben, so kommt man doch zu anderen Schlüssen. Und zwar: man hat sich in den letzten Jahren einmal von dem Standpunkte abgewendet, dass eine gute Chocolade und ein guter Cacao teuer sein müsse. Man ist — halb gegangen, halb geschoben — dahin gekommen, für ein billiges Geld bei flottem Umsatz den Mittelqualitäten, die so recht für den täglichen Geldbeutel des Konsumenten passen, eine grössere Aufmerksamkeit zu widmen und durch Abfassung in handlichen Formen, praktischen Verpackungen, die Kauflust der Leute zu regen.

Natürlich hat das Bestreben, gute Mittelqualitäten zu billigen Preisen zu schaffen, eine nahe Grenze, und diese nahe Grenze ist im harten Konkurrenzkampfe leider schon lange überschritten. Es werden Preise für »garantiert reine Chocolade«, für »garantiert reine Kouvertüre«, für »garantiert reines Cacaopulver« angenommen, die vermuten lassen, dass in unserer Branche Rechenkünstler ganz besonderer Art die Kalkulationsbücher führen. Diese Künstler mögen das ganze Jahr hindurch in ihrer Leichtfertigkeit weder an ihr Gewissen noch an ihre Schulzeit denken, sie mögen, wenn die Zeit des Inventurabschlusses kommt, zu Muttern in die Ferien gehen, das ändert nichts daran, dass in unserer Industrie nur Arbeit und Mühe, aber kein Lohn für die Kräfte zu finden sind, die an verantwortlicher Stelle stehen.

Rühmt man anderswo den Aufschwung der Industrie und versteht man darunter ruhiges zufriedenstellendes Arbeiten bei angemessenem Lohn, dann können wir nur sagen: wer sich nervös machen will, wer Lust hat, sich von früh bis spät abzurackern für ein Butterbrot, der baue schleunigst eine neue Cacao- und Chocoladenfabrik.



Cacaomarkt.

London, den 7. Januar 18

Am Dienstag, den 10. d. M. wurden
11 549 Sack **Cacao**
auf der Auktion angeboten, ferner
60 Tons und 5 Kisten in 3 Unzen-Ta
Cadbury's gar. reine **Cacaobutter**
und schliesslich
76 Tons **Cacaoschalen,**
darunter 49 Tons-Marke Cadbury.

Der Feiertage wegen fanden keine Auktionen statt. Privatim war das Geschäft unbedeutend, aber die Preise waren fest.

Die Ankünfte von Guayaquil während der letzten Hälfte des Monats Dezember stellten sich wie folgt:

	1898 Quint.	1897 Quint.	1896 Quint.	[illegible]
Arriba	12000	10000	4000	[illegible]
Balao, Machala	5500	3500	3000	[illegible]
	17500	13500	7000	[illegible]

Die Gesamt-Ankünfte vom 1. Januar bis 31. Dezember:

	1898	1897	1896	[illegible]
Arriba	308000	231000	249000	[illegible]
Balao, Mach.	112000	96500	90500	[illegible]
zusammen	420000	327500	339500	[illegible]

Die Cacao-Statistik für die mit dem 31. Dezember endende Woche stellt sich in London wie folgt:

	Gelandet wurden	Für den englischen Konsum	Export	Lagerbestand
Trinidad	890	311	30	19348
Grenada	912	84	—	12947
And. West-Ind.	609	8	—	4658
Ceylon u. Java	94	124	—	8630
Guayaquil	349	539	24	30879
Brasilien u. Bahia	200	10	—	4007
Afrika	4	42	86	9835
Andere Ausländ.	1079	49	27	7853
zusammen	4137	1167	167	98157
gegen dieselbe Woche 1897	2702	1258	1633	93583

Folgende Statistik des Herrn G. Taulin zeigt die Sack-Anzahl des gelandeten und ausgelieferten Cacaos während des Monats Dezember und die Vorräte in den Quai-Schuppen in Le Hâvre am 31. Dezember 1898:

	Gelandet wurden Sack	Ausgeliefert wurden Sack	Lagerbestand Sack
Para	445	1250	5077
Trinidad	1410	3940	10331
Côte-Ferme	1505	4960	13373
Bahia	5114	3470	8295
Haiti	1878	2120	3173
Guayaquil	8145	9280	17170
Martinique	1083	210	1168
Andere Sorten	1530	6230	13414
zusammen	21110	31460	72101
gegen 1897	9881	37812	67359

Trinidad-Cacao.

Der Gesamt-Export vom 1. Oktober bis 21. Dezember der folgenden Jahre betrug:

	England Sack	Frankreich Sack	Amerika Sack	Zusammen Sack
1894—95	9086	4922	2316	16324
1895—96	8082	2862	7441	18385
1896—97	8884	2813	5805	17502
1897—98	4138	1574	9434	15146

Statistik des importierten und ausgelieferten Cacaos, sowie des Lagerbestandes im Hafen Londons in den Jahren 1898, 1897 und 1896.

	Gelandet wurden		Für den engl. Konsum		Lagerbestand		
	1898	1897	1898	1897	1898	1897	1896
pkgs.	236495	198347	168659	147480	98157	93583	140780

Preise.

(Zoll 1 d pr. lb.)

	6. Jan. 1899	7. Jan. 1898
Trinidad, gute Sorten	75/6 b. 79/	78/ b. 79/
mittel bis fein rot	73/ » 75/	75/ » 77/6
grau u. gemischt rot	72/ » 72/6	72/6 » 77/6
Grenada, gew. b. fair	64/ » 68/	73/ » 76/
gut bis fein	69/ » 71/	76/6 » 79/6
Dominica u. St. Lucia	64/6 » 66/6	71/ » 72/
do. gerottet	68/ » 70/6	71/ » 73/

Preise.

(Zoll 1 d pr. lb.)

	6. Jan. 1899	7. Jan. 1898
Jamaika	65/ b. 70/	70/ b. 73/
Surinam	73/ » 77/6	71/ » 75/
Caracas	77/ » 87/	70/ » 80/
Bahia, gut bis fein	73/ » 75/	75/ » 76/
Guayaquil, Machala	— » —	— » —
Caraquez	70/6 » 73/	72/ » 75/
Arriba	76/ » 84/	78/ » 82/6
Ceylon, mittel b. fein	70/ » 77/	75/ » 81/
schlecht u. gewöhnl.	65/ » 69/	71/ » 74/

Copra.

Der Markt war während des vergangenen Jahres meist fest, da die Vorräte gern und schnell gekauft wurden.

15 £ bis 15 £ 5 s pro Ton wurden für Sydney, sonnen-getrocknete Ware, erzielt.

London, den 14. Januar 1899.

Am 17. Januar a. c. sollen in Auktion 4267 Sack verkauft werden.

Der Markt bleibt fest. Die Umsätze betrugen 850 Sack Guayaquil zu 70/—.

Da drei Wochen seit der letzten Auktion verflossen sind, so hatten sich grössere Mengen importierter Ware angesammelt, und so kam es, dass auf der am 10. Januar abgehaltenen Auktion ein so bedeutender Vorrat von 11 549 Sack angeboten wurde, und zwar 8360 Sack Kolonienware und 3189 Sack Auslandsware.

Obgleich ein ruhiger Ton vorherrschend war und die Preise durchschnittlich zur Baisse von 6 d bis 1/— neigten, fand doch ungefähr die Hälfte Käufer.

Das Geschäft in Trinidad ging schwerfällig von statten und die Preise waren meistens 6 d bis 1/— niedriger.

Das grosse Angebot von Grenada fand grösstenteils Nehmer zu unregelmässigen Preisen, welche sich meistens um 6 d bis 1/— niedriger stellten.

Dominica und andere Kolonienware West-Indiens waren auch im Preise gesunken.

Auslandsware wurde vernachlässigt und daher zurückgekauft.

Nach Ceylon war wenig Nachfrage, gute Qualitäten wurden zum vollen Preise umgesetzt, die Notierungen für geringere Ware stellten sich dagegen um 1/— niedriger.

Es wurden verkauft:

Von 1670 Sack Trinidad ca. 600 Sack, mittel bis fein rot 73/— bis 75/—.

ca. 2266 Sack Grenada, gewöhnlich 64/6 bis 66/—, fair 67/— bis 68/—, gut bis fein 69/— bis 70/6, einige wenige Lots 71/— bis 72/—.

1445 Sack Dominica meist zu 63/— bis 66/—.

Seit der obenerwähnten Auktion zeigte sich eine lebhafte Nachfrage, welche grössere Verkäufe im Gefolge hatte, in der Hauptsache bestanden diese in Guayaquil, wovon 1550 Sack zu 70/— umgesetzt wurden.

Von anderen Sorten schliessen die Verkäufe 110 Sack guten Grenada zu 70/6, 200 Sack Dominica zu 65/— und 150 Sack guten roten Ceylon zu 73/— bis 75/— ein.

Die Cacao-Statistik für die mit dem 7. Januar endende Woche stellt sich für London wie folgt:

	Gelandet wurden	Für den englischen Konsum	Export	Lagerbestand
Trinidad	1056	750	72	19582
Grenada	779	141	6	13579
Andere West-Ind.	150	171	—	4637
Ceylon u. Java	1666	217	188	9891
Guayaquil	988	172	587	31108
Brasilien u. Bahia	51	250	19	3789
Afrika	—	94	50	9691
Andere Ausländ.	412	124	148	7993
zusammen	5102	1919	1070	100270
gegen dieselbe Woche 1898	4561	2588	1431	94125

Statistik der Handelskammer über die Bewegung aller Sorten von Roh-Cacao in dem Vereinigten Königreich während des Monats Dezember und der letzten zwei Jahre:

Dez.		Gelandet wurden	Für den engl. Konsum	Export
1898	Tons	1486	1241	182
1897	»	1049	812	259
12 Monate				
1898	Tons	19298	14325	4315
1897	»	15417	12434	6575
Differenz		+ 3881	+ 1891	— 2260

Der Vorrat im Vereinigten Königreich am 31. Dezember war 7569 Tons gegen 7150 Tons im Jahre 1897 und 11275 Tons im Jahre 1896.

Statistik der Handelskammer über die Bewegung aller Sorten von verarbeitetem Cacao in dem Vereinigten Königreich während des Monats Dezember und der letzten drei Jahre:

Dez.	Gelandet wurden lb.	Für den engl. Konsum lb.	Export lb.	Vorrat lb.
1898	715823	535041	89262	1276000
1897	952937	875585	52532	382000
1896	425935	402431	50086	79000
12 Monate				
1898	8095832	6492783	721093	—
1897	9068175	8192432	574768	—
1896	3846025	3337537	471678	—

Statistik des importierten und ausgelieferten Cacaos, sowie des Lagerbestandes im Hafen Londons in der ersten Woche der Jahre 1899, 1898 und 1897.

Gelandet wurden		Für den engl. Konsum		Lagerbestand		
1899	1898	1899	1898	1899	1898	1897
pkgs.						
5102	4561	1919	2588	100270	94125	[illegible]

Preise.

(Zoll 1 d pr. lb.)

	13. Jan. 1899			14. Jan. 1898		
Trinidad, gute Sorten	75/6	b.	79/	79/	b.	80/
mittel bis fein rot	73/	»	75/	76/	»	78/6
grau u. gemischt rot	72/	»	72/6	75/	»	75/6
Grenada, gew. b. fair	64/	»	68/	74/	»	76/6
gut bis fein	69/	»	71/	77/	»	79/6
Dominica u. St. Lucia	64/6	»	66/6	74/	»	75/
do. gerottet	68/	»	70/6	73/6	»	77/
Jamaika	65/	»	70/	73/	»	76/[illegible]
Surinam	73/	»	77/6	75/	»	79/
Caracas	77/	»	87/	76/	»	85/
Bahia, gut bis fein	73/	»	75/	77/	»	79/
Guayaquil, Machala	—	»	—	—	»	—
Caraquez	70/6	»	73/	75/	»	76/
Arriba	76/	»	84/	79/	»	85/
Ceylon, mittel b. fein	70/	»	77/	76/6	»	81/
schlecht u. gewöhnl.	65/	»	69/	71/6	»	76/

Cacaoschalen.

In der Auktion wurden 1128 Sack (49 Tons) Marke »Cadbury« verkauft, die erste Sorte A zu 180/— bis 182/6, die zweite B zu 100/—, die dritte C auch zu 100/— und die vierte D zu 12 £ 15 s bis 12 £ 17 s 6 d.

Ferner wurden 27 Tons, garantiert von englischen Fabrikanten, angeboten und teilweise zu 4 £ 10 s pro Ton verkauft.

Cacaobutter.

In der Auktion wurden 600 Kisten (60 Tons) Marke »Cadbury« verkauft, beginnend mit 13 d und steigend bis 15 d, der Durchschnittspreis war 14½ d gegen 13 d im Monat Dezember, 13.3—16 d im November und 13¼ d im Oktober.

Ferner wurden 5 Kisten in 3 Unzen-Tafeln zu 15 d verkauft.

Le Hâvre, den 31. Dezember 1898 bis 7. Januar 1899.

Die Termin-Kurse sind um 1,50 Frs. gesunken, infolge der sinkenden Tendenz der anderen Märkte, denn der Umsatz ist auch auf dem hiesigen Markte ganz unbedeutend.

Die letzten Kurse lauten:

Januar—März 86,— Frs.
April—Juni 85,— »

Angekommen sind:

327 Sack aus New-York
7144 » von den Antillen
758 » » Côte-Ferme.

Le Hâvre, den 7.—14. Januar 1899.

Es ist nichts Neues zu melden im Termingeschäft, ausser einer Baisse von 50 Centimes für den laufenden Monat.

Die Kurse lauten:

Januar	85,50 Frs.
Februar—März	86,— »
April—Juni	85,— »

Angekommen sind:

59 qrts.	aus Guadeloupe
678 Sack	von den Antillen
55 »	» Côte-Ferme
110 »	aus New-York
4999 »	» Guayaquil.

Port of Spain, Trinidad, d. 22. Dezember 1898.

Die gemässigte Temperatur, welche wir schon in unserem vorigen Zirkular erwähnten, dauerte fort und hat einen günstigen Einfluss auf unsere Ernte ausgeübt, sodass unsere Einkünfte sich ein wenig gesteigert haben. Aber das Gros der Ernte wird nicht vor Ende Januar—Februar auf den Markt kommen.

Von März an werden dann die Eingänge wieder abnehmen bis zu einer Zeit, welche man noch nicht vorherbestimmen kann.

Unsere Kurse sind fast garnicht verändert, trotz der aus Europa gemeldeten Baisse-Tendenz.

Gute rote Ware wird noch mit $ 15,— bis $ 16,— bezahlt, der letztere Preis versteht sich für beste Qualität.

Hauptsächlich auf amerikanischen Märkten wurden obige Preise bezahlt.

Trotzdem deutet die Tendenz doch auf die Baisse hin.

Unser Export betrug während der letzten vierzehn Tage 3896 Sack nach Europa und 1780 Sack nach den Vereinigten Staaten, gegen 3142 Sack nach Europa und 1026 Sack nach den Vereinigten Staaten zur selben Zeit im Vorjahre.

Die vergleichende Statistik unseres Exportes von Cacao nach den Vereinigten Staaten von Amerika vom 1. Januar bis heute für die letzten fünf Jahre stellt sich wie folgt:

1898	121 445	Sack
1897	28 154	»
1896	30 854	»
1895	33 992	»
1894	25 430	»





ALLERLEI.

Neue Cacaozufuhren in Hamburg.

Vom 1. bis 16. Januar 1899 kamen folgende Mengen Cacao auf dem Seewege an:

Von West-Indien (1401 Sack via Le Hâvre)	3447	Sack
» Lissabon	3116	»
» England	2142	»
» Bahia	696	»
» Westafrika	574	»
» Frankreich	254	»
» New-York	150	»
» Amsterdam	32	»
Zusammen	10411	Sack.

Thomé-Cacao. Der am 9. Januar in Lissabon angekommene Dampfer »Cazengo« brachte 11738 Sack Thomé-Cacao.

Der englische Konsum in Cacaobohnen betrug

1894	22 441 058
1895	24 484 502
1896	24 523 428
1897	27 852 153
1898	32 087 084

Es hat in England also die übliche Zunahme von zehn Prozent stattgefunden.

Aus einer uns zugegangenen statistischen Vergleichstabelle werden für England folgende Zahlen aufgegeben, die den Vorrat am 31. Dezember, den Import von Bohnen und die Ablieferungen von Bohnen melden.

	Vorräte am 31. Dezember	Import v. 1. Jan. bis 31. Dez. 1898	Ablieferungen v. 1. Jan. bis 31. Dez. 1898
1898	98144	236871	231730
1897	93130	198153	240428
1896	138236	200598	205200
1895	142805	215662	198929
1894	112891	197036	167516
1893	79313	193669	183110
1892	68665	172256	178839
1891	76536	172445	163912
1890	67215	139919	149852

Das Jahr 1898 hat also ca. 38000 Sack Cacaobohnen mehr nach England gebracht als das Jahr 1897. Aber immer noch versucht man in einigen interessierten Kreisen von knappen Ernten und ungeheurer Nachfrage zu reden.

N. Wenn Sie »Chocoladen« - Pilze, »Chocoladen« - Zigarren, »Chocoladen«-Eier, »Chocoladen -Wickelkinder, »Chocoladen«-Thaler u. s. w. u. s. w. **ohne** jede weitere Deklaration anbieten und feilhalten, dann ist der Käufer berechtigt zu glauben, diese Dinge wären aus reiner Chocolade hergestellt. Sind sie das aber nicht, dann durften Sie sie nicht als »Chocoladen«-Artikel **ohne** nähere Deklaration anbieten. Nennen Sie sie Kouvertüren-Eier, Kouvertüren-Pilze, dann haben Sie keinerlei Anfechtungen zu fürchten — nach unserer Auffassung. Derartige Nippes können hergestellt werden aus jedem Material, das gut schmeckt und nicht gesundheitsschädlich ist. Es giebt dafür keine gesetzlichen Bestimmungen.

Die Firma H. & V., Dresden, bemüht sich, durch Anzeigen belehrender Art den Verbrauch von Cacaofabrikaten zu steigern — und das ist eine sehr praktische Art. Sie ist jedenfalls besser, als wenn jeder einzelne Fabrikant von seinem Fabrikat immer und immer wieder behauptet, es sei das »beste«. Eine solche Anzeige finden wir in der Nordd. Allgem Ztg.:

Hafer-Cacao. In letzter Zeit haben wir mit grosser Vorliebe Hafer-Cacao von Hartwig & Vogel, Dresden, getrunken, und da dieser angenehm schmeckende, leicht verdauliche, nahrhafte Trank uns allen und namentlich den Kindern ganz ausgezeichnet bekommt, will ich nicht unterlassen, alle Mütter auf die grossen Vorzüge des Puder-Cacaos mit Hafermehl von genannter Fabrik aufmerksam zu machen. Kindern reicht man ausser Milch wohl am besten Cacao halb und halb vermischt mit Hafermehl; die nährende Eigenschaft des letzteren dürfte wohl genügend bekannt sein, machen doch die Aerzte die Mütter ganz besonders auf dieses wertvolle, kraftspendende Nahrungsmittel aufmerksam, die besten Erfolge erzielend. Durch Hafer-Cacao haben manche schwächliche Kinder wie auch Erwachsene ihre volle Gesundheit wieder erlangt; jede Mutter, jede Kinderpflegerin sollte deshalb zu diesem vorzüglichen Nahrungsmittel greifen, das namentlich ein köstliches Frühstücksgetränk für kleinere Kinder wie für schulpflichtige ist. Die weltberühmte Firma Hartwig & Vogel bedient sich eines neuen, eigenartigen Verfahrens, um ihren allgemein beliebten, wohlschmeckenden, entölten, leichtlöslichen Cacao mit präpariertem Hafermehl zweckentsprechend zu verbinden. Blutarme und Nervenschwache sollten täglich diesen nahrhaften Trank nehmen, um die Gesundheit zu kräftigen, zumal eine Tasse Hartwig & Vogel's Hafer-Cacao in kürzester Zeit mühelos herzustellen ist, der in allen Hauptniederlagen und Filialen der rühmlichst bekannten Firma vorrätig ist, wie auch in den meisten durch Plakate kenntlichen Apotheken, Konditoreien, Kolonialwaren-, Delikatess- und Drogengeschäften. Jeder Mutter möchte ich aus eigener Erfahrung einen Versuch empfehlen. Hafer-Cacao halb und halb kostet nur 1,20 Mark per Pfund. Für diese kleine Ausgabe stellt man den Kindern und Erwachsenen, Gesunden und Kranken ein nahrhaftes, leicht verdauliches, bekömmliches Getränk her, das bald zu einem echten Volksgetränk werden wird. Möchten doch alle seine Vorzüge kennen lernen.

Elisabeth Heidemann.

Ebenso nett und praktisch sind die Anzeigen von einigen Cacao-Versandgeschäften, die ohne Zweifel ebenfalls gute Pionierdienste thun werden. Eine finden wir im Berliner Tageblatt:

Deutsche Ausdauer und deutscher Fleiss haben auf dem Gebiete der Cacao-Industrie ausgezeichnete Erfolge errungen, denn ihre Fabrikate geniessen seit Jahren schon einen Weltruf und haben namentlich die vielfach über Gebühr gepriesenen ausländischen Fabrikate längst überflügelt. Man kann dies nicht oft genug hervorheben, um der bei uns Deutschen so häufigen Vorliebe für ausländische Erzeugnisse entgegenzutreten. Dem deutschen Cacao immer weitere Verbreitung zu verschaffen, hat sich das Cacao-Versandhaus Hugo Alpers, Magdeburg, zur Aufgabe gestellt, das seine bis heute unübertroffenen Marken schon in Postpacketen zu 5 und 9 Pfund direkt an Private, Aerzte u. s. w. versendet. Die Cacaos dieser Firma gewinnen täglich neue Anhänger und bietet der direkte Bezug noch den weiteren Vorteil, dass die Ware stets frisch und mit vollem Aroma zum Versand kommt.

»**Vor einigen Tagen** hat in Hamburg die Gründung einer neuen Gesellschaft stattgefunden zum Zwecke der Anlegung von Cacaopflanzungen und wenn möglich von Kaffeepflanzungen im Kamerungebiete, wozu bereits 16 000 bis 18 000 Hektar Land in der Nähe von Viktoria und am Sannaga-Fluss erworben wurden. An der Spitze der Gesellschaft stehen u. a. die Herren Adolf Woermann in Hamburg, der Professor der Physik an der Berliner Universität, Dr. Warburg (ein geborener Hamburger) und Graf von Tiele-Winkler. Das Kapital beträgt 1 Million Mark. Die Gründer der Gesellschaft sind durchweg sehr reiche Leute, die das Risiko, welches das Unternehmen mit

sich bringt, gut zu tragen vermögen. Es ist in der That zu wünschen, dass sich die Gründung von Erwerbsgesellschaften in den deutschen Kolonien immer in der Weise vollzieht, wie bei der in Frage stehenden, und dass nicht an den Geldbeutel der kleineren Leute appelliert wird, die einen Verlust nicht so gut tragen können wie Hamburger und andere Millionäre.«

So lesen wir in der Berliner Volkszeitung.

Woher ein so gewaltiges Risiko beim Bepflanzen von 16—18 000 Hektar Tropenland mit Cacao kommen soll, vermögen wir nicht einzusehen. Und die Volkszeitung kann sich auch beruhigen: Die Gründer dieser neuen Gesellschaft sind so gute Geschäftsleute, dass sie, wenn sie ein gewaltiges Risiko sähen, nicht zehn Mark hergeben würden. In der Gründung einer neuen Cacaofabrik — zu den schon in Deutschland bestehenden 178 Fabriken — die ohne Kundschaft ist, liegt ein grösseres Risiko als in der Gründung von Cacaoplantagen. Werden gute Bohnen gebaut, wird sich die Verwertung der Ernten zu angemessenen Preisen schon von selbst ergeben.

Wir lesen in einer Berliner Zeitung:

»**Arbeitgeber und Arbeitnehmer.** Man schreibt uns: Als ein Zeichen guten Einvernehmens zwischen dem Arbeitgeber und seinen Arbeitnehmern kann man die Neujahrsüberraschung betrachten, welche die bekannte Chocoladen- und Zuckerwarenfabrik von Theodor Hildebrand & Sohn, Pankstr. No. 18, ihrem Personal bereitet hat: Sämtliche Arbeiter und Arbeiterinnen, die am 1. Januar 1899 drei Jahre bei der Firma thätig sind, erhalten einen Sommerurlaub von acht Tagen, für diejenigen, die fünf Jahre bei der Firma beschäftigt sind, ist ein entsprechend längerer Urlaub festgesetzt worden. Diese Vergünstigung, die um so unerwarteter kam, als schon zu Weihnachten alle Angestellten mit Honigkuchen und Chocolade beschenkt worden sind, hat natürlich allgemeine Freude hervorgerufen.«

Die Firma A. L. Mohr A.-G., Bahrenfeld, versendet soeben ihren Jahresbericht. Da Mohr durch die vielen Angriffe, die er von Agrariern, weil er Margarine fabriziert, von Krämern, weil er sie auf seine eigene Weise im Volke bekannt machte, ein im ganzen Reiche bekannter Mann geworden ist, und weil er als Cacao- und Chocoladefabrikant auch zu unserem Kreise gehört, wollen wir einige Sätze aus diesem Jahresbericht bringen. Ueber Cacao und Chocolade wird berichtet:

Das Geschäft in Cacao wurde im letzten Jahre etwas durch die rapide gestiegenen Preise der Cacaobohnen gestört, und da gleichzeitig Kaffee billiger wurde, ging der Konsum in Cacao etwas zurück, in den letzten Monaten hat sich der Konsum aber wieder etwas gehoben. Das Publikum kommt auch immermehr zu der Ansicht, dass es Unsinn ist, das Geld für den teuren Cacao aus Holland wegzuwerfen, da der billigere, im Nährwert, Geschmack und Aroma gleiche Cacao, wie ich ihn herstelle, aus denselben Bohnen, wie in Holland hergestellt wird und es dann nicht nötig hat, den deutschen Einfuhrzoll für holländischen Cacao mit zu bezahlen.

Meine Chocolade erfreut sich steigender Beliebtheit, ich konnte oft längere Zeit die Aufträge nicht prompt effektuieren, ich habe diese Abteilung jetzt durch einen Anbau dreimal so gross wie im Anfange hergestellt, sodass ich jetzt stets prompt liefern kann.

Ueber die Umwandlung in eine Aktiengesellschaft heisst es:

Da mit Rücksicht auf die grosse Ausdehnung, die mein Geschäft genommen hat, im Falle meines Ablebens die Erbteilung unter meinen Kindern Schwierigkeiten bereiten könnte, habe ich mein Geschäft in eine Aktiengesellschaft mit 5 Millionen Mark Aktien und 2 Millionen Mark Prioritäten umgewandelt, die Eintragung der neuen Firma »A. L. Mohr A.-G.« wird in den nächsten Monaten nach Erledigung der Formalitäten geschehen. Im übrigen wird nichts geändert, ich behalte mit meinen Söhnen auch ferner die alleinige Geschäftsleitung. Die Aktien kommen nicht an die Börse zum Verkauf, sondern verbleiben in meinem Besitz, nur einen Teil werde ich später zu einem zu vereinbarenden Kurse an besonders treue Kunden abtreten.

Zu den Angriffen der Krämer und der Agrarier spricht sich Mohr in ruhiger Weise wie folgt aus:

Im verflossenen Jahre ist das für die Margarine-Industrie so sehr wichtige neue Margarinegesetz in Kraft getreten, und zwar mit der wichtigsten Bestimmung desselben: »Trennung der Verkaufsläden von Butter und Margarine in Orten über 5000 Einwohner.« (Die übrigen Vorschriften des Gesetzes sind bekanntlich schon am 1. Oktober 1897 in Kraft getreten.) Die Herren Agrarier hatten die Bestimmung der getrennten Verkaufsläden mit der Absicht in das Gesetz gebracht, weil sie hofften, dadurch den Margarine-Konsum am meisten schädigen zu können. Ich fürchtete ebenfalls, weil die meisten Kaufleute für ihre Kunden Butter führen müssen, dass sie auf die Margarine verzichten würden, und um den dadurch entstandenen Ausfall im Margarineabsatz zu ersetzen, unterstützte ich die Gründung einer grösseren Anzahl Margarine-Spezialgeschäfte gegen Ende 1897 und Anfang 1898.

Der zweite Zweck dieser Spezialgeschäfte war, den Konsum von Margarine zu heben. In vielen Gegenden Mitteldeutschlands war nämlich bis dahin noch sehr viel Vorurteil gegen Margarine vorhanden. Von der agrarischen Presse wurde der Artikel durch allerlei Unwahrheiten über die Art der Herstellung beim Publikum in Misskredit zu bringen gesucht. Das Personal der Detaillisten war auch nicht über die Herstellungsweise orientiert, und steckte auch selbst teilweise noch voller Vorurteile, sodass der Margarineverkauf nebensächlich behandelt wurde, und zu keiner Ausdehnung gelangte. In den Kreisen meiner Kundschaft Mitteldeutschlands konnte man sich nicht in die Möglichkeit hinein denken, dass ich in Hamburg-Altona und Holstein viele Kunden habe, die wöchentlich im Detailverkauf mehr als 1000 bis

2000 Pfund Margarine verkauften. Die Erklärung des grösseren Konsums in hiesiger Gegend lag allein in dem Umstande, dass erstlich durch mein Arbeiter-Personal von zirka 600 Personen die Herstellungsweise meiner Margarine bekannt wurde, sodann, dass seit Jahren fast die sämtlichen Bürgervereine aus einem grösseren Umkreise im Sommer mit ihren Damen Ausflüge nach Bahrenfeld machten, um meine Fabriken zu besichtigen; bei diesen Gelegenheiten überzeugte man sich von der Sauberkeit und Appetitlichkeit, mit der meine Margarine hergestellt wurde, dadurch wurde überall mein Fabrikat vom Publikum bei seinem Kaufmann verlangt, und das Vorurteil war verschwunden. Meine auswärtige Konkurrenz hat davon selbstverständlich auch Nutzen gehabt, denn jeder Vertreter hat einige Freunde, die seiner Person wegen kaufen, ohne die Qualität der von ihm offerierten Ware genau zu prüfen. Da nun in den meisten Gegenden Deutschlands der Preisstand für Butter höher ist, als in Hamburg und Holstein (weil die Butter von Holstein dahin versandt wird), so kam ich auf die Idee, die Hebung des Margarinekonsums und Bekämpfung des Vorurteils gegen Margarine dadurch zu unterstützen, dass an den Plätzen, wo Margarine noch ungenügend eingeführt war, von mir Spezialgeschäfte errichtet wurden, durch solche Leute, die entweder bei mir im Kontor oder in der Fabrik beschäftigt gewesen waren oder sich verpflichten mussten, einige Wochen darin praktisch zu arbeiten, damit sie dem Publikum aus eigener Erfahrung mitteilen konnten, wie Margarine gemacht würde, und dadurch das Vorurteil besiegen konnten. Ich unterstützte diese Spezialgeschäfte nun insoweit, dass ich ihnen leihweise die Ladeneinrichtung lieferte, und ihnen, wenn sie zwei Pfennig mehr pro Pfund Margarine wie andere Käufer zahlten, die halbe Miete zahlte; im übrigen gingen die Geschäfte gänzlich für Rechnung der betreffenden Inhaber.

Wie vorher angeführt, war die erste Veranlassung zur Gründung der Spezialgeschäfte, dass am 1. April die getrennten Verkaufsläden eintreten sollten. Vierzehn Tage vor dem 1. April wurde nun unerwarteterweise von der Reichsregierung eine Instruktion veröffentlicht, dass Läden mit getrenntem Eingang nicht nötig seien, sondern es genüge, wenn in dem bestehenden Laden ein Raum durch eine Bretterwand oder eine Gitterwand abgetrennt würde. Durch diese Auslegung des Gesetzes konnteu die Geschäfte, in denen die Margarine nur wenig ging, sie doch noch beibehalten, es blieb daher für die Notwendigkeit der Erhaltung der Spezialgeschäfte nur der zweite Grund: die Hebung des Margarinekonsums; dieser Zweck ist im vollsten Maasse erreicht worden.

Die älteren Cacao- und Chocoladefabriken haben in allen grösseren Städten auch Spezialgeschäfte in ihren Artikeln errichtet, und zwar ganz für ihre eigene Rechnung. An diesen Spezialgeschäften*) hat die Kaufmannschaft noch niemals Anstoss genommen, und glaubte ich daher, die von mir projektierten Spezialgeschäfte, welche nicht für meine Rechnung gingen, und mit im Interesse der Kaufmannschaft den Margarinekonsum heben sollten, würden auch von der Kaufmannschaft gern gesehen werden.

Von meiner Konkurrenz ist jedoch die Errichtung der Spezialgeschäfte von meinen Artikeln in der gehässigsten Weise angegriffen worden, und die Unwahrheit verbreitet, ich beabsichtige damit, den Detaillisten die Existenz zu rauben. Ein Teil der Fachpresse nahm gleichfalls diesen Standpunkt ein und agitierte in verletzender Weise gegen mich, meine Berichtigungen und Aufklärungen wurden nicht aufgenommen. Wenn es meine Absicht gewesen, den Detaillisten das Brot zu nehmen, dann würde ich als erfahrener Geschäftsmann doch die Spezialgeschäfte in den Orten errichtet haben, wo meine Margarine schon gut eingeführt war, dahin habe ich aber keine gesandt, sondern nur nach solchen Orten, wo sie noch garnicht oder wenig eingeführt war. Man hätte auch dann Grund zu berechtigten Beschwerden gehabt, wenn meine Spezialgeschäfte mit den Verkaufspreisen geschleudert hätten, was aber durchaus nicht der Fall gewesen ist. Durch die Verhetzungen der Konkurrenzvertreter und der Fachpresse habe ich allerdings im ersten Halbjahr 1898 eine Anzahl von meinen alten Freunden verloren (welche jetzt nach und nach wieder zu mir zurückkehren), trotzdem ist aber mein Gesamtumsatz in Margarine 1898auf 725 888 Gebinde gestiegen, also eine Zunahme der Produktion, in Berücksichtigung, dass viele grössere Kunden ihren Bedarf jetzt in ganzen und halben Tierces beziehen.

Meine Konkurrenz hat übrigens eher Ursache, mir dankbar zu sein, als mich anzugreifen. Die Errichtung der Spezialgeschäfte hat nämlich auch die Folge gehabt, dass, durch den Erfolg der von mir unterstützten Spezialgeschäfte aufmerksam geworden, jetzt plötzlich die Kaufleute dem Artikel Margarine ein ganz anderes Interesse als früher entgegen brachten, und sich persönlich weit mehr um den Verkauf als früher bemühten. Da durch die Inhaber meiner Spezialgeschäfte dem Publikum das Misstrauen gegen Margarine genommen wurde, so verkauften die Kaufleute auch mehr Konkurrenz-Margarine als früher, kein Detaillist hat daher einen thatsächlichen Schaden durch die Spezialgeschäfte gehabt, sondern nur Vorteil.

Nachdem nunmehr der Zweck, den ich bei der Errichtung der Spezialgeschäfte im Auge gehabt habe, »Allgemeine Hebung des Margarine-Konsums«, vollständig erreicht ist, liegt für das fernere Bestehen der Spezialgeschäfte als solche keine Notwendigkeit mehr vor, und habe ich sie daher vom 1. Januar 1899 an alle eingehen lassen, ich zahle keinen Mietezuschuss mehr, und niemand darf sich noch »Spezialgeschäft von A. L. Mohr« nennen, ein grösserer Teil der bisherigen Spezialgeschäfte ist auch in den Besitz meiner älteren kaufmännischen Kundschaft übergegangen, die betreffenden Geschäftsinhaber sind wieder in ihre früheren Stellungen hier eingetreten.

*) Die Kaufmannschaft nicht; aber die von Neid und Hökergift vollsitzende Krämerschaft hat wiederholt den Versuch gemacht, diejenigen Chocoladenfabriken, die eigene Läden haben oder errichteten, zu boykottieren. Auch die, die auf ihrem Fabrikhofe Kantinen hatten, die an Konsumvereine lieferten, kamen ans schwarze Brett.

In ihrem Jahresbericht giebt die Hamburger Firma Albrecht & Dill die Zufuhr von Cacao nach Hamburg für 1898 mit

246 640	Sack an, gegen		
281 024	»	im Jahre	1897
229 959	»	»	1896
203 308	»	»	1895
161 173	»	»	1894
147 370	»	»	1893
137 069	»	»	1892

Die Zufuhren im Jahre 1898 waren also um rund 34 000 Sack kleiner als 1897; man hat im Jahre 1898 in den von Hamburg aus versorgten Konsumländern eben weniger Cacao gefordert, darum sind die Abladungen aus den Produktionsländern kleiner geblieben.

An Cacao fehlte es nicht; jeder Fabrikant kann, wenn ihm etwa die kleinen Zahlen ungemütlich sind, an ihre Stelle grössere setzen, wenn er ein grösseres Portemonnaie hat.

Die Ablieferungen des Jahres 1898 sind um 1 400 000 Kilo kleiner als 1897. Da hierbei auch andere Länder in Betracht kommen, als Deutschland, so lässt sich aus diesen Zahlen der deutsche Bedarf für 1898 noch nicht beurteilen.

Die maassgebenden Zahlen des kaiserlichen statistischen Amtes liegen noch nicht vor. Wir haben das Gefühl, als ob wir im Jahre 1898 nicht mehr aber auch nicht weniger von Cacao verbraucht hätten als 1897. Ist dann auch kein Rückgang des Konsums eingetreten, so doch, was noch nie dagewesen ist, auch keine Zunahme. Bohnenproduzenten, Bohnenimporteure, Bohnenmakler, Bohnenkaufleute, Kommissionäre, Haussiers und Baissiers, Spekulanten, Jobber werden gut thun, diesen Fall zu betrachten und, wenn sie dazu Lust haben, hieraus ihre Lehren zu ziehen.

Der Jahresbericht von Albrecht & Dill giebt die Guayaquil-Ernte mit 421600 Quintales gegen 331 000 in 1897
340 000 in 1896
360 000 in 1895

Dass die Zufuhr von Guayaquil nach Hamburg, trotz dieser grossen Ernte — sie ist ja fast um ein Viertel grösser als die 1897er — um 20 000 Sack kleiner gewesen ist, als die im letzten Jahre, beweist nur wieder, dass die Fabrikanten die hohen Preise nicht anlegen konnten, sondern in ihrer Angst entweder ihre Rezepte ändern oder sich bankerott erklären mussten. Fabrikatpreise, die den höheren Bohnenpreisen entsprochen hätten, waren nicht zu erzielen; man stand also vor der Wahl, entweder die Fabrik zu schliessen, das Personal zu entlassen oder von dem Ankauf der besseren und teureren Guayaquil abzusehen und in billigeren Sorten Ersatz zu suchen.

Albrecht & Dill freuen sich in ihren Schlusssätzen, dass sich ihre Hoffnungen auf gute Ernten erfüllt haben, und sie hoffen auch für das kommende Jahr auf gute Ernten. Wir hoffen mit, machen aber nach den Erfahrungen der letzten Jahre einen ruhigen Geschäftsgang und ordentliche Preisbestimmung nimmermehr von dem Ausfall der Ernten abhängig. Es ist thatsächlich vollständig überflüssig, wenn alle Augenblicke über Nässe oder Trockenheit, über Sturm oder Windstille aus dem einen oder dem andern Cacaolande geklagt wird. Zu den tropischen Cacaoländern in Südamerika sind längst schon in anderen tropischen Erdteilen Produktionsflächen getreten, die jederzeit mit ihren Produkten dienen können, wenn's auf einer Stelle einmal hapert. Aber wenn wir die Erntemengen aller in Betracht kommender Länder aus den letzten zehn oder zwanzig Jahren betrachten: Wann ist da wohl einmal eine solche Missernte vorgekommen, dass ein Preisaufschlag von 75 Prozent berechtigt gewesen wäre?

Also wir wollen mit auf gute Ernten hoffen, aber noch mehr wollen wir hoffen, dass den Leuten, die da irgendwo in der Welt sitzen und Fixen und Preistreibereien als Metier haben, ein für alle Mal die Nägel kurz beschnitten werden können.

K. Ist schon öfter mitgeteilt. Wir wiederholen: Die Einfuhr von Cacaobohnen in Deutschland hat betragen:

1889:	5 565 000	Kilo,	Wert	Mk.	7 500 000
1890:	6 247 000	»	»	»	8 100 000
1891:	7 087 000	»	»	»	9 600 000
1892:	7 461 000	»	»	»	10 900 000
1893:	7 961 000	»	»	»	12 300 000
1894:	8 320 000	»	»	»	9 300 000
1895:	9 95 1000	»	»	»	10 600 000
1896:	12 210 000	»	»	»	12 100 000
1897:	15 473 000	»	»	»	18 800 000

Mit den von Albrecht & Dill in ihren Jahresberichten angegebenen Zahlen stimmen diese, vom statistischen Amte in Berlin gefundenen, nicht überein.

Für Telegramme. Wir bitten vorzumerken, dass für Telegramme die Adresse »Gordian Hamburg« immer genügt.



Cacao-Versandgeschäfte.

(Fortsetzung.)

Fast alle, die gegen Konsum-Vereine, gegen Warenhäuser und gegen Beamten-Vereine wettern, kennen das Wesen dieser wirtschaftlichen Neubildungen nicht oder sie sind befangen; sie wollen das Gute und Leistungsfähigere dieser Gruppierungen nicht sehen und nicht anerkennen, weil sie einen Schaden für ihr eigenes Portemonnaie fürchten. Denn unter 100 der Zürnenden sind 99 materiell beteiligte; sie stellen sich an, als kämpften sie für das Wohl des ganzen Vaterlandes, also für das Wohl aller Erwerbsgruppen im Volke und für das Wohl der Menschen als Konsumenten erst recht.

Das ist nichts als Heuchelei, gelinde gesagt, als Krämerpolitik. Wären diese Konsumentenvereinigungen nichts anderes, als etwas grössere Kleingeschäfte, die darauf angewiesen wären, ihre Waren so einzukaufen, wie es die Detaillisten thun, dann würden sie nicht von den Detaillisten in die heisse Hölle verdammt werden, dann könnten sie ja auch nichts besseres als sie. Dass sie aber besseres können, das sollen sie büssen. Ich muss immer daran denken, wie die Strassenköter in den ersten Jahren die schlimmsten Feinde der flinkradelnden Individuen waren. Warum konnten die Köter die Radfahrer nicht leiden? Weil sie ihnen zu flink waren. Das ärgerte sie, und darum belferten und knurrten sie jeden an, der flinker als sie selber war. Nicht anders steht's bei den Menschen im wirtschaftlichen Leben. Und kommt nun gar der Konkurrenzneid dazu, dann ist es eine ausgemachte Sache, dass jeder Konkurrent, der sich anmaasst, dieselbe Arbeit, die ein anderer jahrelang nach alter Schablone verrichtet hat, nach neuer Methode besser zu machen, ein Schurke ist. Mindestens aber ist er ein Sozialdemokrat! In ihrem Hasse merken diese Leute es nicht, wie lächerlich sie sich machen.

Seine Majestät der deutsche Kaiser ist Protektor des Preussischen Beamten-Vereins, dessen Direktion in Hannover ist. Dieser Beamten-Verein verkündet seit Jahren in seinen Schriften und in Anzeigen, dass er »infolge seiner eigenartigen Organisation«, weil er »keine bezahlten Agenten« unterhält, leistungsfähiger ist, als alle anderen Anstalten. Dieser Verein ist genau dasselbe, was ein Konsum-Verein ist, seine höhere Leistungsfähigkeit verdankt er dem Umstande, dass unnötige Zwischenhände ausgeschaltet sind. Gehört nun der deutsche Kaiser auch zu den Sozialdemokraten, weil er Protektor dieses Vereins ist?

Im wirtschaftlichen Leben entscheidet immer der Erfolg und den haben die genossenschaftlichen Betriebe, die Konsum-Vereine, für sich. Die Umsätze einiger Vereine (Leipzig, Breslau) gehen in die Millionen. Soll unsere Industrie an diese Vereine keine Waren liefern? Die Krämersippe mag sich beruhigen: Die Vereine, die heute bestehen, erhalten soviel Cacao, soviel Chocolade und Zuckerwerk, als sie irgend haben wollen, und die Fabrikanten, die einen flotten Lieferungsverkehr mit Konsumvereinen haben, brauchen nur ein ganz kleines schwarzes Büchel für Verluste; dort aber, wo man auf den Absatz an die Detaillisten angewiesen ist, wachsen die Schornsteine von Jahr zu Jahr in die Weite und in die Höhe, denn vieles muss hineingeschrieben werden.

Dass in den grossen und kleinen Städten ein paar Juden in grossen sogenannten »Warenhäusern« allerhand zusammen geramschte Waren verkaufen, kommt vor und ist nicht nach jedermanns Geschmack. Aber falsch ist es, zu behaupten, es würde in diesen Häusern nur Schund verkauft und die Konsumenten würden angeschmiert. Die Warenhäuser sind das Gewissen der Detaillisten. Hundert und tausenderlei Dinge, die der Mensch zum Leben braucht, werden dort zur Hälfte des sonst üblichen »Ladenpreises« verkauft. Das stimmt und das ärgert die Detaillisten. Aber ist das ein Verbrechen, wenn diese Häuser einfach alle Waren durch die Bank genau kalkulieren, den Gewinnsatz dazu rechnen und den dann gefundenen Preis thatsächlich als Verkaufspreis ansetzen? Ich halte das für richtig. Nicht für richtig aber halte ich es, wenn ich als Detaillist den Preis danach bemesse, was ich fordern zu können glaube.

In der Thronrede, die der Kaiser vor einigen Tagen den Abgeordneten des preussischen Landtages vorgelesen hat, ist davon die Rede, dass man in ganz Preussen den Warenhäusern Schwierigkeiten bereiten würde. Daraus wird nicht viel werden. Mich dünkt, wir haben an allen wirtschaftlichen Gesetzen ähnlicher Richtung, man denke an das »Unlautere«, gesehen, was damit geholfen wird. Will man die Warenhäuser nicht, so wird man sie in anderer Form, aber, was doch die Hauptsache ist, in derselben Wirkung wiederbekommen. Die Warenhausbesitzer sind doch wohl mindestens so schlau wie die Leute, die ihnen den Strick drehen wollen. Dass man sich zu helfen weiss, beweist schon die folgende Notiz, die wir am 15. Januar im Hamburgischen Correspondenten fanden:

»Vereinigte kleine Geschäftsleute. Demnächst wird, wie wir von einem gelegentlichen Mitarbeiter erfahren, einer der grössten hiesigen Warenbazare zu bestehen aufhören insofern, als die Firma gelöscht werden wird und der Betrieb eine völlige Umgestaltung erfahren soll. Das Geschäftslokal wird zwar beibehalten (eventuell noch durch Umbau vergrössert), aber es wird in eine Anzahl besonderer von einander getrennter Einzelräume geteilt. Diese werden vermietet und zwar an kleine selbständige Geschäftsleute, zum Teil ehemalige Angestellte u. s. w. der früheren Firma, zum Teil auch neue Leute, namentlich jüngere Kräfte, sowohl Herren wie auch Damen. Jeder und jede von ihnen hat seinen Bereich für sich,

beziehungsweise seine eigene Branche und seine eigenen Hilfskräfte und arbeitet für eigene Rechnung, indessen dürfte bei keiner der Einzelfirmen der jährliche Umsatz 200 000 Mark übersteigen. Diese Geschäftsinhaber stehen in freundnachbarlichem Verkehr mit einander, was um so leichter ist, als keiner dem andern Konkurrenz macht, vielmehr jeder nur eine ganz bestimmte Zahl von Artikeln zu führen sich im Mietskontrakt verpflichtet. Sie besolden auch gemeinschaftlich solche Hilfskräfte, deren Anstellung sich für den einzelnen nicht lohnen würde; ebenso werden Kontrolle, Expedition, Versand der Waren an die Käufer, Inseratenwesen und sonstige Reklame u. s. w. für gemeinsame Rechnung besorgt. Auch werden die Einkäufe zum Teil gemeinschaftlich beschafft, soweit Reisende, Agenten u. s. w. in Frage kommen, selbstverständlich immer unter Repartierung der Geschäftsspesen, und deshalb werden auch die Buchhaltung und die Kassenführung der einzelnen Geschäfte von einem selbstgewählten Vorstande dieser »Vereinigten kleinen Geschäftsleute« kontrolliert, Betriebskapital steht da, wo die Einlage des einzelnen Geschäftsinhabers nicht zureicht, genügend zur Verfügung; ein Konsortium von vermögenden Herren fungiert in dieser Beziehung als »stiller Kompagnon«. — Auch gemeinsame Kantinen, desgleichen Wohlthätigkeits - Einrichtungen (Pensionskassen u. s. w.) sind in Aussicht genommen, und gelegentlich sollen für das Personal verwandter Branchen grössere Festlichkeiten veranstaltet werden. Die Geschäftszeit (auch für etwaige sich anschliessende Läden oder Niederlagen in anderen Stadtgegenden) muss überall die gleiche sein. Hohe Konventionalstrafen sichern die Innehaltung der Grundbedingungen.«

Ist das nicht köstlich?

Jeder sieht, das dies nichts als ein Kniff ist, dass diese Vereinigung **kleiner** Geschäftsleute, eine Vereinigung grosser Lügner ist. Aber man scheint es darauf abgesehen zu haben, die Ehrlichkeit im kaufmännischen Leben durchaus ins Grab bringen und das Gegenteil aufpäppeln zu wollen.

(Schluss folgt.)



Neue Auslandsverträge.

Wie den Gordianlesern bekannt ist, laufen im Jahre 1903 wichtige Handelsverträge mit ausserdeutschen Ländern ab; man bemüht sich nun, die Wünsche der deutschen Industrie kennen zu lernen, um regierungsseitig Grundlagen für die neu einzugehenden Verträge zu gewinnen.

Der Bund der Industriellen hält eine Umfrage bei seinen Mitgliedern und verschickt Fragebogen.

»Sehr geehrter Herr!

Die Vorbereitungen für den Abschluss neuer Handelsverträge werden mit jedem Tage dringlicher und die Mitarbeit aller Kreise ist erforderlich, um den Unterhändlern der Regierung das richtige Bild von den Forderungen der deutschen Industrie dem Ausland gegenüber zu verschaffen. Bekanntlich ist der »Wirtschaftliche Ausschuss« mit der Feststellung einer Produktions-Statistik durch Versendung von Fragebogen beschäftigt, deren allseitige Beantwortung wir auch an dieser Stelle unseren Mitgliedern empfehlen möchten. Im Anschluss an diese sehr umfassende und wesentlich auf statistische Sammlungen ausgehende Thätigkeit des »Wirtschaftlichen Ausschusses« hat die »Bundesstelle zur Vorbereitung neuer Handelsverträge« nach vorheriger Verhandlung mit dem Staatssekretär des Innern beschlossen, bei den Mitgliedern des Bundes der Industriellen eine

Umfrage

zur Feststellung der Vorteile und Nachteile der bestehenden deutschen Handelsverträge zu halten.

Maassgebend für dieses Vorgehen war die Ueberzeugung, dass im Bunde der Industriellen bereits alle Zweige der Industrie fast ausnahmslos, insbesondere aber die Spezialitäten vertreten sind. Gerade diese sind bekanntlich bei den früheren Handelsvertragsabschlüssen wenig oder garnicht berücksichtigt worden. Es besteht daher die Absicht, die eingehenden Beantwortungen der »Umfrage« nach Industriezweigen zu ordnen und das Ergebnis derselben und die Wünsche jedes einzelnen Industriezweiges in einer besonderen Denkschrift zu verarbeiten, die den Regierungs-Vertretern persönlich unter Hinweis auf die Hauptpunkte überreicht werden sollen.

Da intimere Angelegenheiten der Fabrikanten durch diese sich wesentlich auf die Wirkung der Handelsverträge beziehende Umfrage nicht berührt werden, rechnen wir darauf, dass jedes Mitglied das beifolgende Exemplar baldigst ausgefüllt an uns zurückgelangen lassen wird. Materialien zur Orientierung fügen wir bei.

Die Beantwortungen sind an die Geschäftsstelle des Bundes der Industriellen, Berlin SW.,

Schützenstrasse 46/47, bis 1. Februar 1899, einzusenden.

Bei vollzähliger Beantwortung wird der Bund der Industriellen im stande sein, ein Bild der Gesamtlage aller Zweige der deutschen Industrie und ihrer Lebensbedingungen zu geben, wie es von keiner anderen Seite geboten werden könnte; andererseits aber werden die Interessen einzelner Mitglieder und Fachvereine bei den Vorverhandlungen über die künftigen Handelsverträge an der Hand eines von der Industrie selbst gelieferten Materials mit einer Fachkenntnis wahrgenommen werden können, wie sie der deutschen Industrie dem Ausland gegenüber bisher nicht zur Verfügung stand.

Wir betonen nochmals, dass unsere Umfrage einen rein privaten Charakter trägt und die von der Regierung veranstalteten Erhebungen lediglich fördern soll.«

Die vorgelegten 14 Fragen lauten wie folgt:

1. Welche Handelsverträge kommen für die Ausfuhr Ihres Industriezweiges vornehmlich in Betracht?
2. Verkehren Sie direkt oder durch Exporteure mit einem vertragslosen Staat?
3. Sind weitere Handelsverträge erwünscht und mit welchen Staaten?
4. Welche Handelsverträge haben Ihnen Vorteil gebracht?
5. Welche Handelsverträge Nachteile?
6. Welcher Art waren die Vorteile?
7. Welcher Art die Nachteile?
8. Welche Positionen des deutschen Generaltarifs wünschen Sie im Interesse der Ausfuhr Ihres Industriezweiges abgeändert zu sehen?
9. Welche Zollfestsetzungen (Bindungen) der einzelnen Handelsverträge sind abzuändern?
10. Haben Sie seit dem 1. Januar 1892, d. h. nach Abschluss der Handelsverträge unter a einen Aufschwung oder Rückgang Ihres Industriezweiges beobachtet?
11. Welche deutsche Einfuhrzölle wünschen Sie im Interesse der von Ihnen aus dem Auslande bezogenen Rohmaterialien bezw. Halbfabrikate abgeändert zu sehen?
12. Mit welcher Konkurrenz (Länder einzeln aufführen) haben Ihre Fabrikate zu kämpfen?
    a) im Auslande?
    b) im Inlande?
13. Für welche Fabrikate, die mit den Ihrigen konkurrieren, ist der Einfuhrzoll abzuändern?
14. Welche Erfahrungen haben Sie hinsichtlich der Handhabung der zollgesetzlichen Bestimmungen gemacht?
    a) im Auslande?
    b) im Inlande?
15. Bemerkungen.

Es wird für viele Fabrikanten nicht leicht sein, auf alle Fragen die richtige Antwort zu finden, denn mit Ausnahme von einigen Firmen arbeiten wir in Deutschland für deutsche Konsumenten und lassen den Bedarf im Auslande von den ausländischen Kollegen decken. Darum sind uns die zur Zeit laufenden Verträge, die darin stipulierten Zollsätze nicht sehr geläufig und nicht zur Hand. Das kleine Interesse, das also bei den deutschen Fabrikanten vorhanden ist, wird wohl nur wenige veranlassen können, sich die Mühe der Orientierung und Ausfertigung zu machen.

Wir möchten aber doch dringend raten, wenigstens die Fragen zu beantworten, die jeden, auch den kleinsten Fabrikanten interessieren. Das sind die Fragen, ob die Einfuhrzölle für ausländische Konkurrenzfabrikate bleiben sollen wie sie sind oder ob sie erhöht werden sollen; zweitens ob die Einfuhrzölle auf Rohcacaos bleiben sollen wie sie sind, oder ob vom Jahre 1903 an, vielleicht schon die Einfuhrzölle auf Cacaobohnen aus deutschen Kolonien niedriger gestellt werden sollen, als die Zölle für Bohnen aus fremden Kolonien. Wir treten in beiden Fragen für eine Aenderung ein; wir wollen für ausländische Chocoladen und Cacaofabrikate einen Strafzoll haben, d. h. einen Einfuhrzoll, der so hoch ist, dass der, der ausländische Fabrikate schleckern will und sich immer noch einbildet, es könne in Deutschland kein guter Cacao fabriziert werden, seine Dummheit besteuern soll. Statt 80 Pfennig für das Kilo müssen wir einen Eingangszoll von zwei Mark fordern auf Chocoladen und Cacaopulver. Wir treten ferner dafür ein, dass der Eingangszoll für Cacaobohnen aus deutschen Kolonien von 35 Mark auf 25 Mark herabgesetzt werde. Aus guten Gründen. Wir sind nicht »verschwistert oder verschwägert« mit den Cacaofarmern in Kamerun, wir reden also nicht pro domo, wenn wir diese Vergünstigung fordern. Wir wollen aber dafür wirken, dass die Preisbestimmung der Cacaobohnen in die Hände des Konsums gelegt werde, d. h. kaufmännisch gesprochen, dass sie abhängig gemacht werde von den ehrlichen, sich durch Angebot und Nachfrage bildenden Preisbestimmungen und somit befreit wird von den Jobbergelüsten englischer Kaufleute. Das kann nur gelingen, wenn wir die Kamerunbohnen, die sicherlich mit gutem Erfolg in den nächsten Jahren den Bahia, Thomé, Samana, Grenada, Trinidad,

Surinam, ordinären Machala werden gut vertreten können, wenn wir diese mit Vorliebe an den deutschen Markt ziehen. Mit Vorliebe heisst in der Kaufmannssprache mit Vorteil. Gestalten wir die Zollverhältnisse so, dass Kameruncacao seinen Eignern am deutschen Markt immer 50 Pfennig bis eine Mark mehr bringt, als er in Hâvre, London, Amsterdam, New-York, Wien erzielt, dann haben deutsche Verhältnisse das Preisbestimmungsrecht an sich gebracht — für andere Sorten gleicher Art, mit.

Und dahin müssen wir kommen; die deutschen Verhältnisse kennen wir, die deutschen Kaufleute haben wir vor Augen. Dann kann nicht mehr aus einem Kater ein Elefant gemacht werden. —

Zwar sollen die 14 Fragen bis zum 1. Februar beantwortet sein; es ist aber nicht so eilig; wenn die Antwort am 10. Februar in Berlin ist, wird es auch noch Zeit sein. Die Zeit bis dahin möchten wir zu einigen Rückfragen an Gordianleser benutzen. Irgend welche Aeusserungen hierzu sind uns wie immer sehr willkommen.

Anzeigen.



W. E. H. Sommer, Bernburg, Auguststrasse 7.
Special-Fabrik von Maschinen, Formen, Geräten, Bedarfsartikeln etc. für Bäcker-, Conditoren-, Chocoladen-, Zuckerwaaren-, Biscuit-, Cakes-, Knallbonbon-Fabriken etc.
W. E. H. Sommer, Bernburg, Auguststrasse 7.

Cachou
feinste zur Bonbonfabrikation, dünnste Stängelchen liefert **Otto Schmitz**
Dampflakritzenfabrik, Köln-Ehrenfeld.

CACAOBUTTER
CACAO
HEGELMAIER & Co., AMSTERDAM.



Für
Chocoladen-
und
Zuckerwaren-handlungen
bestens empfohlen.

Cakes-, Biscuit-, Waffel- und Marzipan-Fabrik
von
Erich Benkendorff
Radebeul-Dresden
empfiehlt den Herren Fabrikanten und Grossisten des In- und Auslandes
als Spezial- und Massenartikel
Marzipan-Cigarren
in allen Grössen und feinster Qualität
1 Pfg.- und 2 Pfg.-Waffeln
Wiener Thee-, Dessert-, Frucht-, Eis-Waffeln mit feinsten Füllungen;
Nougatwaffeln, Muscheln, Hohlhippen u. s. w.
Waffelböden in allen Formen und Grössen.
ff. Cakes und Biscuits
„Saxonia", „Albert", „Marie" u. s. w.
Tannenbaum-Konfekt.



Bemusterte Offerte steht gern zu Diensten.

Mit und ohne Verschluss — **Bonbon-Muster-Gläser, doppelt stark.** — **in allen Grössen**

flache oder runde Böden aus reinstem Hartcristall in unerreicht bester Qualität fertigt prompt, ins Ausland nur gegen Vorauszahlung oder guter Accreditive die **Specialfabrik Daniel Schellhorn Söhne, Lauscha, Thüringen.**

Grössere Posten



Prima Cacaobutter

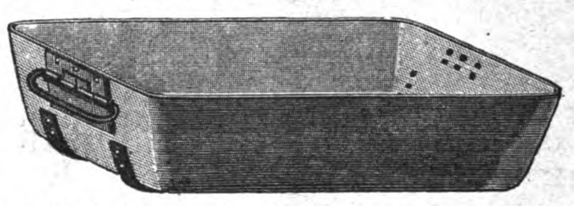
hat immer abzugeben

Rademakers Cacaofabrik
Köln-Lindenthal.

Für eine Ia. Cacaobutter-Marke, **Produktionsort Mittel-Deutschland**
mit einer monatlich für den Verkauf übrig bleibenden Produktion von 120 bis 150 Centner werden für die in Frage kommenden Plätze, insbesondere Dresden, Magdeburg, Leipzig, Berlin u. s. w., **tüchtige Vertreter** gesucht, welche mit den Fabrikanten lebhaften Verkehr pflegen. Offerten an die Expedition dieses Blattes unter **A 3 A** erbeten.

Chocolade-Kästen für Kouvertüre, Cacaomasse und Chocolademassen.

Aus einem Stück Siemens-Martin Stahlblech gepresst. ✻ Eiserner Bestand! ✻ Fast unverwüstlich!

Arbeitskästen  in 4 Grössen.

No. 1. 500 mm lang 320 mm breit 110 mm tief.
No. 2. 550 „ „ 340 „ „ 110 „ „
No. 3. 600 mm lang 360 mm breit 110 mm tief.
No. 4. 650 „ „ 380 „ „ 110 „ „

Ferner **Walzen-Kästen** passend unter die Walzwerke.
No. 5. 700 mm lang 400 mm breit 180 mm tief.

Sämmtliche Kästen sind aus einem Stück Siemens-Martin Stahlblech gepresst, sie sind fast unverwüstlich, daher im Fabrikgebrauch ganz bedeutend billiger als gefalzte Kästen aus Eisenblech. Sie werden nie undicht und formen sich gut und leicht aus; sie werden verzinnt und unverzinnt geliefert. Referenzen stehen gerne von den grössten Fabriken zur Verfügung.

Stanz- u. Presswerk A.-G., vormals Castanien & Comp.

Brackwede bei Bielefeld (Deutschland).

Dampfkesselraum. Maschinenraum. Arbeitsraum.

Wegelin & Hübner
HALLE A.S.

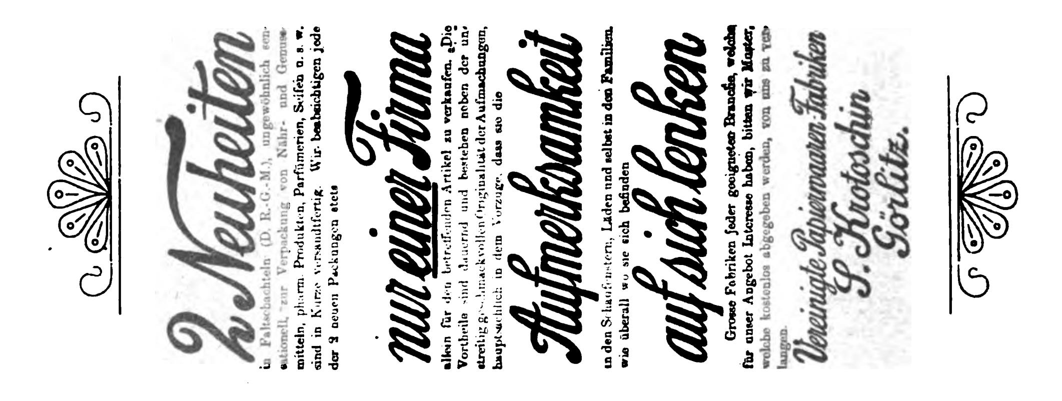
Specialfabrik
von Kühleinrichtungen für Chocolade-, Marzipan- & Zuckerwaarenfabriken.

Kühlraum. Vorraum.

1899. IV. Jahrgang. **No. 91.** Hamburg, 1. Februar 1899.



Hauptinhalt:



Haupt-Vertretungen für den „Gordian":
England: Aug. Siegle, London E. C. Holland: Seyffardt'sche Buchhandlung, Amsterdam.
Dänemark: Georg Chr. Ursins Nachf., Kopenhagen. Norwegen: Jacob Dybwad, Universitätsbuchh., Christiania.
Russland: Carl Ricker, Petersburg. Newyork: The International News Company. Philadelphia: Schaefer & Koradi. Schweiz: O. Speidel, Zürich.

Eine Stollwerck'sche Klageschrift.

Weit über Mac Kinley's und Dingley's Schutzzölle hinaus werden die nach Amerika gehenden deutschen Cacaoerzeugnisse mit Einfuhrzöllen oder richtiger mit Einfuhrschwierigkeiten belegt, die einer Einfuhrstrafe gleichkommen, so dass man erwarten muss, dass die Verein. Staaten als Absatzgebiet für deutsche Fabrikate bald nicht mehr in Betracht kommen können.

Die Firma Gebrüder Stollwerck in Köln hat dem deutschen Reichskanzler den folgenden Klage führenden Bericht erstattet.

Euer Durchlaucht

beehren wir uns, Export nach den Vereinigten Staaten betreffend, Nachstehendes zur Kenntnis zu bringen:

Zufolge von Nachrichten, datiert New York 27. Dezember v. J., entstanden, durch, nach Meinung unserer Freunde in Amerika, irrige Auslegung der Zollgesetze betreffend Verzollung von Chocolade, Cacao und Zuckerwaren durch die Zollbeamte (Appraisers) in New-York, im letzten Quartal des Jahres 1898 unvorherzuschende und äusserst störende Schwierigkeiten.

Für einen Import von Baumwollen, Sammt aus Deutschland, unter Zollaufsicht aus zollfreiem »Cotton in the gray« hergestellt, verlangten die Appraisers in New-York, dass der Importeur den deutschen Zoll bei der Wertdeklaration für die Verzollung berücksichtige, trotzdem ein solcher nicht bezahlt war und der oberste Gerichtshof entschied demgemäss.

Der oberste Gerichtshof (the supreme court) führte aus: »Dass die Zollgesetze die Appraisers anweisen, sich über den Marktwert der Waren in dem Lande, welches sie exportiert, zur Zeit des Exportes zu vergewissern; — dass das Gesetz nicht spreche von Marktwert für Verbrauch in Deutschland, noch von Marktwert für Export nach anderen Ländern, — dass daher nur ein Marktwert, den die Waren für den Verbrauch in Deutschland haben, als richtig anerkannt werden könne; — und dass, wenn durch den Export der Waren (deutschen) der Zoll des exportierenden Landes nicht bezahlt worden, dieser Zollsatz dem Werte der Waren zugefügt werden müsse, um solcherart den Marktwert für die Verzollung in Amerika richtig zu stellen.«

Auf Grund dieser Entscheidung des obersten Gerichtshofes in Washington verschieben sich die Werte der in den Vereinigten Staaten von Nord-Amerika einzuführenden Waren derart, dass für viele die Einfuhr fernerhin unmöglich wird und der deutschen Industrie eine grosse, nicht vorherzusehende Schädigung bevorsteht.

Wir erlauben uns diesen Urteilsspruch, soweit die

Chocoladen-, Cacao- und Zuckerwaren - Industrie Deutschlands davon berührt wird, zu beleuchten:

Die Zollsätze für Rohmaterialien und Fabrikate wurden seit 1886 in den Vereinigten Staaten von Nord-Amerika wie folgt geändert:

Zoll-tarif	Roh-Cacao	Mandeln pr. Pfd.	Zucker	Chocolade und Cacaomasse	Puder-Cacao	Zuckerwaren	Cacao-butter pr. Pfd.
1886	frei	7½ c	frei	2 c	2 c	50 % vom Wert	frei
1890	frei	7½ c	2 c	2 c	2 c	bis 12 c Wert pr. Pfd. 5 c Zoll; über 12 c W. pr. Pfd. 50 % v. W. als Zoll	3½ c
1894	frei	5 c	1,95 c	bis 35 c Wert pr. Pfd. 2 c Zoll; über 25 c W. pr. Pfd. 35% v. Wert als Zoll	2 c	35 % vom Wert als Zoll	3½ c
1897	frei	6 c	1,95 c u. 0,270 c resp. 0,383 c Zuschlag für Zucker aus Deutschland	bis 15 c Wert pr. Pfd. 2½ c Zoll; 15—24 c Wert 2½ c und 10 % Wertzoll; 24—35 c Wert pr. Pfd. 5 c u. 10 % Wertzoll; von 35 c W. pr. Pfd. ab 50 % v. W. als Zoll, diese Zölle ausserdem vom Bruttogewinn abzüglich Kiste	5 c	bis 15 c Wert pr. Pfd. 4 c u. 15 % v. Wert als Zoll; über 15 c Wert pr. Pfd. 50% v. Wert als Zoll	3½ c

Die Zollsätze in den Tarifen von 1886 und 1890 gewähren den einheimischen Fabrikanten in den Vereinigten Staaten von Nord-Amerika ausreichenden Schutz, was von den grossen Fabrikanten, an der Spitze Walter Baker & Co., Boston, anerkannt wurde. Nichtsdestoweniger drangen die kleinen Fabrikanten unter Führung von Louis Runkel of Runkel Brothers in Philadelphia sowohl bei der Tariferhöhung von 1894 als 1897 durch, und da auch der Tarif von 1897 die deutsche Chocoladen- und Cacao-Industrie noch nicht ganz vom amerikanischen Markte verdrängte, so regte der Vorgenannte die neuen Schwierigkeiten an, welche in Kraft bleibend, deutsche Chocoladen, Cacaomassen und Zuckerwaren vom Markte der Vereinigten Staaten von Nord Amerika, ausser den nur dem Gewichtszoll unterliegenden Fabrikaten Puder-Cacao und Cacaobutter ausschliessen würden.

Angesichts der Ungleichheit der Zölle und Verbrauchsabgaben in den für die Ausfuhr nach den Vereinigten Staaten von Nord-Amerika hauptsächlich in Betracht kommenden Staaten, werden von dieser Handhabung des Zolltarifes die Chocoladen-, Cacao- und Zuckerwaren-Industrien der verschiedenen Länder ungleich betroffen; Deutschland und Frankreich am schwersten, da die Zollsätze in

Deutschland: Rohcacao ℳ. 35 pr. % Ko. Zucker ℳ. 20 pr. % Ko.

Frankreich: Rohcacao Frs. 104 pr. % Ko. Zucker Frs. 52,50 pr. % Ko.

die Sätze der Wertzölle in Amerika zu sehr erhöhen und als Prohibitivzoll wirken, während die Industrien in

England: Rohcacao 1 d pr. Pfund, Zucker frei,

Schweiz: Rohcacao 1 Fr. pr. % Ko. Zucker 7,50 resp. 9 Frs. pr. % Ko.

Holland: Rohcacao frei, Zucker fl. 27, –,

nicht so schwer betroffen werden und die Aenderung der Auslegung des Appraisers und des Supreme Court, welches der Gesetzgeber wohl nicht gewollt hatte, durch erneutes instanzenmässiges Vorgehen abwarten könnten.

Ausser der höheren Verzollung verlangt die Zollbehörde in New-York hohe Zollstrafen wegen nicht nach ihrer »neuen« Auffassung geschehener Deklaration. Es wurde der Zollbehörde in New-York vor Jahren mehrfach ausdrücklich erklärt, dass die zur Verzollung deklarierten Waren in einer Exportfabrik Rohmaterial frei von Zoll und Verbrauchsabgabe hergestellt würden.

Die für die Verzollung in Amerika ausgestellten Fakturen müssen vom amerikanischen Konsul beglaubigt werden, sobald die Sendung einen Wert von 400 Mark erreicht. Der amerikanische Konsul, Berufskonsul, hat die Fakturen ohne Anstand beglaubigt. Der deutsche Exporteur dürfte doch Anspruch auf Aufklärung seitens des amerikanischen Konsuls haben, wenn die Rechnungs-Aufmachung den amerikanischen zollamtlichen Vorschriften nicht entspricht, ganz besonders aber über eine so einschneidende Aenderung in der seither geübten Praxis bei der Berechnung der nach Wert zu verzollenden Waren, welche geeignet ist, dem deutschen Exporteur grossen Unannehmlichkeiten auszusetzen und ihm grosse Verluste zuzufügen, in vielen Industriezweigen den deutschen Fabrikanten zum Verzicht auf den Markt in den Vereinigten Staaten von Nord-Amerika nötigt oder zur Errichtung von Fabriken in Amerika.

Die Schwierigkeiten, die der einzelne Exporteur hat, in den Vereinigten Staaten von Nord-Amerika zu seinem Rechte zu kommen, haben wir erfahren, als es sich darum handelte, einen einfachen Schreibfehler im Originaltarif von 1894 richtig zu stellen.

Der vorgeschlagene und von den gesetzgebenden Körperschaften genehmigte und festgesetzte Wortlaut von Position 318 war:

»Chocolate (other than Chocolate confectionery) and chocolate commercially known as sweetened chocolate, two cents per pound.«

Durch einen Schreibfehler wurde die Klammer () statt nach »Confectionery« nach »Chocolate« geschlossen, lautete in dem gesetzlich vollzogenen Dokument:

»Chocolate (other than Chocolate confectionery and chocolate commercially known as sweetened chocolate), two cents per pound«

und da der Appraiser gesetzlich verpflichtet ist, jede zweideutige Fassung im Tarif zum Vorteil des Staates und der einheimischen Industrie zu deuten, so wurde Chocolade in kleinen Täfelchen und Fantasie-Chocolade als Confectionery mit 35 Prozent vom Werte statt mit 2 Cents pro Pfund verzollt.

Wir waren genötigt, trotzdem durch die Protokolle der Verhandlungen in dem Repräsentantenhause

und im Senat die gewollte Fassung klar war, auf gerichtlichem Wege durch alle Instanzen Richtigstellung zu erwirken und bis zur Entscheidung höheren Zoll zu erlegen. Im dritten Jahre erfolgte diese und der zu viel erlegte Zoll von rund 100 000 Mark wurde zurückgezahlt, jedoch waren 48 000 Mark Kosten von uns zu tragen.

Indem wir uns zu bitten erlauben, in thunlicher Bälde eine Berichtigung der zweifelsohne irrigen Auslegung der Vorschriften für die Wertfestsetzung deutscher Erzeugnisse herbeiführen zu wollen, zeichnen u. s. w. u. s. w.



Cacaomarkt.

London, den 21. Januar 1899.

Am Dienstag, den 24. Januar wurden in der Auktion 5856 Sack angeboten.

Das Geschäft ergab neuerdings ziemlich günstige Resultate, es wurden verkauft:

1000 Sack Guayaquil zu 70/— bis 71/—.

500 » Afrika bis 69/—.

In der Auktion vom 17. ct. wurden 4296 Sack, bestehend aus 2095 Sack Kolonienware und 2201 Sack Auslandsware, angeboten.

Eine ruhige Stimmung war vorherrschend, aber es wurde ein Umsatz von 2500 Sack erzielt, auf resp. bald nach der Auktion, und zwar zu vorigen Notierungen bis zu um 6 d niedrigeren Preisen.

Trinidad war unverändert, ein kleiner Vorrat von Grenada war langsam im Verkauf bei etwas niedrigeren Preisen.

Dominica fand Nehmer zu vorigen Notierungen.

Guayaquil unverändert.

Bahia und Afrika etwas mehr begehrt.

Ceylon zeigte keine Aenderung.

Es wurden verkauft:

Von 660 Sack Trinidad ca. 220 Sack, mittel bis gut rot 72/— bis 73/—, fein rot 74/— bis 75/—.

Von 160 Sack Grenada ca. 100 Sack, gewöhnlich 64/—, fair bis fein 67/— bis 70/—.

Von 842 Sack Dominica 450 Sack, gewöhnlich bis fair 64/— bis 66/6, durchschnittlich 65/—.

46 Sack Surinam zurückgekauft.

Von 452 Sack Guayaquil ca. 150 Sack zu 70/—.

97 Sack Columbian zurückgekauft.

Von 378 Sack Bahia 78 Sack, gut gerottet 67/— bis 68/—.

226 Sack Samana zurückgekauft zu 65/—.

Von 282 Sack Jeremie 140 Sack, gewöhnlich grau 62/—.

Von 720 Sack Afrika 240 Sack, gut gerottet 67/—.

432 Sack Ceylon, No. 1 dunkel und mittel dunkel bis gut rot 70/— bis 72/—, dunkle kleine Auslese 56/— bis 61/—.

Privatim war grosse Nachfrage vorhanden, und zwar fanden 1500 Sack, meist Guayaquil zu 70/— bis 71/— und Afrika zu 68/— Käufer.

Die Cacao-Statistik für die mit dem 14. Januar endende Woche stellt sich für London wie folgt:

	Gelandet wurden	Für den englischen Konsum	Export	Lagerbestand
Trinidad	137	1127	218	18374
Grenada	173	222	221	13309
Andere West-Ind.	188	72	24	4729
Ceylon u. Java	277	111	139	9918
Guayaquil	879	949	100	30935
Brasilien u. Bahia	78	121	200	3546
Afrika	220	202	63	9646
Andere Ausländ.	775	157	321	8290
zusammen	2727	2961	1286	98750
gegen dieselbe Woche 1898	7676	5160	1640	95001

Die Ankünfte von Guayaquil vom 1. bis 15. Januar stellen sich wie folgt:

	1899 Quint.	1898 Quint.	1897 Quint.
Arriba	8000	7000	5000
Balao, Machala	2500	1500	2000
	10500	8500	7000

Trinidad-Cacao.

Der Gesamt-Export vom 1. Oktober bis 4. Januar der folgenden Jahre betrug:

	England Sack	Frankreich Sack	Amerika Sack	Zusammen Sack
1895—96	11127	9180	3058	23365
1896—97	9049	4209	11347	24605
1897—98	11731	4805	9007	25543
1898—99	7236	3715	12424	23375

Statistik des importierten und ausgelieferten Cacaos, sowie des Lagerbestandes im Hafen Londons in den ersten 2 Wochen der Jahre 1899, 1898 und 1897.

	Gelandet wurden		Für den engl. Konsum		Lagerbestand		
	1899	1898	1899	1898	1899	1898	1897
pkgs.	4426	6027	2811	5710	46330	58889	81601
Auslandsware	3103	6210	2069	2038	52420	36112	60553
	7829	12237	4880	7748	98750	95001	142154

Preise. (Zoll 1 d pr. lb.)

	20. Jan. 1899			21. Jan. 1898		
Trinidad, gute Sorten	75/6	b.	79/	78/	b.	80/
mittel bis fein rot	73/	»	75/	75/	»	77/6
grau u. gemischt rot	72/	»	72/6	74/	»	74/6
Grenada, gew. b. fair	64/	»	68/	74/	»	76/6
gut bis fein	69/	»	71/	77/	»	79/
Dominica u. St. Lucia	64/6	»	66/6	73/	»	74/6
do. gerottet	68/	»	70/6	73/	»	76/
Jamaika	65/	»	70/	73/	»	76/6
Surinam	73/	»	77/6	75/	»	79/
Caracas	77/	»	87/	76/	»	85/
Bahia, gut bis fein	73/	»	75/	74/	»	—
Guayaquil, Machala	—	»	—	—	»	—
Caraquez	70/6	»	73/	75/	»	76/
Arriba	76/	»	84/	79/	»	85/
Ceylon, mittel b. fein	70/	»	77/	75/	»	81/
schlecht u. gewöhnl.	65/	»	69/	70/6	»	74/6

London, den 28. Januar 1899.

Am 31. ct. wurden 4335 Sack Cacao in der Auktion angeboten.

Der Markt ist fest bei mässig grossem Umsatz.

In der Auktion am 24. ct. wurden im ganzen 5856 Sack, bestehend aus 4948 Sack Kolonienware und 908 Sack Auslandsware, angeboten.

Bei guter Nachfrage wurden ungefähr zwei Drittel verkauft und zwar Trinidad zu festen bis zu um 1/— höheren Preisen.

Grenada erzielte gute Preise, welche sich für Mittelsorten 6 d bis 1/— besser stellten, dagegen für gute Qualität unverändert blieben.

Für Dominica wurden gute Preise bezahlt.

Ceylon war unregelmässig, aber im ganzen bewilligte man doch gute Preise.

Auslandsware unverändert zu vorigen Notierungen.

Es wurden verkauft:

Von 734 Sack Trinidad ca. 660 Sack, gute Mittelsorte bis fein 72/— bis 74/6.

Von 1980 Sack Grenada ca. 1630 Sack, gewöhnlich bis fein 65/— bis 70/6.

541 Sack Dominica (ganzes Angebot) gewöhnlich bis fair 63/6 bis 66/—.

Von 45 Sack St. Lucia 5 Sack zu 66/6.

14 Sack Demerara zurückgekauft.

127 Sack Guayaquil (ganzes Angebot) zu 64/—.

Von 807 Sack Guayaquil ca. 180 Sack, grauer bis guter Caraquez 68/6 bis 73/—.

40 Sack Columbian und 61 Sack Surinam zurückgekauft.

Ceylon: Von 1510 Sack 640 Sack, No. 1 gut dunkel bis mittel rot 69/— bis 72/6.

Privatim war der Markt fest mit mässig grossen Abschlüssen, welche hauptsächlich in Guayaquil zu 70/— bis 72/— und gutem Afrika zu 69/— bestanden.

Die Cacao-Statistik für die mit dem 21. Januar endende Woche stellt sich für London wie folgt:

	Gelandet wurden	Für den englischen Konsum	Export	Lagerbestand
Trinidad	399	953	242	17578
Grenada	131	1188	173	12079
And. West-Ind.	35	310	16	4438
Ceylon u. Java	916	575	995	9264
Guayaquil	—	720	287	29931
Brasilien u. Bahia	364	140	35	3735
Afrika	—	49	341	9256
Andere Ausländ.	719	802	95	8112
zusammen	2564	4737	2184	94393
gegen dieselbe Woche 1898	9254	2746	2514	98995

Statistik des importierten und ausgelieferten Cacaos, sowie des Lagerbestandes im Hafen Londons in den ersten 3 Wochen der Jahren 1899, 1898 und 1897.

	Gelandet wurden		Für den engl. Konsum		Lagerbestand		
pkgs.	1899	1898	1899	1898	1899	1898	1897
Britische Ware	5907	10576	5837	8040	43359	60137	81835
Auslands-Ware	4486	10915	3780	2454	51034	38858	56003
	10393	21491	9617	10194	94393	98995	137838

Am 7. Februar kommen in London gegen 3700 Sack Cacao zur Auktion. Das Sinken der Preise wird seit einigen Wochen etwas aufgehalten durch die hohen Preise, die in allen Ländern für Cacaobutter gezahlt werden. Es hat den Anschein, als wollte sich die Versorgung mit Cacaobutter zu einer wahren Kalamität für einen Teil der Chocoladefabrikanten ausleben. In allen Ländern ist man nahe davor, dass die Butterproduktion des Tages den Bedarf des Tages nicht mehr zu decken vermag.

Ausser in Amsterdam kommen auch in London am 7. Februar 75 Tons Cadbury-Butter zur Auktion, die jedenfalls einen hohen Preis erzielen werden.

Ausserdem werden in Auktion

43 Tons Cadbury-Schalen
36 » andere Schalen
256 Sack » »

angeboten werden.

Le Hâvre, den 14.—21. Januar 1899.

Der niedrige Stand der Preise für disponible Ware hat die Aufmerksamkeit der Käufer auf sich gelenkt, so sind z. B. 400 Sack Jeremie zu 73,50 Frs. bis 75,— Frs.

für gute courante Ware und ein kleines Lot bester Qualität zu 77,50 Frs. umgesetzt worden.

Die Geschäfte liegen im übrigen unverändert und die Kurse sind auf ihrem alten Stande geblieben.

Angekommen sind:

112	qrts.	aus	Martinique
3064	Sack	von den	Antillen
6050	»	»	Côte-Ferme
469	»	aus	New-York
2816	»	»	Brasilien.

Le Hâvre, den 21.—28. Januar 1899.

Angekommen sind:

65	Sack	von	Martinique
398	»	»	Guadeloupe
7857	»	»	den Antillen
3109	»	»	Côte-Ferme
1298	»	aus	New-York
203	Colli	»	Bordeaux.

Port of Spain, Trinidad, d. 5. Januar 1899.

Das Wetter war während der letzten 14 Tage sehr günstig, und die wirkliche Ernte-Zeit beginnt jetzt.

Die Früchte reifen im Ueberfluss und allem Anscheine nach wird die ganze Ernte in den ersten Tagen des Monats März beendet sein.

Die Ankünfte, welche von den Plantagen hereinkommen, sind nunmehr weit bedeutender, als im vorigen Monat, was auf unsere Preise einen schwachen Druck ausgeübt hat, so dass sich die Preise wie folgt stellen: $ 14,60 bis $ 14,75 pr. Fan. für gewöhnliche Ware und bis $ 15,50 für beste Sorten.

Der Export vom 31. Dezember 1898 an betrug 2587 Sack nach Europa und 2990 Sack nach den Vereinigten Staaten von Amerika, gegen 4931 Sack nach Europa und 3022 Sack nach den Vereinigten Staaten zur selben Zeit im Vorjahre.

Die vergleichende Statistik unseres Gesamt-Exportes von Cacao vom 1. Januar bis 31. Dezember 1898 für die letzten fünf Jahre ist folgende:

1898	127 021	Sack
1897	129 383	»
1896	128 641	»
1895	157 293	»
1894	114 403	»

Einbegriffen in diesen Zahlen sind:

1898	35 362	Sack	n. d. Ver. St.	v. Amerika
1897	31 996	»	»	»
1896	28 212	»	»	»
1895	35 760	»	»	»
1894	24 690	»	»	»

Verbrauch, Einfuhr und Ausfuhr in der deutschen Cacaoindustrie im Jahre 1898.

In den Kreisen der deutschen Cacaoindustrie hatte man sich in den letzten Jahren daran gewöhnt, mit einer fortgesetzten bedeutenden Bedarfssteigerung zu rechnen. Der Verbrauch von Cacaofabrikaten war in den letzten Jahren je um 20—30 Prozent gestiegen, neue Fabriken entstanden, wurden aber den bestehenden älteren Fabriken als Konkurrenten nicht so fühlbar, weil ja der Bedarf mit den neuen Fabriken wuchs.

Das Jahr 1898 hat eine Aenderung, einen Stillstand gebracht; die Einfuhr von Cacaobohnen ist nur um 387 Tonnen gestiegen. Im Jahre 1897 kamen 15 473 400 Kilo Bohnen hinein und wollten verarbeitet werden, und im letzten Jahre waren es 15 860 200 Kilo. Das ist eine so kleine Steigerung, wie wir sie lange nicht gehabt haben, denn von 1896 auf 1897 kamen 3263 Tonnen mehr, von 1895 auf 1896 2259 Tonnen mehr von Bohnen zur Verarbeitung. — Aber blicken wir recht weit rückwärts, dann lernen wir mancherlei: es wird uns aus den von der Statistik gefassten Zahlen gelehrt, dass die kleine Bedarfssteigerung des vorigen Jahres uns einen ungewohnten Zustand zeigt, mit dem wir auch in Zukunft zu rechnen haben, dass aber auch die in den Jahren 1896 und 1897 eingetretene recht grosse Bedarfserhöhung als unnormal angesehen werden muss, dass sie aus ganz besonderen Umständen hervorgegangen ist, die eben nur einmal gegeben sind, aber schwerlich wiederkehren.

Die Einfuhr von Cacaobohnen in Deutschland war gross:

			Die Zunahme gegen das Vorjahr beträgt:	
1880	2344	Tonnen.		
1881	2460	»	4,9	Prozent
1882	2619	»	6,5	»
1883	2679	»	2,3	»
1884	2958	»	10,4	»
1885	3324	»	12,4	»
1886	3696	»	11,1	»
1887	4300	»	16,3	»
1888	4980	»	15,8	»
1889	5565	»	11,9	»
1890	6247	»	12,2	»
1891	7087	»	13,4	»
1892	7461	»	5,2	»
1893	7961	»	6,7	»
1894	8320	»	4,5	»
1895	9951	»	19,8	»
1896	12210	»	22,7	»
1897	15473	»	26,7	»
1898	15860	»	2,4	»

Wir sehen und lernen aus dieser Tabelle, dass das Jahr 1898 nur eine Bedarfssteigerung von 2,4 Prozent gegen 1897 gebracht hat. Deutschland ist damit hinter den andern alten Kulturländern zurückgeblieben; hinter Frankreich und England, von welchen eine zehnprozentige Zunahme zu melden ist, jedenfalls.

Eine Steigerung von rund zehn Prozent — wie sie diese beiden Länder aufweisen — muss auch für Deutschland als normal und als gesund angesehen werden; eine von 2,4 Prozent ist ungesund und ebenso ist eine von 26,7 oder 22,7 Prozent, wie sie die Jahre 1896 und 1897 gebracht haben, auf ganz besondere Verhältnisse zurückzuführen. Suchen wir die Gründe.

Das Jahr 1898 hat der Cacaoindustrie sehr hohe Cacaopreise aus dem Jahre 1897 herübergebracht. Während man sich in den letzten Jahren daran gewöhnt hatte, als Grundlage für die Preisstellung von Cacaofabrikaten einen Preis von rund 50 Pfennig für das Pfund Cacaobohnen ohne Fracht und Zoll anzunehmen, haben wir das ganze Jahr hindurch wesentlich höhere Preise gehabt. Die Fabrikanten konnten ihre Fabrikatpreise nur in seltenen Fällen erhöhen und da sie so fast ohne jeden Nutzen arbeiten mussten, fehlte überall der Antrieb, den Absatz auszudehnen. Man that das Gegenteil, man verzichtete recht oft auf eingehende Aufträge, was bei dem harten Kampfe um die Kundschaft in unserer Industrie schon etwas sagen will. Dauernd hohe Preise für Roh-Cacao werden einen flotten Bedarf nicht herbeiführen können. Das ist die Lehre, die uns das abgelaufene Jahr bringt.

Nicht schwer ist es, die Gründe zu finden, die in den beiden Jahren 1896 und 1897 eine unnormal grosse Zunahme des Cacaoverbrauches in Deutschland veranlasst haben. Wir finden drei. Erstens hat die Einfuhr von Cacaobutter, die im Jahre 1895 noch 165 500 Kilo betragen hatte, im Jahre 1896 fast ganz aufgehört, weil der Einfuhrzoll für Cacaobutter von 8 auf 45 Mark pro 100 Kilo erhöht worden war. Da in früheren Jahren die Buttereinfuhr bis zu 300 000 Kilo betragen hatte, so musste diese Butter, da sie durchaus gebraucht wurde, im Lande selbst erzeugt werden. Um 300 000 Kilo Butter im Lande zu gewinnen, mussten schon aus diesem einen Grunde rund 1 200 000 Kilo mehr Cacaobohnen im Jahre 1896 eingeführt werden. Das ist denn auch geschehen. Zweitens nahmen im Jahre 1896 in Deutschland zwei neue Firmen den Vertrieb von Cacaofabrikaten in recht grossem Maassstabe auf. Die eine machte das Cacaopulver von Halle aus und aus einer hallischen Fabrik stammend, zum Versandartikel und erzielte dadurch, wie man alle Tage noch jetzt in den Zeitungen lesen kann, einen Umsatz von 5—6000 Zentnern im Jahr. Die zweite Firma führte einen Hafer-Cacao von Kassel aus ein und wird, wenn unsere Informationen richtig sind, darin im Jahre 1896/97 je 2000 Zentner Cacaopulver mehr in den Konsum gebracht haben.

Wir sind nicht der Ansicht, dass die Hervorbringer neuer Fabrikate absolut als Konkurrenten der bestehenden Fabriken insofern anzusehen sind, als die neuen den alten die Kundschaft nehmen. Im Gegenteil, wir sind der festen Ueberzeugung — fast lässt es sich ja beweisen — dass die Kasseler Firma durch ihre Reklame die sie für ihren Hafer-Cacao gemacht hat, auch zugleich indirekt allen anderen deutschen Cacaofabriken genützt hat, indem sie der Verwendung des Cacaopulvers weitere Grenzen zeigte. Wir sind auch nicht der Ansicht, dass die Cacao-Versandgeschäfte, von denen wir heute mehr als 20 in Deutschland haben, den ladenhaltenden Detaillisten und indirekt den an diese liefernden Cacaofabriken eine Konkurrenz sind; wir sind auch hier der Ueberzeugung, dass für die Verwendung der Cacaofabrikate gar nicht genug Propaganda gemacht werden kann, und dass von dieser Propaganda, wenn sie sich von Ausfällen auf die Fabrikate anderer frei hält, jeder andere Cacaofabrikant profitiert. Das Publikum, das auf dem Postkolliwege Cacaofabrikate jahraus, jahrein zu beziehen liebt, ist ein ganz besonderes, und was will es sagen, wenn 100 oder 200 000 Familien im Versandwege sich versorgen? 13 Millionen Familien giebt es doch im Deutschen Reiche, die versorgt werden wollen! Schreiben wir also für die Jahre 1896 und 1897 diesen beiden Firmen zusammen für das Jahr 1896 8000 Zentner oder 400 000 Kilo für entölte Cacaofabrikate zu, so haben wir hierfür eine weitere Steigerung von rund 800 000 Kilo Bohnen untergebracht. Wir hätten also für rund zwei Millionen Kilo Bohnen Mehreinfuhr im Jahre 1896 gegen 1895 die Gründe gefunden.

Dass derartige neue Wege nicht in jedem Jahre gefunden werden, ist klar; man wird sich also, wenn nicht in Deutschland ein »Dr. Tibble« sich aufthut, der in England seit zwei Jahren einige Millionen Büchsen »Dr. Tibble's Vi-Cocoa« unter die Leute gebracht hat, daran gewöhnen müssen, dass die jährliche Zunahme normal bleibt, also zwischen 8—10 Prozent im Jahre wächst, wenn die Cacaopreise danach sind.

Die Einfuhr fertiger, im Auslande hergestellter Cacaofabrikate nimmt zu, nicht ab, wie man angesichts unserer grossen und tüchtig geführten deutschen Fabriken annehmen sollte. Man sieht, wie leicht es ist, die Menschen in einer wirtschaftlichen Hypnose zu halten.

Es wurden in Deutschland im Jahre 1898 eingeführt:

			im Werte von
252500	Kilo	Chocolade	606000 Mk.
642300	»	Cacaopulver	2312000 »
12300	»	Cacaomasse	38000 »
156200	»	Cacaobutter	289000 »
731300	»	Konditorwaren	995000 »
1794600	Kilo		4240000 Mk.

In diesen 4 240 000 Mark eingeführter Cacaofabrikate stecken 6—800 000 Mark an Arbeitslöhnen.

Es muss uns im deutschen Lande wohl sehr gut gehen, dass wir ausländische Arbeiter beschäftigen uud entlohnen und inländische, deutsche Arbeiter feiern lassen. Sonst würde man wohl Mittel und Wege finden, den deutschen Markt der deutschen Arbeit zu sichern. Die Ausfuhr deutscher Cacaofabrikate u. s. w. wird wohl bis auf weiteres im Jahre 1897 ihren höchsten Punkt gehabt haben. Im Jahre 1898 ist sie schon wieder etwas zurückgegangen. Im ganzen muss man sagen, dass die deutsche Industrie bis auf einige Firmen sich den ausserdeutschen Märkten nicht aufdrängt und wenn wir für deutsche Arbeit den deutschen Markt ganz beanspruchen, dann ist es ja auch nicht mehr als billig, wenn wir die Versorgung des Auslandes den ausländischen Kollegen überlassen. Aber Billigkeitsgründe wiegen im geschäftlichen Leben nicht schwer und wer sich durch unendliche Mühe, durch Risiken aller Art, durch Kosten in gehöriger Höhe, irgendwo im Auslande ein Absatzgebiet geschaffen hat, dem ist es nicht zu verdenken, wenn er sich bemüht, das noch recht lange zu behalten.

Wir im Gordian sind Ausfuhrpessimisten, wenn es sich um die Beschickung eines Marktes handelt, um den sich schon die eigenen Fabrikanten mit blutigen Köpfen balgen. Wir denken an Amerika und an England. Anders ist es mit den süd- und osteuropäischen Ländern, mit Russland, Asien, dem Orient, den Donauländern. Dort, wo unsere Industrie noch in den Kinderschuhen steckt, suche man deutsche Cacaofabrikate einzuführen, stelle man Agenten an, lasse man reisen!

Ausgeführt wurden im soeben geschlossenen Jahre aus unserer Industrie die folgenden Waren:

				im Jahre 1897.
887600	Kilo	Chocolade	gegen	1027500 Kilo
158300	»	Cacaopulver	»	171700 »
203100	»	Cacaomasse	»	107800 »
170800	»	Cacaobutter	»	544600 »
1043700	»	Konditorwaren	»	909400 »
2463500	Kilo		gegen	2761000 Kilo

Das ergiebt einen Ausfuhrrückgang von rund 300 000 Kilo. Dem Werte nach haben wir folgendes Bild.

	Ausfuhrwerte 1898er	1897er
Chocolade	1349000 Mk.	1562000 Mk.
Cacaopulver	380000 »	412000 »
Cacaomasse	457000 »	243000 »
Cacaobutter	330000 »	1051000 »
Konditorwaren	1451000 »	1264000 »
Zusammen	3967000 Mk.	4532000 Mk.

Im Werte also einen Rückgang von 570000 Mark.

Das wäre das Bild, das uns Verbrauch, Einfuhr und Ausfuhr des Jahres 1898 zeigen.



Deutschlands Verkehr mit dem Auslande im Dezember 1898.

Einfuhren.

Im Dezember 1898 wurden folgende Mengen Waren in Deutschland eingeführt:

1 201 100 Kilo Cacaobohnen,

davon für Export-Fabriken

32 100 Kilo.

Es kamen aus:

Ecuador	343 600	Kilo
Port.-Westafrika	232 500	»
Brasilien	147 400	»
Portugal	118 800	»
Venezuela	85 800	»
Haiti	84 100	»
Brit.-Westindien u. s. w.	49 500	»
Grossbritannien	27 100	»
Frankreich	19 200	»
Deutsch-Westafrika	13 000	»
Niederlande	9 300	»
Niederl.-Indien u. s. w.	8 600	»
Dänisch-Westindien	8 500	»
Niederl.-Amerika	4 400	»
Britisch-Ostindien u. s. w.	3 700	»
Dominican. Republik	3 600	»

Ferner gingen ein:

5100 Kilo Cacaobutter.

Es kamen aus den Niederlanden 4900 Kilo.

Gebrannte Cacaobohnen und **Cacaoschalen** wurden nicht eingeführt.

Ausserdem kamen an:
100 600 Kilo **Konditorwaren,**
davon aus der Schweiz 34 800 Kilo
» Grossbritannien 24 700 »
» Frankreich 15 800 »

Ferner:
41 900 Kilo **Chocolade,**
davon aus der Schweiz 22 100 Kilo,
» Frankreich 14 700 »

Ferner:
73 000 Kilo **Cacaopulver**
aus den Niederlanden.

Ferner:
800 Kilo **Cacaomasse**
davon aus den Niederlanden 400 Kilo.

Sodann gelangten zur Einfuhr:
1 201 100 Kilo **getrocknete Mandeln,**
davon für Export-Fabriken 3 400 Kilo
Es kamen aus: Italien 758 400 »
» Marocco 222 600 »
» Frankreich 201 700 »

Ferner:
1400 Kilo **Vanille,**
davon aus Frankreich 1000 Kilo.
» Franz. Australien 200 »

Schliesslich:
197 400 Kilo **Honig,**
davon aus Chile 66 000 Kilo,
» Oesterreich-Ungarn 29 500 »
» Verein. Staaten 24 600 »
» Mexiko 16 800 »

Ausfuhren.

Aus Deutschland wurden im Dezember 1898 ausgeführt:
50 500 Kilo **Cacaoschalen,**
davon aus Exportfabriken 300 Kilo
Es gingen nach der Schweiz 25 800 »
» den Niederlanden 24 500 »

Ferner gingen aus:
111 000 Kilo **Cacaobutter,**
davon aus Export-Fabriken 10500 Kilo.
Es gingen nach den Niederlanden 5100 »
» Oesterr.-Ungarn 3100 »
» Verein. Staaten 1100 »

Ferner:
137 500 Kilo **Konditorwaren,**
davon nach Grossbritannien 21700 Kilo
» Niederl.-Indien u. s. w. 15400 »
» Brit.-Ostindien u. s. w. 9900 »
» Belgien 6000 »
» China 5400 »

Sodann:
92 800 Kilo **Chocolade,**
davon aus Export-Fabriken 83 500 Kilo.
Es gingen nach Grossbritannien 40 500 »
» Verein. Staaten 38 400 »

Ausserdem:
20 400 Kilo **Cacaopulver,**
davon aus Export-Fabriken 16 600 Kilo.
Es gingen nach Belgien 100 »

Ferner gingen aus:
19 000 Kilo **Cacaomasse,**
davon aus Export-Fabriken 19 000 Kilo.
Es gingen nach Oesterr.-Ung. 10 100 »
» den Ver. Staaten 7 300 »
» » Niederlanden 5 000 »

Ferner:
45 200 Kilo **Honig,**
davon nach den Niederlanden 500 Kilo.

Schliesslich:
200 Kilo **Vanille,**
davon nach Oesterreich-Ungarn 100 Kilo.



Der Cacaobau in Kamerun.

Zu dem sonderbaren Aufsatz, der kürzlich durch die Zeitungen gejagt worden war, aus dem man eine gewisse Drängelei herausfühlte, dass die deutsche Regierung dem Direktor des botanischen Gartens in Kamerun schleunigst 20—25 000 Mark hinunterschicken müsste, damit er Gärungs- und Trocknungsversuche mit den frischgeernteten Bohnen anstellen könnte, hat die Hamburger Börsenhalle einen fachmännischen Bericht erhalten. Es wird darin das bestätigt, was wir in No. 90 jenen Ausführungen schon entgegenzuhalten hatten.

Es scheint uns, als ob Herr Dr. Esser in Berlin eine starke Neigung hat, allüberall die grosse Glocke zu ziehen; da augenblicklich in einem recht hässlichen Streite ihm bitterböse Vorwürfe gemacht werden, wäre es vielleicht gut, er lanzierte bis auf weiteres keine Kamerunnotizen und keine Kamerunwünsche in die Zeitungen; er kann unserer Arbeit im Kolonialgebiete sehr viel schaden.

Der Aufsatz in der Börsenhalle lautet wie folgt:

»Vor einigen Tagen ging eine Notiz

durch die Blätter, dass es im Interesse des Kameruner Plantagenbaues lebhaft zu bedauern sei, dass aus Mangel an Mitteln eine projektierte Reise des Herrn Dr. Preuss, des Leiters der Versuchsplantage in Victoria, nach Mittelamerika zum Studium des dortigen Cacaobaues nicht zur Ausführung kommen könne. Es wurde in dem Artikel weiter auszuführen versucht, dass das Trocknen und die Gährung der Cacaobohnen in Kamerun bisher irrationell betrieben seien und dass hier alsbald Wandel geschaffen werden müsse, wenn nicht die Pflanzungen und damit die Kolonie selbst den Gefahren einer wirtschaftlichen Krisis von ungeahnten Dimensionen ausgesetzt werden solle. Denn das Trocknen u. s. w. der Bohnen sei das bei weitem wichtigste in der Cacaoproduktion und Kamerun sei in dieser Beziehung hinter den älteren Cacaoländern zurückgeblieben. Wandel könnte nur geschaffen werden, wenn es Dr. Preuss gelingen würde, die in Mittelamerika angewandten Trockenmethoden zu studieren und umgehend in Kamerun einzuführen.

Wären diese Ausführungen richtig, so wäre nicht nur der in jenem Artikel gegen die Kolonialverwaltung erhobene Tadel gerechtfertigt, sie spare an falscher Stelle, sondern es würde auch die beteiligten Pflanzungsgesellschaften mit Recht der Vorwurf treffen, dass sie in unbegreiflicher Kurzsichtigkeit versäumt hätten, sich die Erfahrungen der älteren Pflanzungen Mittelamerikas zu Nutze zu machen. Es ist von dringendem Interesse, dass sich in diesen Punkten nicht eine falsche Ansicht im Publikum bildet, damit dieses nicht von einer Beteiligung an den aussichtsvollsten, mächtig aufblühenden Pflanzungen durch Nachrichten, wie die erwähnte, abgeschreckt werde. Es muss daher auf einige Unrichtigkeiten, auf denen jener Artikel beruht, sowie auf verschiedene wesentliche Thatsachen, die er übersieht, hingewiesen werden.

Es handelt sich in Kamerun nicht um wenige Hektar umfassende Plantagen, vielmehr umfassen dieselben jetzt schon durchschnittlich etwa 500 ha und in wenigen Jahren werden einzelne schon einen Umfang von 1000 ha oder mehr aufweisen. Schon jetzt ist der Bestand an Bäumen auf den etwas älteren Pflanzungen zwischen 300 000 und 400 000, und es ist beabsichtigt, ihn bis auf etwa je 800 000 Bäume zu erhöhen. Da die Ernte nun in einer verhältnismässig kurzen Zeit stattfindet, so ist es allerdings wesentlich, dass auf den Pflanzungen Einrichtungen vorhanden sind, die es ermöglichen, binnen kürzester Zeit die grössten Mengen Cacao zu trocknen u. s. w. Die Idee, aus der heraus überhaupt die Reise des Herrn Dr. Preuss projektiert worden war, war nur die, dass vielleicht auf den westindischen Pflanzungen Vorrichtungen solcher Art vorhanden sein würden, sodass sich ihre Einführung in Kamerun empfehlen würde. Anfänglich haben sich deshalb auch einige Pflanzungsgesellschaften bereit erklärt, zu den sehr erheblichen Kosten der Reise des Herrn Dr. Preuss (dieser veranschlagte dieselbe auf 18 000 Mark) ihrerseits beizusteuern. Da ihnen jedoch Zweifel aufstiegen, ob der Zweck der ganzen Reise überhaupt zu erreichen sei, haben sie es für angezeigt gehalten, durch Anfragen bei den deutschen Konsulaten in den acht für den Cacaobau hauptsächlich in Betracht kommenden Plätzen Westindiens, Zentralamerikas und Brasiliens Erkundigungen darüber einzuziehen, ob in den dortigen Cacaobezirken neben der natürlichen Trocknung an Luft und Sonne auch noch eine künstliche stattfinde, ob die zur Anwendung gelangenden Trockeneinrichtungen eine derartige Leistungsfähigkeit besitzen, dass sie als Muster dienen könnten und ihr Studium sich empfehlen würde und bis zu welchem Umfange an Gebietsgrösse und Zahl der Bäume sich die dortigen Pflanzungen ausdehnen. Die eingetroffenen Antworten haben übereinstimmend ergeben, dass in den genannten Gebieten der Cacao nur auf kleinen Haziendas angepflanzt wird, dass es sich sozusagen um kleinbäuerliche Betriebe mit nur in Ausnahmefällen höchstens 100 000 Bäumen — die Kameruner Plantagen haben, wie bemerkt schon jetzt 300—400 000 Bäume — handelt und die dortigen Trockeneinrichtungen die denkbar primitivsten sind, dass von Dörrapparaten oder ähnlichen Einrichtungen dort keine Rede ist. Es wurde demnach von der Entsendung eines Sachverständigen nach dort abgeraten, und Herr Dr. Preuss hätte also mit dem besten Willen in Westindien keine Trockenmethoden entdecken können, die sich für den Kameruner Grossbetrieb eignen würden. Die Pflanzungsgesellschaften konnten daher ein weiteres Interesse daran nicht haben, ob Herr Dr. Preuss nach Westindien fuhr oder nicht, und sollen daher die anfangs in Aussicht gestellte pekuniäre Unterstützung seiner Reise zurückgezogen haben. Denklich wird dann auch seitens der Regierung dieses ganze Projekt als zwecklos wieder aufgegeben sein.

Die Folge dieses Schrittes sollen nach jenem Artikel wirtschaftliche Rückschläge von so ernster Natur sein, dass Kamerun sich schwer davon erholen würde. Es wird

behauptet, die heutigen Gär- und Trockenvorrichtungen seien gänzlich mangelhaft, darunter leide dann auch der Cacao, da das Trocknen desselben überhaupt das wichtigste sei. Der Cacao wird zur Zeit mit Hilfe der Dörrapparate aus der bekannten Frankfurter Fabrik von Gebr. Mayfarth getrocknet. Diese haben sich zur völligen Zufriedenheit bewährt; es ist nur zu wünschen, dass die Fabrik Apparate liefert, die ein grösseres Quantum als das bisherige auf einmal trocknen können. An und für sich aber wird der Cacao durch die M.schen Apparate vorzüglich getrocknet, dass Gärung und Trocknung nichts zu wünschen übrig lassen. Dies beweist am besten der Umstand, dass der Cacao auf dem Hamburger Markt stets einen sehr guten Preis erzielt hat, dass Reklamationen seitens der Käufer wegen mangelhafter Qualität bisher nicht erfolgt sind und dass die ganzen Jahresernten regelmässig im voraus haben verkauft werden können. Ganz verkehrt ist es, wenn der etwas herbe Geschmack der Cacaobohnen in jenem Artikel auf mangelhafte Trockenvorrichtungen zurückgeführt wird. Der herbe Geschmack kann kaum als ein Mangel bezeichnet werden, denn er hängt mit der grossen Ergiebigkeit der Bohnen für die Fabrikation zusammen, was jedenfalls ihren Wert für den Fabrikanten erhöht; der Fabrikant ist nur erfreut, wenn er ausgiebigen Cacao erhält.*) Den strengen Geschmack beseitigt er durch Mischung mit leichteren Sorten. Das geschieht bei der Cacaofabrikation stets, ebenso wie in anderen Artikeln, z. B. mit Kaffee. Der Erfolg jeder Pflanzung hängt in erster Reihe von der Qualität ihres Produktes ab. Diese Qualität ist bei Kamerun-Cacao, wie allgemein erkannt wird, erstklassig.

In zweiter Reihe kommt es sodann auf die Behandlung des Produktes an, und zwar in beiden Richtungen, dass die Voraussetzungen für diese Behandlung genügen, um stets die ganze Ernte bewältigen zu können, und zweitens, dass die Behandlung selbst eine der Eigenartigkeit des Produktes angepasste ist. In beiden Beziehungen können die Pflanzungen nicht von anderen Ländern lernen, sondern haben sich aus sich selbst entwickeln und belehren müssen. Das ist im vollen Umfange geschehen, und wenn die Einrichtungen, die sie jetzt zum Teil gemacht, zum Teil bestellt haben, vollendet sein werden, kann man wohl behaupten, dass andere Plantagen Sachverständige mit Erfolg nach Kamerun werden schicken können, ohne dass die Kameruner Pflanzer nötig haben, ähnliches zu thun.«

*) Dieser Satz ist ziemlich unverständlich: Der »herbe« Geschmack soll mit der grossen Ausgiebigkeit der Cacaobohnen zusammenhängen? Das ist unklar. Was heist »herber« Geschmack bei Kamerunbohnen? »Herb« schmecken nur die Cacaobohnen, die nicht reif gerottet sind, die ihre Gerbsäure im Gärungsstadium nicht verloren haben. Aber in solchen Fällen schmecken auch die Bohnen aus Venezuela »herb«, Also der »herbe« Geschmack ist keine Eigentümlichkeit der in Kamerun gewachsenen Bohnen allein, sondern aller nicht gar gerotteten Bohnen. Je mehr über den »herben« Geschmack, der bei den meisten Kamerunbohnen gar nicht vorhanden ist, geredet und geschrieben wird, desto mehr stützt man ein Vorurteil, das durchaus nicht berechtigt ist.



Cacao-Versandgeschäfte.

(Schluss.)

Immer sucht man in den Kleinkrämerkreisen es so darzustellen, als wären alle die Leute, die zu Konsumvereinen gehörten, die aus Warenhäusern kauften, die sich der Versandgeschäfte bedienten, unpraktische Leute, die leicht genasführt werden könnten. In Sachsen sogar ist es bei den Krämerführern eine ausgemachte Sache, dass jedes Konsum-Vereinsmitglied ein roter Proletarier ist. Solche Schlüsse werden natürlich bloss gezogen, um doch etwas gegen diese wirtschaftlichen Veranstaltungen vorbringen zu können; dass sich der Mitgliedskreis aus ganz anderen Kreisen mit füllt, wissen diese Polterer recht gut, aber sie wollen es nicht wissen. In dem Breslauer Konsumverein sind z. B. 52 Prozent der Mitglieder selbstständige Gewerbetreibende, Kaufleute, Händler, Handwerker; und 14 Prozent sind Aerzte, Apotheker, Lehrer, Künstler, Staats- und Gemeindebeamte. Nicht anders setzt sich in anderen Städten die Mitgliedschaft zusammen.*)

*) In einer Arbeit: Der Handel in altruistischer Grundlage von P. Bleicken heisst es im Vorwort:

»Ein Konsum-Verein ist ohne Zweifel — in praxi — eine leistungsfähigere Instanz, als es der zersplitterte Einzelkaufmann ist. Theoretisch heisst es hier auch: Ein Konsum-Verein kann nichts anderes als ein Kaufmann, beide kaufen möglichst billig ein und verkaufen möglichst teuer. Die Praxis aber lehrt, wie gewaltig der Unterschied in der Leistungsfähigkeit ist. Ein Händler mit Kolonialwaren will an einer Tageseinnahme von 50 Mark den Lebensunterhalt seiner Person und seiner Familie und noch mindestens eines Lehrlings, die Ladenmiete, die Beleuchtung u. s. w. verdienen.

Diese Ausgaben betragen täglich mindestens 10 bis 12 Mark; das sind ca. 75 Prozent vom Umsatze; erst dann sind die täglich entstehenden Kosten gedeckt. Ein Konsum-Verein aber arbeitet ganz anders. Nehmen

Aber das sind, rein volkswirtschaftlich gerechnet, ja alles Nebensachen. Leisten die Konsumvereine besseres als die Einzelkrämer, das ist die Frage, die allein zu beantworten ist, das ist die Frage, die bei **jeder** wirtschaftlichen Verbesserung seit Jahrhunderten gestellt worden ist, und auf diese Frage muss die Antwort gesucht werden. Es nützt ja nichts, wenn man sich die Augen verbindet, oder wenn man sich mit Händen und Füssen gegen das Bessere sträubt. Ist einmal ein System als leistungsfähiger und besser erkannt, dann dringt es durch und schafft sich einen Platz trotz aller angenommenen Dickköpfigkeit der sich Sträubenden.

Im Jahre 1896 haben ungefähr 1400 Konsum-Vereine in Deutschland bestanden; davon haben 468 mit 321,186 Mitgliedern einen Umsatz von 91,596,684 Mark erzielt. Die Kosten der Umsatzarbeit betrugen 7,04 Prozent auf den Einkauf gerechnet. Ist uns nun nicht klar, dass es nicht einen einzigen Einzelkrämer in Deutschland giebt, der, wenn er nur 7,04 Prozent Gewinn auf seinen Einkaufspreis schlüge, davon laufen müsste? Was sollen die Grossstadtkrämer mit einem Durchschnittsumsatz von 15—20000 Mark von diesen 7 Prozent Gewinnaufschlag bezahlen? Er hätte 900 bis 1100 Mark im Jahre zur Verfügung, wofür er und seine Familie leben müsste, wofür Miete getragen, Beleuchtung geschaffen, Personal gehalten werden wollte, Abgaben und Steuern, Schulgeld u. s. w. bestritten werden müssten. Das geht also nicht! Folglich haben wir uns daran gewöhnt, zu glauben, ein Krämergeschäft, d. h. die Arbeit des Verteilens von allerhand Materialwaren, könnte nicht anders und nicht billiger gethan werden, als wenn dem Krämer durchschnittlich 25 Prozent Gewinnaufschlag zugebilligt werden, von beiden Seiten, vom Produzenten und vom Konsumenten. Der erste richtet seine Preise meist so ein, der zweite muss sie zahlen, da er die Ware nicht billiger bekommen kann. Erst die Konsum-Vereine, die ja doch nun über 50 Jahre bestehen und, mit wenig Ausnahmen, überall alljährlich wachsen, haben uns gelehrt, dass die Verteilungsarbeit aber gegen einen Aufschlag von 7 Prozent durchschnittlich gethan werden kann. Man kann doch dann aber unmöglich das neuere System der genossenschaftlichen Warenverteilung für wirtschaftlich schlechter halten als das ältere! Wer das thut, der ist wirtschaftlich ein unerfahrener oder ein nicht ehrlich urteilender Mann. Ein Kaufmann muss **das** System für das richtige halten, das am sparsamsten arbeitet, das der Handelsarbeit die **kleinsten** Kosten verursacht.

Aber in Konsum-Vereinen arbeiten noch in jedem Fache bezahlte Kräfte; volkswirtschaftlich noch sparsamer arbeiten in Deutschland eine grosse Zahl von Beamtenvereinen, weil darin viele Beamte einen grossen Teil der Arbeit, ohne Entlohnung zu fordern, verrichten. Bis zu den Ministerhotels in Berlin hinauf geht das Bestreben, sparsam zu wirtschaften; ganze Ladungen amerikanischer Aepfel und hunderterlei Lebensmittel gehen ladungsweise aus erster Hand in Hamburg an Sammelstellen der grossen Städte, auch die Kastellane und Portiers unserer Ministerhäuser spielen Kommissionär. Das ist das gute Recht der Beamten, der Geheimräte, und warum soll Frau Minister X. nicht kaufen, wo sie Lust hat, und wo sie erwiesen billig kauft? Volkswirtschaftlich wird gespart, wenn direkte Wege gegangen werden; von Gütern leben wir und Güter vermehren können die Leute nicht, die als Zwischenhändler beiseite geschoben werden.

Versandgeschäfte haben für recht viele Waren ihre volle Berechtigung und unsere, die Cacaoindustrie, sollte sich bemühen, diese Vertriebsart zu weiter Ausdehnung zu bringen; man sollte sich nicht darauf beschränken, nur Cacaopulver durch 5 oder 10 Pfundpackete recht schnell und recht frisch in den Verbrauch überzuführen, sondern man sollte alle **typischen** Cacao-, Chocoladen- und Zuckerwaren als Versandartikel ansehen und dazu, wenn ein fester Kundenkreis geschaffen ist, Oster- und Weihnachtsartikel hinzunehmen. Man würde sehen, der Ver-

wir den Breslauer. Dieser hatte 1896 einen Umsatz von 9863506 Mark. Wäre dieser Konsum-Verein nicht in Breslau und thäte dieser nicht die Arbeit der Güteraustellung in der Höhe von nahezu 10 Millionen Mark, dann würden an seiner Stelle 548 Einzelkrämer 548 Läden besetzen; 548 Familien würden von dieser Arbeit unterhalten werden müssen, 548 Lehrlinge dazu; 548 separate Gasbeleuchtungen würden allabendlich brennen u. s. w. Alles in allem, es würden dann so hohe Verteilungskosten entstehen, dass diese eben auch 25 Prozent vom Umsatze betragen würden. Dagegen betragen im Breslauer Konsum-Verein die Unkosten nur 5,10 Prozent, also 20 Prozent weniger. Die 900 Mark Jahreslohn eines Arbeiters haben also, wenn er seine ganzen Bedürfnisse beim kleinen Einzelhändler kauft, nur einen Kaufwert von 720 Mark; kauft er im Konsum-Verein, so kann er je nach Belieben, im Jahre 180 Mark beiseite legen oder für 180 Mark mehr Güter im Jahre kaufen und verbrauchen.

Beide, der Konsum-Verein und der Einzelkaufmann, sind bestrebt, billig einzukaufen und teuer zu verkaufen; die Leiter der Konsum-Vereine und die Inhaber der Handelsgeschäfte wollen von der Verteilungsarbeit leben, also gleichen sie sich in ihren Bestrebungen vollkommen. Und doch ist die Wirkung ihrer Thätigkeit so ungeheuer verschieden! Und dabei führen die Beamten der Konsum-Vereine ein besseres und weit sorgenfreieres Leben, als es 90 Prozent aller kleinen Kaufleute thun.

brauch in unsern Fabrikaten würde dadurch sehr zunehmen. Typische Artikel sind solche, die sich in Form, Geschmack, Verwendungsart scharf von einander unterscheiden. Typisch würden sein: Cacaopulver, vanilliertes Chocoladenpulver, Tafel-Chocoladen, Crèmetafeln, Pralinés, Fondantbonbons, Karamelbonbons. Alle diese Fabrikate müsste man in nur einer einzigen guten Mittelqualität zu richtig kalkulierten Mittelpreisen in nur einer Packung einführen. Jede Preisverdreherei, wozu wir Preisstellungen von 1,20 Mark fürs Pfund reines Cacaopulver, 80 Pfennige fürs Pfund reine Chocolade halten, müssen vermieden werden. Gute Ware zu gerechten Preisen auf richtigem Wege an den Konsumenten gebracht, hat noch immer seinen Weg gefunden.

Natürlich kann auch das Versandsystem nicht bis zum Ende unserer Tage das beste Verteilungssystem bleiben. Arbeiten einmal soviel Köpfe und Hände darin, wie heute im ladenhaltenden Kleinhandel sich durchzuschlagen suchen, dann ist auch dieses wieder dahin gekommen, wo eine grosse Vergeudung von Muskel und Gehirn eintreten muss, wo 20 Individuen die Arbeit thun möchten, die leicht von zweien gethan werden kann. Es ist aber einmal so im wirtschaftlichen Leben, dass grosse Schritte nur selten auf einmal gemacht werden. Ehe wir um einen mehr vorwärts kommen, lassen wir Jahrzehnte vergehen.

Jedenfalls aber halten wir das System der Warenhäuser, das System der Konsum-Vereine, das System des genossenschaftlichen Einkaufs durch Beamten-Vereine, das System der Versandgeschäfte für ein ganz bedeutend besseres als das alte System, das durch Verteilung der Waren mehr als sechs Millionen Individuen in Deutschland ernähren muss. Wir sind der festen Ueberzeugung, dass diese Arbeit nur eine bis anderthalbe Million Individuen zu beschäftigen und zu ernähren braucht. In Hamburg giebt es rund 17 000 Detailgeschäfte; da hier 630 000 Menschen wohnen, was gegen 150 000 Haushaltungen giebt, so sehen wir, das je neun Haushaltungen einen Detaillisten zu ihrer Bedienung haben, den sie mitsamt seiner Familie durchs Leben helfen müssen.

Wie Kaufleute imstande sind, solche Verhältnisse für gesund, eine Reformation durch Neubildungen aber für Krebskrankheiten zu halten, ist nicht leicht zu begreifen; aber die verblendeten hohen Herren der Krämerpolitik dürfen sich nicht wundern, wenn man mit Riesenschritten in der Wirtschaftsentwickelung zur Tagesordnung übergeht und belfern lässt, was belfern will — und belfern muss, weil es dafür bezahlt wird.

* * *

Zum Schluss einen rein geschäftlichen Satz: Es ist uns manches aus dem hässlichen Konkurrenzkampfe, in dem alle stecken, bekannt. Erfährt der Reisende der Müllerschen Chocoladenfabrik, dass sein Konkurrent Schulze an Konsum-, Beamten-Vereine, oder Warenhäuser, oder Versandgeschäfte liefert, dann hat er nichts eiligeres zu thun, als dies überall zu erzählen: »Ihr werdet doch nicht von Müller Cacao, Chocolade oder Boltjes kaufen? Wisst Ihr denn nicht, dass der an den Breslauer, an den Leipziger, an den Görlitzer Konsum-Verein liefert? Auch an die Kaiser'schen Kaffeefilialen liefert er und an die Versandgeschäfte in Buxtehude und Vegesack!« Und so geht das weiter, um dem Krämer Hühnerbein einen Hass für Müllern — und Liebe für Schulzen einzutrichtern.

Fast hätten wir Lust, die Rolle des Vermittlers zu übernehmen, d. h. Angebote von Cacaopulver, Chocoladen und Zuckerwaren an die »verpönten« Stellen für Rechnung der deutschen Fabriken zu machen, Käufe abzuschliessen, und dadurch einesteils die hässliche Art, andere durch Anschwärzen zu verdrängen und sich auf den Stuhl zu setzen, zu vermeiden und andernteils die aus Verkaufsnot entstehende Preisdrückerei möglichst zu mildern.

Wir würden diesen Verkehr mit den Konsum-Vereinen, mit Warenhäusern, mit Beamten-Vereinen, mit Versandgeschäften, mit ausländischen Einkäufern gleicher Gattung eventuell gegen eine Kommission von ein Prozent unterhalten, die vom Verkäufer nach Eingang der Rimessen zu bezahlen wäre. Hierzu Vorschläge zu hören, würde uns angenehm sein.



ALLERLEI.

Thomé-Cacao. In Lissabon sind im Januarmonat 22682 Sack Thomé-Cacao angekommen gegen 20307 » im Jahre 1898
9898 » » » 1897
11355 » » » 1896
10451 » » » 1895

Frankreichs Cacaokonsum. Der Cacaoverbrauch in Frankreich hat die gewöhnliche kleine Steigerung gezeigt, die man alle Jahre zu verzeichnen gewöhnt war. Es wurden im Jahre 1898 17 444 700 Kilo verbraucht,
gegen 16 214 948 » im Jahre 1897
und 15 820 289 » » » 1896

„Das ausführende Ausstellungskomitee.“ In der Zeit vom 26. April bis 3. Mai soll wieder einmal eine »Allgemeine Ausstellung« für Nahrungsmittel, Volksernährung, Kochkunst, Gesundheitspflege, Brauerei und Wirtschaftswesen, Sport u. s. w. u. s. w. stattfinden, und zwar ist Magdeburg diesmal dran. Das ausführende Komitee besteht aus vierzehn Restaurateuren, zwei Bäckermeistern, einigen Gasthausbesitzern, einem Schlachtermeister und dem Herrn Direktor der »Ausstellung«. — Das nicht ausführende, das angeführte Komitee, das Ehren-Komitee, besteht aus 57 Personen: Oberregierungsräte, Präsidenten, Steuer-Direktoren, Freiherren, Reichsgrafen, Professoren, sogar Bismarcks Leibarzt Schwenninger ist dabei.

Die Ausstellung soll im »Hofjäger« stattfinden. Hoffentlich glänzt unsere Industrie durch Abwesenheit.

Aus dem Dresdner Polizeiberichte. Am 7. Januar abends in der neunten Stunde hat in der Chocoladenfabrik von Iltz & Kludt hier, Josephinenstrasse 2, ein kleines Schadenfeuer stattgefunden. Urheber desselben ist ein Unbekannter, der sich zu dieser Zeit in dem Grundstücke aufgehalten und dunklen Ueberzieher und Hut getragen hat. Derselbe hat den Eindruck gemacht, als ob er lahm gehe. Nähere Mitteilungen über die Person dieses Unbekannten werden zu G. VII. 1 J. 1899 erbeten.

Eine feine Nase haben doch die Kaufleute; wenn es geht, andern die Kundschaft abspenstig zu machen, dann sind sie auf einmal ganz höllisch politisch, d. h. dann spannen wir die Politik vor unsern Musterkoffer und lassen uns von ihr helfen. In Dänemark hat man den weit übertriebenen Zeitungsberichten über die aus dem nördlichen Schleswig erfolgten Dänenausweisungen allzubereitwillig Glauben geschenkt; dadurch ist das Verhältnis der Dänen zu den Deutschen noch etwas gespannter geworden, als es sonst war. Ob sich aus unserer Industrie viele Herren um solche Dinge kümmern, möchten wir bezweifeln, aber eine holländische Firma war anderer Ansicht. So wie sie gehört oder gelesen hatte, die dänischen Firmen wollten ihre Verbindungen mit deutschen abbrechen, flugs setzten sich die Herren hin und schickten, in dänischer Sprache abgefasst, ein Rundschreiben dorthin:

P. P.

Eftersom nogle af vore danske Forbindelser synes at vaere af den Formening, at Zaandam ligger i Tyskland og vor Fabrik saaledes er tysk, undlade vi ikke at bemaerke, at vi som eneste Nederlandske Fabrikanter af aeteriske Oljer, Essencer, Frugtoljer, Aromaer og giftfri Farver, udelukkende levere hollandske Fabrikate.

Vi ere overbeviste om, at vi naest fordelagtige Priser, levere de allerbedste Fabrikata og anbefala vi os gjerne til Deres Próve ordrer Hóiagtelsesfuldt

Polak & Schwarz.

Das heisst auf deutsch:

P. P.

Da einige unserer dänischen Kunden der Meinung zu sein scheinen, dass Zaandam in Deutschland liege und folglich unsere Fabrik eine deutsche sei, so unterlassen wir nicht zu bemerken, dass wir als einzige Niederländische Fabrikanten von ätherischen Oelen u. s. w. u. s. w. ausschliesslich holländisches Fabrikat liefern.

Wir sind überzeugt, dass wir nächst vorteilhaften Preisen die allerbesten Fabrikate liefern und halten uns zu Ihren Probe-Ordres empfohlen. Hochachtend

Polak & Schwarz.

Die eifrigen Herren Polak & Schwarz haben recht deutsche Namen, der eine sogar klingt christlich. Ob sie wohl zu ihren deutschen Freunden gern von solchen geschäftspolitischen Akten sprechen?

Von Dr. Sturm in Berlin eine neue Anzeige:

»Es ist bekannt, dass man den Cacao heutzutage zumeist entölt, wodurch er jedoch seines Buttergehaltes beraubt wird, der gerade den Hauptwert des Cacao darstellt. Unverständlich bleibt es, wie man überhaupt auf die thörichte Methode der Entölung kommen konnte. Die letztere ist umsomehr zu bedauern, als sie ausserdem noch mit schädlichen Substanzen, z. B. Pottasche sich vollzieht, wodurch eben der entölte Cacao den bekannten abscheulichen Geschmack erhält, der ihn darob dreifach schädlich macht. Für die Fabrikation von entöltem Cacao hat dies allerdings den grossen Vorteil, dass dadurch der eigentliche Cacaogeschmack verdeckt wird. Auf diese Weise kann man dann geringere Sorten erst von einem gewissen, besonders schlechtem Grade an unterscheiden und erhält eventuell für teures Geld schlechte Ware, was beim natürlich bereiteten Cacao nicht der Fall sein kann, da dieser jede Entartung des Produktes durch den Geschmack leicht erkennen lässt.

Wahrscheinlich leitet die Entölung des Cacaos sich aus dem Umstande her, dass manche Personen den natürlichen Cacao nicht vertragen, weil er ihnen zu fett ist. Dann hat aber die Entölung und künstliche Entartung dieses Nahrungsmittels erst recht

keinen Wert, weil solche Personen überhaupt keinen Cacao trinken sollten, am allerwenigsten derart schädlichen, naturwidrigen. Der Cacao passt eben nicht für alle Menschen, sondern hauptsächlich nur für magere, eventuell schwächliche Personen, höchstens noch für mittelstarke, nicht aber für solche, die an Fettsucht leiden. Die letzteren wollen den Cacao ganz meiden, während alle übrigen Dr. Sturm's Raspel-Cacao naturell mit ganz ausserordentlichem Erfolg trinken werden. Ausgeschlossen sind aber auch aus dieser Klasse wieder viele hochgradig Magenleidende, welche in den schwersten Stadien ihrer Krankheit noch leichtere Getränke vorziehen müssen und erst bei einiger Besserung mit grossem Vorteile zu Dr. Sturm's Cacao übergehen können. Tausende und aber tausende sind schon bei diesem vorzüglichen Getränke gesund geworden.«

Das nächste Mal wird Herr Dr. Sturm seinen Gläubigen wohl erzählen, der entölte Cacao wäre in seiner Schädlichkeit und Naturwidrigkeit aus Kieselsteinen und Krokodilzähnen gemacht.

In der volkswirtschaftlichen Beilage der Täglichen Rundschau schilt Herr Professor Krückmann in Greifswald die sündigen Seelen der deutschen Hausfrauen aus, weil sie zuviel Geld für ausländische Genussmittel ausgeben. Der Cacao kommt dabei etwas besser weg, als Kaffee, Thee, Reis, Sago u. s. w.

Er sagt über Cacao:

»Für Cacao gehen ins Ausland 18 Millionen Mark.

Der Cacao hat nicht die grossen Mängel, die dem Kaffee und Thee anhaften, er ist daher auch geeignet, allein oder in Verbindung mit Hafermehl u. s. w. den Kaffee zu ersetzen, wenn nur eben unsere Verbraucher nicht von einer albernen Ausländerei befallen wären, und so sehr viel holländischen Cacao verbrauchten, statt sich an den deutschen Cacao zu halten. Leider erzeugen unsere Kolonien noch nicht genug Cacao und so muss das Rohmaterial noch vielfach den Ausländern abgekauft werden, aber unsere Pflanzer müssen immer und immer wieder ermahnt werden, die nahrhafte und bekömmliche Cacaobohne und nicht den gesundheitsschädlichen Kaffee anzupflanzen. Dann wird in nicht allzulanger Zeit Deutschland seinen inneren Markt vollkommen allein befriedigen können. Das deutsche Publikum könnte hierin aber auch unsere Cacaofirmen unterstützen. Jahr für Jahr müssen die auf die ausländischen Ware versessenen Deutschen immer wieder belehrt werden, dass unsere deutschen Fabrikationsmethoden besser sind als die ausländischen, und noch ist es nicht gelungen, das unzweifelhaft minderwertige Fabrikat vom deutschen Markte zu verdrängen.

Gelänge dies, so wäre die Folge, dass unserer Industrie die Millionen zufliessen, die wir jetzt gedankenloserweise an das Ausland verschwenden. Der Groschen, den die deutsche Hausfrau an den ausländischen Cacaofabrikanten zahlt, geht auf Nimmerwiedersehen aus dem Lande, der Groschen, den sie dem deutschen Fabrikanten zuwendet, kehrt wieder zu ihr zurück, wenn auch nicht in seinem ganzen Betrage, so doch zu einem solchen Teile, dass er sich mit wenigstens 50 v. H. verzinst!

Mag man über Pfarrer Kneipp und sein laienheftes Draufloskurieren denken, wie man will, ein grosses Verdienst hat der Mann, dass er gegen den Kaffee und Thee zu Felde gezogen ist und auch thatsächlich eine bedeutende Verschiebung des Verbrauchs zu gunsten der deutschen Landwirtschaft erreicht hat, indem er seinen Malzkaffee einführte. Die deutschen Landwirte haben die Pflicht der Selbsterhaltung, solche Bestrebungen nach Möglichkeit zu unterstützen.«

Errichtung eines Handelsmuseums in Athen. Von Athen ist der Prospekt eines daselbst errichteten Handels-Museums versandt worden, das unter der Firma: »Société des Musées Commerciaux d'Orient E. v. Bronnaire & Co.« in den Lokalitäten der Avenue de l'Université 52 und Rue Themistocle I, daselbst, ein Muster- und Verkaufslager aller für den Orient passenden Waren unterhält und Verkäufe direkt oder durch Nachweisung von Agenten vermittelt. Die Räume für Aufstellung von Mustern oder für Konsignationslager in grossen Sälen werden vermietet. Die Besichtigung der ausgestellten Gegenstände ist für alle Interessenten frei. Es sollen später ähnliche Musterlager in Konstantinopel, Salonik, Alexandrien, Bukarest u. s. w. eingerichtet werden. Mit dem Kommissions-Kontor stehen Reisende in Verbindung, die Griechenland und die Levante mit den Mustern der Auftraggeber bereisen. Die Bedingungen für den Kommissions-Verkauf bilden den Gegenstand besonderer Abmachungen zwischen dem Museum und jedem einzelnen Auftraggeber.

Interessenten belieben sich direkt an die Gesellschaft zu wenden, die über alle einschlagenden Fragen Auskunft erteilen wird.

„Verfälschter Himbeersirup. Eine prinzipiell wichtige Angelegenheit aus dem Gebiete der Nahrungsmittelfälschung wurde dieser Tage vor der Strafkammer des Bochumer Landgerichts verhandelt. Frau Restaurateur Krumphaar, Wwe. aus Bochum, hatte von der Firma Roberts in Köln Himbeersirup zum Preise von 1,50 Mark bezogen. Das städtische Nahrungsmittelamt entnahm später eine Probe des Sirups, deren chemische Untersuchung ergab, dass der Zucker gänzlich fehlte. Statt des Zucker war Stärkesirup verwandt, ferner

Saccharin und rote Teerfarbe; auch Kirschsaft war zur Verwendung gekommen. Das Preisverzeichnis der Firma Roberts führte zwei Sorten auf, zu 2,50 Mark und 1,80 Mark. Frau Krumphaar erhielt den Sirup zu einem aussergewöhnlich niedrigen Preis, was vom Angeklagten mit dem Hinweis auf die Konkurrenz begründet wurde. Der Vertreter der Firma Roberts erklärte, Frau Krumphaar habe billige Ware haben wollen, während diese behauptet, sie habe gute Ware verlangt. Vier Gutachter wurden in dieser Angelegenheit vernommen, namentlich Professor Fresenius aus Wiesbaden, Stadtchemiker Kill von Köln, Kaufmann Gottschalk aus Hillen und Chemiker Schulte, Vorsteher des städtischen Nahrungsmitteluntersuchungsamtes, zu Hagen. Professor Fresenius bekundet, es lasse sich durch Mischung von Himbeer, Kartoffelzucker und Saccharin ein Produkt herstellen, das in bezug auf Geschmack dem reinen Sirup ziemlich ähnlich werde. Das in Rede stehende Produkt könne mit Fug und Recht Himbeersirup genannt werden. Der Angeklagte hatte bei der Herstellung des Sirups auf 100 Liter 70 Liter Stärkesirup verwandt, während die Pharmakopöe offiziell sieben Teile Himbeersaft und 13 Teile Zucker verordnet. Der Stadtchemiker Kill bekundet, dass in Köln Stärkesirup allgemein zugelassen sei. Die Verhandlung endete mit der Verurteilung des Angeklagten zu einer Geldstrafe von 30 Mk.«

* * *

Unter »Himbeersirup«, ohne nähere Deklaration versteht man ein Fabrikat aus Himbeersaft und Zucker. Wenn einer aber die Farbe der Himbeeren durch Anilinfarbe ersetzt, die Zuckersubstanz durch Stärkesirup und Saccharin, und die Fruchtsubstanz statt aus Himbeeren aus Kirschen nimmt, dann liegt eine dreifache Verfälschung vor, die natürlich trotz Fresenius und Kill bestraft werden muss.

Neue Cacaozufuhren in Hamburg. Vom 16. bis 31. Januar kamen folgende Mengen Cacao auf dem Seewege an:

Von	Frankreich	5361	Sack
»	Westindien (1093 Sack via Le Hâvre)	3936	»
»	Bahia (1653 Sack via Lissabon)	3583	»
»	England	2687	»
»	Lissabon	2461	»
»	Amsterdam	1163	»
»	Westafrika	802	»
»	New-York	50	»
»	Westküste Süd-Amerikas	30	»
»	Rotterdam	3	»
	Zusammen	20076	Sack.

Wir bitten immer wieder aufs neue, bei Anfragen die Marke für die Antwort nicht zu vergessen.

Die Firma Chr. Kuntze Sohn, Halle, hat die drei Wortmarken:

Carmen
Rautendelein
Favorit

für Chocoladefabrikate und Dessertbonbons eintragen lassen.

Die Firma C. C. Petzold & Aulhorn in Dresden hat die Wortmarken:

»Maja« und
»Sascha«

für sich eintragen lassen.

K. H. Wenn die Firma Boettcher & Boas in Güsten »Chocoladen-Eier« ohne jede weitere Deklaration anbietet, liefert und berechnet, dann hat der Käufer ein Recht, zu verlangen, dass die Eier aus reiner Chocolade hergestellt sein müssen — wenn er ein Puritaner sein will. Bei manchem Juristen wird er dasselbe hören. Aber die Verkehrsordnung lehrt uns, dass wohl 80 Prozent aller im Handel befindlichen »Chocoladen-Eier« nicht aus reiner Chocolade, sondern aus Zusatzchocolade hergestellt sind. Und weil man all die Jahre das gewusst hat und nichts dawider gethan hat, so ist es eben Usance geworden.

P. Jetzt scheint für den Ananaseinkauf die richtige Zeit zu sein. Je nach den Vorräten und je nach den Qualitäten können wir zwischen 80—100 Pfennig pro Pfund gesunde Früchte kaufen. Ein Pfund Ananas in Stücke geschnitten, mit einem Pfund 90° Sprit übergossen, in verschlossener Flasche 14 Tage warm gestellt, giebt ein natürliches schönes Ananasaroma für Fondant- und Likörbonbons. Für Karamels ist es reichlich schwach.

Cacaobutter-Auktion. Am 7. Februar standen in Amsterdam zur Auktion:

85 000 Kilo Van Houtens Cacaobutter
4 000 » Hammerbutter
3 500 » Helmbutter.

Die Auktion verlief wie folgt:

Als höchster Preis wurde $79^3/_4$ cent erzielt, der Durchschnittspreis war $77^3/_4$ cent. Helm-Butter wurde eingezogen; Hammer-Butter wurde mit $77^3/_4$—78 cent verkauft. Die erwartete Preissteigerung ist also eingetreten. Gegen Januarpreise haben wir eine Erhöhung von rund 8 cent.

In Szabadka soll demnächst eine Chocolade-Fabrik errichtet werden. Die Finanzierung der Unternehmung wurde mit einem Budapester Geldinstitut eingeleitet. Es bildete sich eine Aktiengesellschaft mit einem Stammkapital von 500 000 Kronen. Es sollen täglich 8—10 Meterzentner erzeugt werden. Zum Direktor soll eine ausgezeichnete Kraft einer schweizerischenChocoladefabrik designiert sein.

Der Kaffee- und Cacaobau im Kongostaate scheint immer mehr an Ausdehnung zu gewinnen; jedenfalls ist die Anzahl der Bäume und die Grösse der mit denselben bebauten Flächen eine ganz beträchtliche. Nach einer diesbezüglichen Mitteilung des Patent- und technischen Bureaus von Richard Lüders in Görlitz stehen in dem Distrikt von Coquilkatville nicht weniger als 334 000 Kaffee- und 5300 Cacaobäume, welche eine Fläche von 335 ha bedecken. Von den anderen Bezirken sind bepflanzt: Bikaro mit 166 000, Jhenye mit 97 250, Bobimba mit 24 000, Bolondo mit 17 500 und Jrebu mit 13 000 Kaffeebäumen. Die übrigen Distrikte des Kongolandes tragen noch insgesamt 643 750 Kaffee- und 18 943 Cacaobäume.

Der als Philantrop bekannte gegenwärtige Inhaber der Suchard'schen Chocoladefabrik in Serrières, Herr Russ-Suchard, hat hoch im Val de Ruz (Neuenburg) auf seine Kosten ein stattliches Sanatorium für Lungenkranke einrichten lassen, das in Anwesenheit zahlreicher Aerzte und Menschenfreunde eingeweiht wurde.

Anzeigen.

Vertreter gesucht.

Für den Verkauf von **Cacaomassen, Kouverturen, Cacaopulver** an Grossisten, speziell aber an Zuckerwarenfabrikanten, werden Firmen gesucht, die in der Branche eingeführt sind. Offerten sind zu richten an die Expedition des Gordian unter **D. B. 16.**

Vertreter.

Für den Vertrieb von passenden, gangbaren **Japan- u. Chinawaren,** besonders für Artikel, die für die Chocoladen- und Zuckerwarenbranche passen, werden in den grösseren Städten Grossisten oder Vertreter gesucht.

Angebote gefl. unter **V. 120** an die Expedition des Gordian in Hamburg.

Cacaobutter.

Offerten erbeten unter **L. L. 939** an **Haasenstein & Vogler, A.-G., Hamburg.**

Zur Gründung einer **Chocolade - Fabrik** suchen einen tüchtigen

Chocolatier,

welcher sowohl im praktischen, als auch im technischen reiche Erfahrung hat.

Offerten an die Exped. d. Bl. unt. **A. G. F.**

Maispuder —— ***Kartoffel***

empfiehlt die Stärkefabrik von

C. Goernemann, Za

Export-Verbindunge

Leistungsfähige deutsche Fab
auf den Export eingerichtet u
bindung mit Exporteuren oder
Auslande.

Es wird speziell Absatz in
Cacaobutter, Kouverturen, Ca
Block-Chocoladen gesucht.
sub **L. C. R.** an die Expediti

Vertrete

eingeführt u. bekannt mit sä
und Zuckerwaren-Fabrikant
15 Jahren am Platz, über
sionsweisen Verkauf von
-Butter, -Masse, Kouvertur
und Zucker, sowie anderen
hörigen Artikeln, eventuell
nur leistungsfähiger Häus
schaft erbeten an die Ex

Massen-Fabrikation.

Marzipan-Cigarren

Billigste Preise bei franco Lieferung.
Muster zu Diensten.

1-, 2-, 3-, 5- und 10-Pf
lose und gebündelt,

Gebrüder Jentzsch, Ni

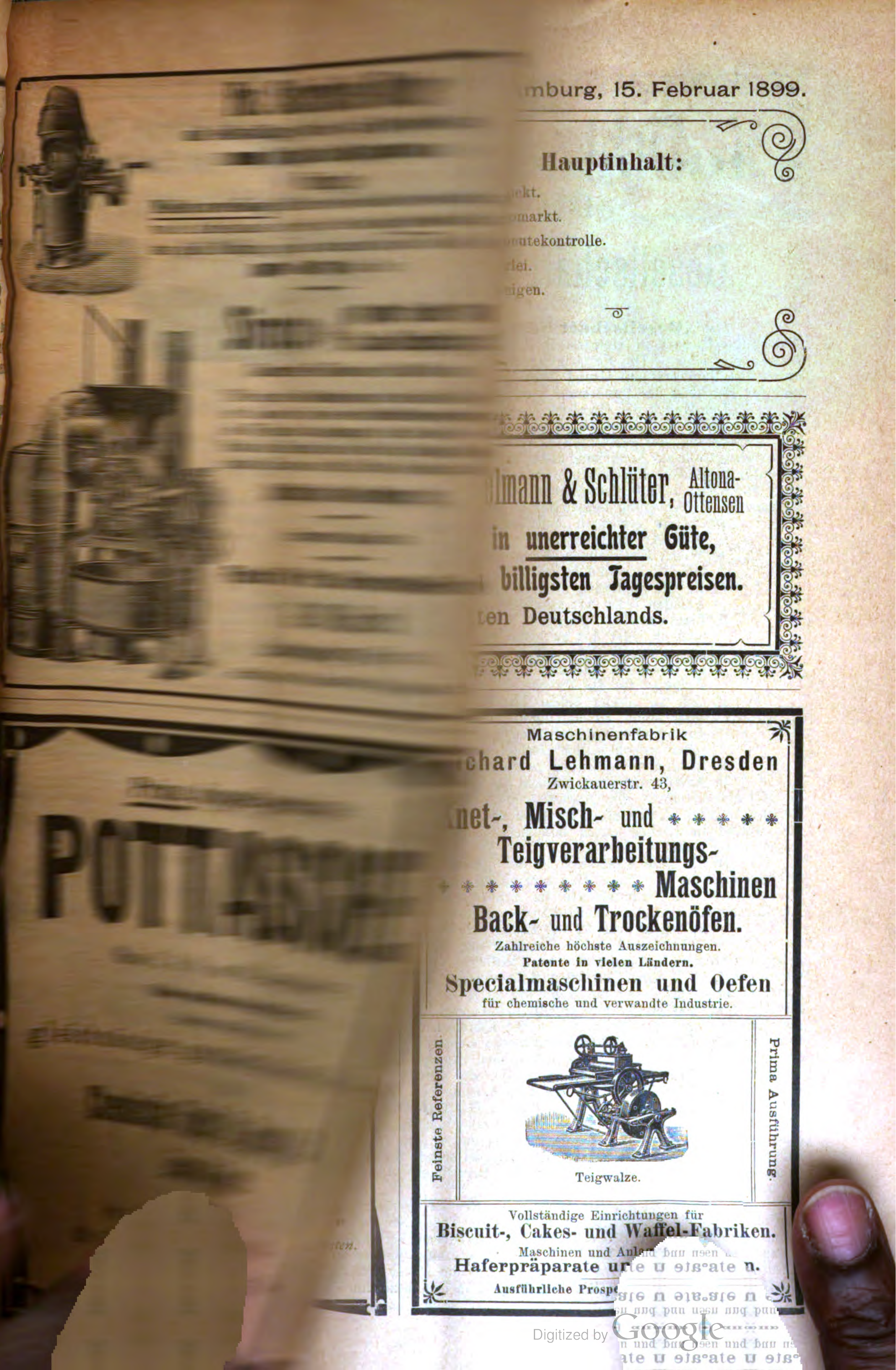
Mit und ohne Verschluss

Bonbon-Muster-Gläser, doppe

flache oder runde Böden aus reinstem Hartcristall in unerreicht bester Quali
Vorauszahlung oder guter Accreditive die **Specialfabrik Daniel Sch**

Für eine Ia. Cacaobutter-Mark

mit einer monatlich für den Verkauf übrig
bis 150 Centner werden für die in Frage kom
insbesondere Dresden, Magdeburg, Leipz
gesucht, welche mit den Fabrikant
an die Expedition dieses Blattes u


mburg, 15. Februar 1899.
Hauptinhalt:
ekt.
markt.
utekontrolle.
lei.
igen.
lmann & Schlüter, Altona-Ottensen
in unerreichter Güte,
billigsten Tagespreisen.
ten Deutschlands.
Maschinenfabrik
chard Lehmann, Dresden
Zwickauerstr. 43,
net-, Misch- und
Teigverarbeitungs-
Maschinen
Back- und Trockenöfen.
Zahlreiche höchste Auszeichnungen.
Patente in vielen Ländern.
Specialmaschinen und Oefen
für chemische und verwandte Industrie.
Feinste Referenzen.
Prima Ausführung.
Teigwalze.
Vollständige Einrichtungen für
Biscuit-, Cakes- und Waffel-Fabriken.
Haferpräparate
Ausführliche Prosp
Digitized by Google

1899. IV. Jahrgang. No. 92. Hamburg, 15. Februar 1899.



Hauptinhalt:

Prospekt

über

ℳ. 100000.— Antheile Serie A. No. 1—2500

(2500 Anteile zu 400 Mark)

der

„Gesellschaft Süd-Kamerun" in Hamburg.

Die **„Gesellschaft Süd-Kamerun"** wurde am 8. Dezember 1898 durch notariellen Akt als Kolonialgesellschaft in Gemässheit des Deutschen Reichs-Gesetzes vom 15. März 1888 mit dem Sitze in Hamburg errichtet. Die Bestätigung der Gesellschaft und die Verleihung der Korporationsrechte an dieselbe durch den Bundesrat auf Grund ihres vom Reichskanzler genehmigten Statuts erfolgte am 16. Januar 1899 und der Beschluss des Bundesrats wurde am 30. Januar 1899 im »Deutschen Reichsanzeiger« veröffentlicht.

Der Zweck der Gesellschaft, welche in ihrer Dauer nicht beschränkt ist, besteht in der Erwerbung von Grundbesitz, Eigentum und Rechten jeder Art in West-Afrika, sowie in der wirtschaftlichen Erschliessung und Verwertung der gemachten Erwerbungen einschliesslich aller afrikanischen Produkte. Die Gesellschaft ist berechtigt, alle zur Erreichung dieser Zwecke dienlich erscheinenden Handlungen und Geschäfte nach Maassgabe der dafür geltenden allgemeinen Gesetze und Verordnungen vorzunehmen oder zu veranlassen. Insbesondere ist die Gesellschaft auch berechtigt, ohne dass aus dieser Anführung einzelner Befugnisse eine Beschränkung der allgemeinen Berechtigung hergeleitet werden könnte:

a) die ihr gehörigen und etwa noch zu erwerbenden Gebiete auf ihre natürlichen Hilfsquellen jeder Art zu erforschen;
b) Wege, Eisenbahnen, Kanäle, Telegraphen, Dampfschiff-Verbindungen und andere Mittel für den inländischen und internationalen Verkehr selbst oder durch andere herzustellen und zu betreiben;
c) die Einwanderung zu fördern, Ansiedelungen zu gründen und für nützlich erachtete Bauten und Anlagen jeder Art auszuführen;
d) Landwirtschaft, Bergbau, Rhederei, sowie überhaupt gewerbliche und kaufmännische Unternehmungen jeder Art zu betreiben oder zu unterstützen;
e) ihr gehöriges Eigentum und ihr zuständige Rechte an Dritte dauernd oder auf bestimmte Zeit zu veräussern und zu übertragen;
f) Anleihen für die Zwecke der Gesellschaft gegen oder ohne Sicherheit aufzunehmen;
g) sich an irgend einem Unternehmen, welches mit den Zwecken der Gesellschaft in Zusammenhang steht, zu beteiligen, sei es durch Uebernahme von Aktien, Obligationen und dergleichen durch Subsidien, Darlehen gegen oder ohne besondere Sicherheit oder durch andere der Gesellschaft zweckdienlich erscheinende Mittel;
h) Zweigniederlassungen im Inlande und Auslande zu begründen.

In Ausführung ihrer Zwecke hat die Gesellschaft zunächst sämtliche Rechte übernommen, welche die Kolonial-Abteilung des Auswärtigen Amtes auf Grund des Protokolls vom 18. Juni 1898 den Herren Rechtsanwalt Dr. **J. Scharlach** zu Hamburg und Bergwerksbesitzer **Sholto Douglas** zu Berlin gewährt hatte und welche inzwischen durch besondere Konzession mit unbeschränkter Dauer auf die Gesellschaft übertragen worden sind.

Durch diese Konzession ist der **„Gesellschaft Süd-Kamerun"** auf Grund der Allerhöchsten Verordnung über die Schaffung, Besitzergreifung und Veräusserung von Kronland und über den Erwerb und die Veräusserung von Grundstücken im Schutzgebiete **Kamerun** vom 15. Juni 1896 und in Anwendung der Ausführungsverfügung des Reichskanzlers hierzu vom 17. Oktober 1896 in dem

zwischen dem 12° ö. L. von Greenwich und dem 4° n. B. einerseits und der südlichen und östlichen politischen Landesgrenze von **Kamerun** andererseits

gelegenen Gebiete das demnächst zu schaffende Kronland als Eigentum verliehen gegen die Verpflichtung der Gesellschaft, 10 % ihres jährlichen Reingewinnes, welcher ihr verbleibt, nachdem 5 % des letzteren für den Reservefond — bis dieser die Höhe von 25 % des Grundkapitals erreicht hat — in Abzug gebracht und 5 % Dividende auf das eingezahlte Gesellschaftskapital ausgeschüttet worden sind, an den Landesfiskus von Kamerun abzuführen. Nach den Bedingungen der Konzession ist die Gesellschaft verpflichtet, das in ihrem Eigentum befindliche, innerhalb des oben bezeichneten Gebietes belegene Land, insoweit es zu Eisenbahn-, Wege- und Stationenbau, sowie zu sonstigen fiskalischen Anlagen verwendet werden soll, unentgeltlich an den Landesfiscus von Kamerun abzutreten, und, falls sie neue Gesellschaften gründet oder sich an der Bildung neuer Gesellschaften beteiligt und für die Ueberlassung von Land oder die Gewährung von Vergünstigungen, Aktien oder Genussscheine von den neu gebildeten Gesellschaften erhält, dem Landesfiskus von Kamerun auf sein Anfordern den zehnten Teil dieser Aktien oder Genussscheine auszuhändigen. Sofern dem Landesfiskus auf dieses sein Anfordern hin Aktien oder Genussscheine der neu gebildeten Gesellschaften ausgeliefert worden sind, werden die Erträgnisse der der **„Gesellschaft Süd-Kamerun"** darnach verbleibenden Aktien oder Genussscheine selbstverständlich aus der Berechnung des Gewinnes, an welchem der Landesfiskus beteiligt ist, ausgeschieden.

Dagegen ist der Gesellschaft das Recht eingeräumt, so lange die erwählten Landkommissionen in dem oben bezeichneten Gebiete noch nicht in Thätigkeit getreten sind, in diesem Gebiete ihrerseits Land aufzusuchen und unter Beobachtung der gesetzlichen Vorschriften mit etwaigen Eigentümern und Beteiligten wegen Ueberlassung von Land Abkommen zu treffen und solches Land vorläufig in Besitz zu nehmen. Der Kaiserliche Gouverneur wird ermächtigt, auf die Dauer von 20 Jahren alle Landankäufe der **„Gesellschaft Süd-Kamerun"** oder ihrer Bevollmächtigten in dem bezeichneten Gebiete von den Eingeborenen vor jedem anderen zu genehmigen.

Das Grundkapital der Gesellschaft ist durch Artikel 5 des Statuts auf *M.* 2 000 000.— = Frcs. 2 500 000.— eingeteilt in 5000 Anteile zu je *M.* 400.— = Frcs. 500.—, Serie A No. 1—2500, Serie B. No. 2501—5000, festgesetzt und von den Gründern gezeichnet und übernommen. Die Anteile beider Serien haben unter sich vollständig gleiche Rechte; sie lauten nach Wahl ihrer Eigentümer auf Namen oder auf den Inhaber.

Auf sämtliche Anteile wurde bei der Zeichnung eine Einzahlung von 25 % geleistet.

Die Eröffnungsbilanz der **„Gesellschaft Süd-Kamerun“** per 8. Dezember 1898 stellte sich demnach wie folgt:

Aktiva. **Bilanz:** Passiva.

Aktiva	*M.*		Passiva	*M.*	
Guthaben bei der Norddeutschen Bank in Hamburg	500 000	—	Gesellschaftskapital	2 000 000	—
Nicht eingeforderte Einzahlungen auf das Gesellschaftskapital:					
75 % auf *M.* 1 000 000 Anteile Serie A ... *M.* 750 000					
75 % auf *M.* 1 000 000 Anteile Serie B ... » 750 000	1 500 000	—			
	2 000 000	—		2 000 000	—

Die Anteile Serie A sind inzwischen, und zwar am 25. Januar 1899, vollgezahlt, die ferneren Einzahlungen auf die Anteile Serie B können nach Bestimmung des Direktoriums eingefordert werden

Die Gesellschaft hat ferner 15 000 auf den Inhaber lautende Genussscheine, No. 1—15 000, ausgegeben. Von denselben sind 10 000 den Herren Dr. **J. Scharlach** und **Sholto Douglas** für die Uebertragung der von ihnen erworbenen Rechte an die Gesellschaft gewährt. Die restlichen 5000 Genussscheine haben die Gründer der Gesellschaft erhalten, und zwar je einen Genussschein für jeden Anteil.

Die Inhaber von Genussscheinen haben der Gesellschaft gegenüber keine Verpflichtung. Für die Verbindlichkeiten der Gesellschaft haftet den Gläubigern derselben nur das Gesellschaftsvermögen.

Anteilscheine sowohl wie Genussscheine können nach Beschluss des Direktoriums in Stücken über einen, fünf, zehn und fünfzig Scheine ausgestellt werden. Sie tragen die faksimilierten Unterschriften des Vorsitzenden und des stellvertretenden Vorsitzenden des Direktoriums sowie die eigenhändige Unterschrift eines Kontrollbeamten und sind mit 20 Dividendenscheinen, sowie mit einem Talon versehen.

Das Direktorium, welches aus mindestens 7 und höchstens 11 Mitgliedern besteht und die ausschliessliche Leitung und Verwaltung aller Geschäfte der Gesellschaft hat, wird, abgesehen von den ersten Direktoren, welche bis zur ordentlichen Generalversammlung des vierten Geschäftsjahres im Amte bleiben, in der ordentlichen Generalversammlung auf die Dauer von vier Jahren gewählt, und zwar scheiden alljährlich die beiden der Amtsdauer nach ältesten Mitglieder aus. Die Mehrheit der Mitglieder muss aus Angehörigen des Deutschen Reiches bestehen, von denen mindestens vier im Reichsgebiet ansässig sein müssen.

Das erste Direktorium bilden die Herren **Alexandre Delcommune,** Brüssel, **Sholto Douglas,** Berlin, Geh. Justizrat **Robert Esser,** Köln, **Siegmund Hinrichsen,** Hamburg, Bürgermeister a. D., **Hippolyte Lippens,** Gent, Consul **Franz Philippson,** Brüssel, Dr. **J. Scharlach,** Hamburg, **M. Schinckel,** Hamburg, Oberst **Albert Thys,** Brüssel, **Adolph Woermann,** Hamburg.

Ausserdem werden in der ordentlichen Generalversammlung zwei Revisoren sowie zwei Stellvertreter derselben gewählt, welche am Sitze der Gesellschaft ansässig sein müssen und nicht zugleich Mitglieder des Direktoriums sein dürfen. Die Revisoren haben die genaue Beachtung der Satzungen der Gesellschaft zu überwachen. Sie sind berechtigt, an den Plenarsitzungen des Direktoriums mit beratender Stimme teilzunehmen, jederzeit Einsicht in die Bücher, Rechnungen, Korrespondenzen und Urkunden der Gesellschaft zu nehmen und auf Grund eines einstimmigen Beschlusses eine ausserordentliche Generalversammlung berufen zu lassen. Sie haben die Inventarien, Jahresrechnungen und Bilanzen, sowie zeitweilig die Kassen und Portefeuilles der Gesellschaft zu prüfen und darüber an die ordentliche Generalversammlung der Mitglieder der Gesellschaft Bericht zu erstatten.

Die gegenwärtigen Revisoren sind die Herren Dr. **E. Westphal** und Direktor **Joh. B. Schroeder,** und deren Stellvertreter die Herren Dr. **G. Nolte** und Generalkonsul **Ed. Bohlen,** sämtlich zu Hamburg.

Das Direktorium kann zwei oder mehrere seiner Mitglieder zu geschäftsführenden Direktoren, sowie auch Geschäftsführer und sonstige Bevollmächtigte ernennen, welche durch notariellen Auszug aus dem Protokoll der Sitzung, in der die Ernennung erfolgte, legitimiert werden.

Um jede Unterbrechung in der Geschäftsführung der seitens der **„Gesellschaft Süd-Kamerun“** von der »Société Anonym Belge pour le commerce du Haut-Congo« in Brüssel zum Preise von *M.* 80 000.— übernommenen, am 1. Januar 1899 einschliesslich der gesamten damit verbundenen Geschäfte auf die Gesellschaft übergegangenen beiden Faktoreien zu Goko und Bayongo zu vermeiden, haben die Herren Oberst **Albert Thys** und **Alexandre Delcommune,** beide zu Brüssel, die Wahl zu geschäftsführenden Direktoren während der ersten Zeit angenommen.

Die Aufsicht über die Gesellschaft wird vom Reichskanzler geführt. Derselbe kann zu dem Behufe einen Kommissar bestellen. Die Aufsicht erstreckt sich auf die statutenmässige Führung der Geschäfte für die Erreichung des Gesellschaftszweckes.

Der von dem Reichskanzler bestellte Kommissar ist berechtigt, an jeder Verhandlung des Direktoriums und jeder Generalversammlung teilzunehmen, von dem Direktorium jederzeit Bericht über die Angelegenheiten der Gesellschaft zu verlangen, auch die Bücher und Schriften derselben einzusehen, sowie auf Kosten der Gesellschaft, wenn dem Verlangen der dazu berechtigten Mitglieder der Gesellschaft, deren Anteile zusammen mindestens den zehnten Teil des Grundkapitals darstellen, oder welche Inhaber von mindestens dem zwanzigsten Teil der Genussscheine sind, nicht entsprochen wird, oder aus sonstigen wichtigen Gründen eine ausserordentliche Generalversammlung zu berufen.

Der Genehmigung der Aufsichtsbehörde sind die Beschlüsse der Gesellschaft unterworfen, nach welchen eine Aenderung oder Ergänzung des Statuts erfolgen, das Grundkapital teilweise zurückgezahlt, die Gesellschaft aufgelöst, mit einer anderen vereinigt oder in ihrer rechtlichen Form umgewandelt werden soll.

Die Bekanntmachungen der Gesellschaft erfolgen in dem »Deutschen Reichs-Anzeiger«, einer Hamburger und einer Brüsseler Zeitung und sollen ausserdem in solchen anderen Zeitungen veröffentlicht werden, welche das Direktorium im Interesse der Mitglieder der Gesellschaft für angemessen hält.

Das Geschäftsjahr der Gesellschaft fällt mit dem Kalenderjahr zusammen. Das erste Geschäftsjahr läuft bis zum 31. Dezember 1899.

Die Einberufung der ordentlichen und ausserordentlichen Generalversammlungen, welche regelmässig in Hamburg abgehalten werden, jedoch mit Erlaubnis des Kommissars des Reichskanzlers auch an anderen Orten stattfinden können, erfolgt wenigstens zwei Wochen vor dem anberaumten Termin durch Bekanntmachung in den Gesellschaftsblättern. Die Gesellschaft soll ausserdem allen Inhabern von Anteilen, welche ihre Adressen bei der Gesellschaft aufgeben, schriftliche Mitteilung über die Anberaumung von Generalversammlungen machen. — Die ordentliche Generalversammlung hat innerhalb des nächsten auf das Geschäftsjahr folgenden Jahres stattzufinden.

Ausserordentliche Generalversammlungen können von dem Direktorium jederzeit einberufen werden.

In der Generalversammlung hat jeder Anteil eine Stimme und haben zwei Genussscheine eine Stimme.

Zur Teilnahme an den Generalversammlungen ist jedes Mitglied der Gesellschaft, zur Stimmabgabe sind nur diejenigen Mitglieder berechtigt, welche ihre Anteile oder Genussscheine mindestens drei Tage vor dem Tage der Generalversammlung an einer derjenigen Stellen, welche das Direktorium in der Bekanntmachung bezeichnet hat, gegen Bescheinigung hinterlegt haben Zur Teilnahme an den Generalversammlungen genügt es, wenn das betreffende Mitglied sich durch eine Hinterlegungsquittung einer der vorerwähnten Hinterlegungsstellen als Mitglied ausweist.

Sofern es sich um Abänderung der Rechte der Anteile oder der Genussscheine handelt, so ist darüber in besonderen Generalversammlungen, zu welchen nur die Inhaber der Anteile, beziehungsweise die Inhaber der Genussscheine berufen werden, Beschluss zu fassen.

Die Bilanz mit der Gewinn- und Verlustrechnung und mit einem den Vermögensstand und die Verhältnisse der Gesellschaft entwickelnden Bericht des Direktoriums, sowie mit dem von den Revisoren zu erstattenden Bericht muss der ordentlichen Generalversammlung vorgelegt werden. Das Direktorium bestimmt vorbehältlich der Beschlussfassung der Generalversammlung, welche Abschreibungen auf das Gesellschaftsvermögen vorzunehmen sind und wieviel für etwaige künftige Verwendungen zur Erreichung der Zwecke der Gesellschaft zu reservieren ist. Die Generalversammlung kann die von dem Direktorium bestimmten Beträge der Abschreibungen und der Rücklagen durch ihre Beschlussfassung erhöhen, aber nicht vermindern. Durch die Genehmigung der Bilanz abseiten der Generalversammlung wird dem Direktorium und den Revisoren für den Inhalt der Bilanz und die derselben zu Grunde liegende Geschäftsführung Entlastung erteilt.

Der aus dem Jahresgewinn sich ergebende Reingewinn wird wie folgt verteilt:

a) Zunächst wird eine Summe zur Bildung des Reservefonds verwendet, welche so lange nicht unter 5 % des Reingewinnes betragen darf, bis der Reservefonds 25 % des Grundkapitals der Gesellschaft erreicht hat, beziehentlich wieder erreicht hat, wenn er angegriffen worden war. Dieser Reservefonds darf nur zur Ergänzung des durch Verlust verminderten Gesellschaftskapitals verwendet werden.

b) Alsdann erhalten die Anteile 5 % auf die eingezahlten Beträge. Falls der Reingewinn eines Jahres zur Deckung dieser Dividende nicht ausreicht, erhalten die Anteile aus dem Gewinn des nächsten Jahres 5 % auf die eingezahlten Beträge zuzüglich der im Vorjahre nicht gezahlten Beträge und so fort, jedoch ohne Zinsen auf die im Vorjahre nicht gezahlten Dividenden. Der Anspruch auf die Nachzahlung wächst den Dividendenscheinen des folgenden Jahres, beziehungsweise der folgenden Jahre zu und ist mithin immer mit dem Dividendenschein des letzten laufenden Geschäftsjahres verbunden.

c) Von dem verbleibenden Gewinne erhält der Landesfiskus von Kamerun 10 % als die ihm vertraglich zustehende Gewinnbeteiligung.

d) Sodann erhält das Direktorium 10 % als Tantième vom gesamten Reingewinn.

e) Der Ueberschuss wird unter alle Anteile und ausgegebenen Genussscheine gleichmässig verteilt, gegenwärtig also auf 5000 Anteile und 15 000 Genussscheine.

Ueber die Anlage der Reserve entscheidet das Direktorium. Dieselben können in den Geschäften der Gesellschaft angelegt werden. — Die Dividendenscheine sind bei Fälligkeit

in Hamburg bei der Norddeutschen Bank in Hamburg,
in Berlin bei der Direktion der Disconto-Gesellschaft,
in Brüssel bei Herrn F. M. Philippson

zahlbar, bei diesen Stellen werden auch neue Dividendenscheinebögen kostenfrei ausgegeben, ebenso kann bei denselben kostenfrei die Hinterlegung der Anteile und Genusscheine zwecks Teilnahme an den Generalversammlungen, sowie die Ausübung eines etwa den Mitgliedern der Gesellschaft eingeräumten Bezugsrecht auf neue Anteile und Genussscheine bewirkt werden.

Dividenden, deren Betrag nicht innerhalb vier Jahren nach dem Fälligkeitstage erhoben worden ist, verfallen der Gesellschaft.

Im Falle einer Auflösung der Gesellschaft werden nach Tilgung der Schulden und Deckung der Liquidationskosten zunächst die auf die Anteile eingezahlten Beträge nebst 5 % seit der letzten Auszahlung der Dividende zurückgezahlt. Von dem Ueberschuss erhält das zur Zeit des Eintritts der Liquidation im Amt gewesene Direktorium 10 % als Vergütung für die gesamte Leitung der Liquidation und der Rest wird auf die Anteile und die Genussscheine gleichmässig verteilt und ausgezahlt. Der Verteilung darf nicht eher vollzogen werden, als nach Ablauf eines Jahres von dem Tage an gerechnet, an welchem die Auflösung der Gesellschaft unter Aufforderung der Gläubiger, sich bei ihr zu melden, in den Gesellschaftsblättern bekannt gemacht worden ist. — Eine teilweise Zurückzahlung des Gesellschaftskapitals an die Mitglieder unterliegt denselben Bestimmungen, wie die Auflösung der Gesellschaft.

HAMBURG, im Januar 1899. **„Gesellschaft Süd-Kamerun". Albert Thys. Scharlach.**

Auf Grund des vorstehenden Prospekts sind **Mk. 1000000.— Anteile Serie A No. 1-2500** (2500 Antheile zu 400 Mark) der **„Gesellschaft Süd-Kamerun in Hamburg"** zum Handel und zur Notiz an der Hamburger Börse zugelassen und werden dieselben demnächst von uns an der hiesigen Börse eingeführt werden. Voranmeldungen können nicht angenommen werden.

Hamburg, im Febr. 1899. **Norddeutsche Bank in Hamburg. Hardy & Hinrichsen.**







Haupt-Vertretungen für den „Gordian“:

England: Aug. Siegle, London E. C. Holland: Seyffardt'sche Buchhandlung, Amsterdam. Dänemark: Georg Chr. Ursins Nachf., Kopenhagen. Norwegen: Jacob Dybwad, Universitätsbuchh., Christiania. Russland: Carl Ricker, Petersburg. Newyork: The International News Company. Philadelphia: Schaefer & Koradi. Schweiz: O. Speidel, Zürich.

Cacaomarkt.

London, den 4. Februar 1899.

Am 7. Februar wurden in Auktion:

3847 Sack **Cacao**
(2802 » Kolonienware
und 1045 » Auslandsware

angeboten.

Ferner 1232 Sack (= 43 Tons) **Cacaoschalen,** Marke Cadbury, und 750 Kisten (= 75 Tons) **Cacaobutter,** Marke Cadbury.

Der Umsatz war nicht unbedeutend, besonders in Guayaquil, doch sind keine Details bekannt gegeben.

Am 31. pto. wurde ein mässig grosser Vorrat von 4335 Sack, bestehend aus 2514 Sack Kolonienware und 1821 Sack Auslandsware, angeboten.

Gute Nachfrage war vorhanden und ca. drei viertel fanden Käufer.

Trinidad wurde zu ungefähr denselben Preisen, wie den in der letzten Auktion erzielten, abgestossen, ebenso Grenada, welche Sorte jedoch gelegentlich 6 d bis 1/— mehr erzielte (für feine Sorten).

Jamaica und Dominica stellten sich 1/— höher, Ceylon sogar 2/— für gute Ware und 1/— bis 2/— für gewöhnliche Qualitäten.

Guayaquil war etwas langsam im Verkauf und erzielte vorige Preise.

Es wurden verkauft:

Von 645 Sack Trinidad ca. 620 Sack, mittelgut bis fein zu 72/— bis 75/—.
580 Sack Grenada (ganzes Angebot), gewöhnlich bis fein zu 66/— bis 71/6, ein Lot zu 72/—.
65 Sack Dominica (ganzes Angebot), gewöhnlich bis fair 64/6 bis 67/—.
39 Sack St. Lucia (ganzes Angebot) zu 69/— bis 70/—.
3 Sack St. Vincent zu 64/6.
397 Sack Jamaica (ganzes Angebot) zu 66/— bis 69/6.

Von 1377 Sack Guayaquil ca. 280 Sack, Caraquez, grau bis fair zu 68/— bis 70/—, und Tumaco zu 67/— bis 67/6.

Von 282 Sack Samana 82 Sack zu 65/6 bis 66/—.

8 Sack Columbian zu 70/—.

154 Sack Bahia (ganzes Angebot), gut rot gräulich 70/—.

Ceylon: 785 Sack (ganzes Angebot), gut dunkel und mittel No. 1 zu 70/— bis 75/—.

Privatim war auch gute Nachfrage, und kamen ziemlich umfangreiche Abschlüsse zu Stande, hauptsächlich in Guayaquil, einschliesslich 600 Sack Caraquez und Winter-Arriba zu 71/— bis 72/—.

Die Cacao-Statistik für die mit dem 28. Januar endende Woche stellt sich für London wie folgt:

	Gelandet wurden	Für den englischen Konsum	Export	Lagerbestand
Trinidad	844	832	259	17331
Grenada	2111	592	121	13477
And. West-Ind.	129	11	23	4533
Ceylon u. Java	1176	362	509	9569
Guayaquil	311	997	418	28827
Brasilien u. Bahia	—	197	108	3430
Afrika	—	50	495	8711
Andere Ausländ.	822	204	538	8192
zusammen	5393	3245	2471	94070
gegen dieselbe Woche 1898	15299	4106	1132	109056

Die Ankünfte von Guayaquil während der zweiten Hälfte des Monats Januar waren wie folgt:

	1899 Quint.	1898 Quint.	1897 Quint.	1896 Quint.
Arriba	6500	9500	8500	10000
Balao, Machala	2500	2000	2500	1000
	9000	11500	11000	11000

Die Gesamt-Ankünfte vom 1. Januar bis 31. Januar:

	1899	1898	1897	1896
Arriba	14500	16500	13500	16500
Balao, Machala	4500	3500	4500	3000
zusammen	19000	20000	18000	19500

Statistik des importierten und ausgelieferten Cacaos, sowie des Lagerbestandes im Hafen Londons in den ersten vier Wochen der Jahre 1899, 1898 und 1897.

Gelandet wurden		Für den engl. Konsum		Lagerbestand		
1899	1898	1899	1898	1899	1898	1897
pkgs.						
15786	36790	12862	14600	94070	109056	137084

Preise. (Zoll 1 d pr. lb.)

	3. Febr. 1899			4. Febr. 1898		
Trinidad, gute Sorten	75/6	b.	77/	79/6	b.	82/6
mittel bis fein rot	72/	»	75/	77/	»	79/
grau u. gemischt rot	72/	»	72/6	75/	»	76/
Grenada, gew. b. fair	66/	»	68/	74/	»	77/6
gut bis fein	70/6	»	72/	80/	»	81/
Dominica u. St. Lucia	64/6	»	67/	73/	»	74/6
do. gerottet	68/	»	70/6	73/	»	76/
Jamaika	64/	»	70/	71/	»	76/6
Surinam	73/	»	77/6	75/	»	79/
Caracas	77/	»	87/	76/	»	85/
Bahia, gut bis fein	70/3	»	73/	77/	»	79/
Guayaquil, Machala	—	»	—	—	»	—
Caraquez	68/	»	70/	76/	»	79/
Arriba	76/	»	84/	79/	»	85/
Ceylon, mittel b. fein	70/	»	77/	77/	»	81/
schlecht u. gewöhnl.	65/	»	69/	71/	»	76/6

London, den 11. Februar 1899.

Am 14. ct. wurden in der Auktion:

6629 Sack **Cacao**

angeboten.

Cacao ist fester bei guter Nachfrage und steigenden Preisen.

300 Sack Guayaquil, Winter-Arriba wurden zu 72/— verkauft.

In der vorigen Auktion bestand das Angebot aus 3847 Sack, die Nachfrage war ziemlich gross, und 2250 Sack wurden zu im Ganzen festen Preisen verkauft.

Trinidad war bald vergriffen, Preis 1/— höher.

Der kleine Vorrat von Grenada fand zu festen Preisen Käufer.

Dominica stellte sich 1/— bis 2/— höher im Preise.

Surinam und Jamaica fest, ebenso Guayaquil.

Ceylon unregelmässig, feine Sorten waren stark begehrt und erzielten sogar um 5/— höhere Preise, während andere Sorten sich durchschnittlich auf dem früheren Niveau hielten, teilweise aber etwas fester waren.

Es wurden verkauft:

360 Sack Trinidad (ganzes Angebot), mittel grau bis fein rot zu 73/6 bis 76/—.

36 Sack Grenada, gewöhnlich bis fein zu 66/— bis 72/—.

240 Sack Dominica zu 65/— bis 68/—, einige wenige Lots zu 69/6.

48 Sack Surinam zu 69/— bis 70/—.

114 Sack Jamaica zu 64/— bis 66/6.

Von 937 Sack Guayaquil 314 Sack, Arriba gräulich-rot zu 74/—, Caraquez grau und gräulich rot zu 70/— bis 71/—, Tumaco zu 67/6.

Von 2045 Sack Ceylon ca. 1100 Sack, **dunkle Ware** 40/6 bis 63/—, **Auslese** 60/— bis 66/6, **gewöhnlich grau bis gut dunkelrot** 67/6 bis 73/6, **fein bis extra fein** 78/— bis 81/—.

Privatim kamen einige ziemlich bedeutende Abschlüsse zu Stande, einschliesslich 700 Sack Guayaquil, Winter-Arriba zu 71/6 bis 72/—, und roter Caraquez zu 72/6.

Der Import betrug in der letzten Woche nur 2939 Sack gegen 8071 Sack zur selben Zeit im Vorjahre, auch die Sack-Anzahl der abgenommenen Ware zeigt einen entsprechenden Rückgang von 2954 Sack, und zwar 4919 Sack gegen 7873 Sack.

Der Vorrat ist um ca. 17160 Sack kleiner.

Die Cacao-Statistik für die mit dem 4. Februar endende Woche stellt sich für London wie folgt:

	Gelandet wurden	Für den englischen Konsum	Export	Lagerbestand
Trinidad	320	638	236	16777
Grenada	392	843	146	12880
Andere West-Ind.	137	1	95	4574
Ceylon u. Java	1053	352	450	9820
Guayaquil	1002	1333	146	28350
Brasilien u. Bahia	—	87	—	3343
Afrika	—	300	31	8380
Andere Ausländ.	35	251	10	7966
zusammen	2939	3805	1114	92090
gegen dieselbe Woche 1898	8071	4843	3030	109254

Statistik der Handelskammer über die Bewegung aller Sorten von Roh-Cacao in dem Vereinigten Königreich während des Monats Januar und der letzten zwei Jahre:

Jan.		Gelandet wurden	Für den engl. Konsum	Export
1899	Tons	914	1443	491
1898	»	2762	1350	428
Differenz		— 1848	+ 93	— 63

Der Vorrat im Vereinigten Königreich am 31. Januar war 6465 Tons gegen 8047 Tons im Jahre 1898 und 10618 Tons im Jahre 1897.

Statistik der Handelskammer über die Bewegung aller Sorten von verarbeitetem Cacao in dem Vereinigten Königreich während des Monats Januar und der letzten drei Jahre:

Jan.	Gelandet wurden lb.	Für den engl. Konsum lb.	Export lb.	Vorrat lb.
1899	433437	517523	105685	1092000
1898	913314	895185	44688	353000
1897	494424	469145	32868	72000

Statistik des importierten und ausgelieferten Cacaos, sowie des Lagerbestandes im Hafen Londons in den ersten 5 Wochen der Jahren 1899, 1898 und 1897.

	Gelandet wurden		Für den engl. Konsum		Lagerbestand		
	1899	1898	1899	1898	1899	1898	1897
pkgs.	18725	44861	16667	19443	92090	109254	133648

Preise.

(Zoll 1 d pr. lb.)

	10. Fbr. 1899			11. Fbr. 1898		
Trinidad, gute Sorten	75/6	b.	77/	79/	b.	82/6
mittel bis fein rot	72/	»	76/	76/6	»	78/6
grau u. gemischt rot	71/	»	71/6	75/	»	76/
Grenada, gew. b. fair	66/	»	68/	72/6	»	75/6
gut bis fein	70/6	»	72/	76/	»	79/
Dominica u. St. Lucia	64/6	»	67/	69/6	»	—
do. gerottet	68/	»	70/6	73/	»	76/
Jamaika	64/	»	70/	71/	»	76/6
Surinam	73/	»	77/6	74/6	»	79/
Caracas	77/	»	87/	76/	»	85/
Bahia, gut bis fein	70/3	»	73/	77/	»	79/
Guayaquil, Machala	—	»	—	—	»	—
Caraquez	70/	»	71/	76/	»	79/
Arriba	74/	»	82/	79/	»	85/
Ceylon, mittel b. fein	70/	»	81/	76/	»	81/
schlecht u. gewöhnl.	65/	»	69/	71/	»	75/6

Cacaoschalen.

In der Auktion wurden 1232 Sack (43 Tons) Marke »Cadbury« verkauft, die erste Sorte A zu 100/— bis 130/—, die zweite B zu 120/— bis 132/6, die dritte C zu 112/6 bis 117/6 und die vierte D zu 7 £ 5 s bis 8 £ 10 s.

Ferner wurden 36 Tons, garantiert von englischen Fabrikanten, angeboten und zu 6 £ zurückgekauft. 256 Sack (bond) fanden Käufer zu 57/6 bis 60/—.

Cacaobutter.

In der Auktion wurden 750 Kisten (75 Tons) Marke »Cadbury« verkauft, beginnend mit $14^{1}/_{8}$ d und steigend bis $14^{3}/_{4}$ d, der Durchschnittspreis war 14.5—16 d gegen $14^{1}/_{2}$ d im Januar, 13 d im Monat Dezember, 13.3—16 d im November und $13^{1}/_{4}$ d im Oktober.

London, den 18. Februar 1899.

Am 21. Februar sollen in Auktion 6209 Sack verkauft werden.

In der Auktion vom 14. ds. bestand das Angebot aus 6629 Sack, und zwar 5340 Sack Kolonienware, wovon mehr als die Hälfte Grenada war, und 289 Sack Auslandware.

Die Nachfrage war lebhaft, und 4490 Sack fanden Käufer zu durchschnittlich höheren Preisen, Trinidad erzielte bis 1/—

Von 1377 Sack Guayaquil ca. 280 Sack, Caraquez, grau bis fair zu 68/— bis 70/—, und Tumaco zu 67/— bis 67/6.
Von 282 Sack Samana 82 Sack zu 65/6 bis 66/—.
8 Sack Columbian zu 70/—.
154 Sack Bahia (ganzes Angebot), gut rot gräulich 70/—.
Ceylon: 785 Sack (ganzes Angebot), gut dunkel und mittel No. 1 zu 70/— bis 75/—.

Privatim war auch gute Nachfrage, und kamen ziemlich umfangreiche Abschlüsse zu Stande, hauptsächlich in Guayaquil, einschliesslich 600 Sack Caraquez und Winter-Arriba zu 71/— bis 72/—.

Die Cacao-Statistik für die mit dem 28. Januar endende Woche stellt sich für London wie folgt:

	Gelandet wurden	Für den englischen Konsum	Export	Lagerbestand
Trinidad	844	832	259	17331
Grenada	2111	592	121	13477
And. West-Ind.	129	11	23	4533
Ceylon u. Java	1176	362	509	9569
Guayaquil	311	997	418	28827
Brasilien u. Bahia	—	197	108	3430
Afrika	—	50	495	8711
Andere Ausländ.	822	204	538	8192
zusammen	5393	3245	2471	94070
gegen dieselbe Woche 1898	15299	4106	1132	109056

Die Ankünfte von Guayaquil während der zweiten Hälfte des Monats Januar waren wie folgt:

	1899 Quint.	1898 Quint.	1897 Quint.	1896 Quint.
Arriba	6500	9500	8500	10000
Balao, Machala	2500	2000	2500	1000
	9000	11500	11000	11000

Die Gesamt-Ankünfte vom 1. Januar bis 31. Januar:

	1899	1898	1897	1896
Arriba	14500	16500	13500	16500
Balao, Machala	4500	3500	4500	3000
zusammen	19000	20000	18000	19500

Statistik des importierten und ausgelieferten Cacaos, sowie des Lagerbestandes im Hafen Londons in den ersten vier Wochen der Jahre 1899, 1898 und 1897.

Gelandet wurden 1899 pkgs.	Gelandet wurden 1898	Für den engl. Konsum 1899	Für den engl. Konsum 1898	Lagerbestand 1899	Lagerbestand 1898	Lagerbestand 1897
15786	36790	12862	14600	94070	109056	137084

Preise. (Zoll 1 d pr. lb.)

	3. Febr. 1899		4. Febr. 1898	
Trinidad, gute Sorten	75/6 b.	77/	79/6 b.	82/6
mittel bis fein rot	72/ »	75/	77/ »	79
grau u. gemischt rot	72/ »	72/6	75/ »	76
Grenada, gew. b. fair	66/ »	68/	74/ »	77/6
gut bis fein	70/6 »	72/	80/ »	81
Dominica u. St. Lucia	64/6 »	67/	73/ »	74/6
do. gerottet	68/ »	70/6	73/ »	76
Jamaika	64/ »	70/	71/ »	76/
Surinam	73/ »	77/6	75/ »	79
Caracas	77/ »	87/	76/ »	85
Bahia, gut bis fein	70/3 »	73/	77/ »	79
Guayaquil, Machala	— »	—	— »	—
Caraquez	68/ »	70/	76/ »	79
Arriba	76/ »	84/	79/ »	85
Ceylon, mittel b. fein	70/ »	77/	77/ »	81/
schlecht u. gewöhnl.	65/ »	69/	71/ »	76/6

London, den 11. Februar 1899.

Am 14. ct. wurden in der Auktion:
6629 Sack Cacao
angeboten.

Cacao ist fester bei guter Nachfrage und steigenden Preisen.

300 Sack Guayaquil, Winter-Arriba wurden zu 72/— verkauft.

In der vorigen Auktion bestand das Angebot aus 3847 Sack, die Nachfrage war ziemlich gross, und 2250 Sack wurden zu im Ganzen festen Preisen verkauft.

Trinidad war bald vergriffen, Preis 1/— höher.

Der kleine Vorrat von Grenada fand zu festen Preisen Käufer.

Dominica stellte sich 1/— bis 2/— höher im Preise.

Surinam und Jamaica fest, ebenso Guayaquil.

Ceylon unregelmässig, feine Sorten waren stark begehrt und erzielten sogar um 5/— höhere Preise, während andere Sorten sich durchschnittlich auf dem früheren Niveau hielten, teilweise aber etwas fester waren.

Es wurden verkauft:

360 Sack Trinidad (ganzes Angebot), grau bis fein rot zu 73/6 b[illegible]
36 Sack Grenada, gewöhnlich b[illegible] 66/— bis 72/—.
240 Sack Domini[illegible] zu 65/[illegible] einige we[illegible]ts [illegible]
48 Sack Surin[illegible]
114 Sack Ja[illegible]
Von 937 Sa[illegible] gräul[illegible] und [illegible] Tu[illegible]

Von 2045 Sack Ceylon ca. 1100 Sack, dunkle Ware 40/6 bis 63/—, Auslese 60/— bis 66/6, gewöhnlich grau bis gut dunkelrot 67/6 bis 73/6, fein bis extra fein 78/— bis 81/—.

Privatim kamen einige ziemlich bedeutende Abschlüsse zu Stande, einschliesslich 700 Sack Guayaquil, Winter-Arriba zu 71/6 bis 72/—, und roter Caraquez zu 72/6.

Der Import betrug in der letzten Woche nur 2939 Sack gegen 8071 Sack zur selben Zeit im Vorjahre, auch die Sack-Anzahl der abgenommenen Ware zeigt einen entsprechenden Rückgang von 2954 Sack, und zwar 4919 Sack gegen 7873 Sack.

Der Vorrat ist um ca. 17160 Sack kleiner.

Die Cacao-Statistik für die mit dem 4. Februar endende Woche stellt sich für London wie folgt:

	Gelandet wurden	Für den englischen Konsum	Export	Lagerbestand
Trinidad	320	638	236	16777
Grenada	392	843	146	12880
Andere West-Ind.	137	1	95	4574
Ceylon u. Java	1053	352	450	9820
Guayaquil	1002	1333	146	28350
Brasilien u. Bahia	—	87	—	3343
Afrika	—	300	31	8380
Andere Ausländ.	35	251	10	7966
zusammen	2939	3805	1114	92090
gegen dieselbe Woche 1898	8071	4843	3030	109254

Statistik der Handelskammer über die Bewegung aller Sorten von Roh-Cacao in dem Vereinigten Königreich während des Monats Januar und der letzten zwei Jahre:

Jan.		Gelandet wurden	Für den engl. Konsum	Export
1899	Tons	914	1443	491
1898	»	2762	1350	428
Differenz		— 1848	— 93	— 63

Der Vorrat im Vereinigten Königreich am 31. Januar war 6465 Tons gegen 8047 Tons im Jahre 1898 und 10618 Tons im Jahre 1897. —

...tik ... andelskammer über die ...ten von verarbeitetem ... ich während ...zten drei

	Vorrat
	lb.
[illegible]	...92000
[illegible]	...353000
[illegible]	72000

Statistik des importierten und ausgelieferten Cacaos, sowie des Lagerbestandes im Hafen Londons in den ersten 5 Wochen der Jahren 1899, 1898 und 1897.

	Gelandet wurden		Für den engl. Konsum		Lagerbestand		
	1899	1898	1899	1898	1899	1898	1897
pkgs.	18725	44861	16667	19113	92090	109254	133648

Preise.

(Zoll 1 d pr. lb.)

	10. Fbr. 1899		11. Fbr. 1898	
Trinidad, gute Sorten	75/6	b. 77/	79/	b. 82/6
mittel bis fein rot	72/	» 76/	76/6	» 78/6
grau u. gemischt rot	71/	» 71/6	75/	» 76/
Grenada, gew. b. fair	66/	» 68/	72/6	» 75/6
gut bis fein	70/6	» 72/	76/	» 79/
Dominica u. St. Lucia	64/6	» 67/	69/6	» —
do. gerottet	68/	» 70/6	73/	» 76/
Jamaika	64/	» 70/	71/	» 76/6
Surinam	73/	» 77/6	74/6	» 79/
Caracas	77/	» 87/	76/	» 85/
Bahia, gut bis fein	70/3	» 73/	77/	» 79/
Guayaquil, Machala	—	» —	—	» —
Caraquez	70/	» 71/	76/	» 79/
Arriba	74/	» 82/	79/	» 85/
Ceylon, mittel b. fein	70/	» 81/	76/	» 81/
schlecht u. gewöhnl.	65/	» 69/	71/	» 75/6

Cacaoschalen.

In der Auktion wurden 1232 Sack (43 Tons) Marke »Cadbury« verkauft, die erste Sorte A zu 100/— bis 130/—, die zweite B zu 120/— bis 132/6, die dritte C zu 112/6 bis 117/6 und die vierte D zu 7 £ 5 s bis 8 £ 10 s.

Ferner wurden 36 Tons, garantiert von englischen Fabrikanten, angeboten und zu 6 £ zurückgekauft. 256 Sack (bond) fanden Käufer zu 57/6 bis 60/—.

Cacaobutter.

In der Auktion wurden 750 Kisten (75 Tons) Marke »Cadbury« verkauft, beginnend mit 14 1/8 d und steigend bis 14 3/4 d, der Durchschnittspreis war 14.5—16 d gegen 14 1/2 d im Januar, 13 d im Monat Dezember, 13.3—16 d im November und 13 1/4 d im Oktober.

London, den 18. Februar 1899.

Am 21. Februar sollen in Auktion 6209 Sack verkauft werden.

In der Auktion vom 14. d. M. bestand das Angebot aus 6629 Sack, und zwar 5340 Sack Kolonienware, wovon mehr als die Hälfte Grenada war, und 289 Sack Auslandware.

Die Nachfrage war lebhaft, und 4490 Sack fanden Käufer zu durchschnittlich höheren Preisen, Trinidad erzielte bis 1/—

mehr und Grenada 6d bis 1/—, Jamaica war fest, ebenso Costa Rica und Afrika, Ceylon dagegen ruhig.

Es wurden verkauft:

Von 1858 Sack Trinidad 1700 Sack, gewöhnlich bis gew. grau 63/— bis 69/—, gewöhnlich bis fein rot 72/— bis 76/6.

Von 3591 Sack Grenada 2405 Sack, niedrig 61/–, gewöhnl. bis fair 66/— bis 69/—, gut bis fein 69/6 bis 72/6.

6 Sack Dominica (ganzes Angebot) zu 68/6.

Von 157 Sack Jamaica 90 Sack, fair bis gut 65/— bis 70/—.

66 Sack Costa Rica (ganzes Angebot) mittelgut bis gut 69/— bis 72/—.

18 Sack Straits (ganzes Angebot) mittelgut bis gut rot 64/6 bis 72/6.

Von 734 Sack Ceylon 230 Sack, Auslese 61/6 bis 64/—, mittel grau und rot 67/— bis 69/—, gut 70/— bis 74/—.

199 Sack Afrika zurückgekauft.

Privatim wurden 900 Sack Ceylon mit 83/— für feine Qualität bezahlt; ferner wurden verkauft: 100 Sack Afrika, fein rot 72/—, und 600 Sack Grenada zu 70/6 bis 72/6.

In der vorigen Woche wurden 491 Sack weniger abgenommen als zur selben Zeit im Vorjahre. Der Import ist um 2568 Sack kleiner und der Vorrat um 19350 Sack.

Die Cacao-Statistik für die mit dem 11. Februar endende Woche stellt sich für London wie folgt:

	Gelandet wurden	Für den englischen Konsum	Export	Lagerbestand
Trinidad	758	569	156	16810
Grenada	3481	276	163	15922
Andere West.-Ind.	335	101	23	4785
Ceylon, Java	359	267	1530	8382
Guayaquil	—	814	2134	25402
Brasilien u. Bahia	—	180	33	3130
Afrika	—	16	70	8294
Andere Ausländ.	585	114	10	8427
zusammen	5518	2337	4119	91152
gegen dieselbe Woche 1898	8186	5266	1681	110493

Le Hâvre, den 28. Januar bis 4. Februar 1899.

Angekommen sind:

164 Kolli von Martinique
217 Sack 34 Qrts. von Guadeloupe
3206 » von den Antillen
948 » » Côte-Ferme
2815 » aus New-York
20 » » Mexiko
1500 » » Bahia.

Cacao-Bewegung in Le Hâvre
vom 1. bis 31. Januar 1899.
(Von Herrn G. Taulin, beeidigter Makler.)

Sorten:	Vorrat am 31. Dez. 1898	Import vom 1.—31. Jan.	Ausgang vom 1.—31. Jan.	Vorrat am 31. Jan. 1899
Para, Maragnon	5077	366	850	4593
Trinidad	10331	2450	2628	10158
Côte-Ferme	13373	1855	3150	12078
Bahia	8295	2460	2620	8135
Haiti	3173	11610	5250	9583
Guayaquil	17170	7060	8210	16020
Martin., Guadel.	1168	920	650	1438
Verschiedene	13414	2150	7310	8254
Zusammen	72101	28871	30668	70253
geg. Jan. 1898	67350	21960	24690	61629

Preise.

	31. Jan. 1899	31. Jan. 1898
Para, Maragnon	98 b. 100,—	95 b. 100 Frs
Trinidad	90 » 92,—	95 » 100 »
Côte-Ferme	85 » 130,—	90 » 130 »
Bahia	85 » 87,50	94 » 95 »
Haiti	75 » 85,—	80 » 90 »
Guayaquil	85 » 95,—	90 » 100 »
Martinique, Guadel.	110 » 112	111 » 116 »

per 50 Kilo.

Le Hâvre, den 4.—11. Februar 1899.

Angekommen sind:

386 Sack aus New-York
10088 » von den Antillen
1916 » » Côte-Ferme
174 » » Brasilien
20 » » Afrika (Küstenland)
1000 » » Guayaquil.

Le Hâvre, den 11—18. Februar 1899.

Nach Haiti ist starke Nachfrage und seit etwa 14 Tagen sind ca. 2000 Sack umgesetzt worden; die Preise neigen zur Hausse und sind von 73—74 Frs. auf 77 Frs. gestiegen.

Angekommen sind:

510 Sack aus New-York
722 » von den Antillen
822 » von Côte-Ferme.

Port of Spain, Trinidad, d. 19. Januar 1899.

Die letzten vierzehn Tage brachten starke Regengüsse mit sich, welche die Ernte und das Präparieren der Cacaobohnen sehr gehemmt haben.

Seit einigen Tagen jedoch hat sich das Wetter wieder aufgeklärt und die Arbeiten, welche die Ernte mit sich bringt, konnten eilig unter günstigen Bedingungen wieder aufgenommen werden.

Da die Früchte bisher noch zurück waren, so reifen jetzt alle auf einmal und man nimmt daher an, dass die Ernte, welche ziemlich bedeutend ist, von jetzt bis März oder früher ganz hereingebracht sein wird.

Was die dann folgende Ernte betrifft, so ist an den Bäumen noch nicht das geringste Zeichen bemerkbar, woraus man etwas Bestimmtes schliessen könnte, sodass man eine verspätete Ernte um San Juan, Juni-Juli, fürchten muss.

Die Nachfrage aller Märkte ist fortgesetzt lebhaft, hauptsächlich aber für den amerikanischen Markt, und unsere Kurse blieben fast unverändert, trotzdem die Käufer Anstrengungen genug machen, um die Baisse herbeizuführen.

Wir notieren jetzt gewöhnliche rote Ware mit $ 14,50 bis $ 14,75 und bessere Sorten bis $ 15,50 (dieser letztere Preis versteht sich für beste Qualitäten).

Unser Export während der letzten vierzehn Tage betrug 7619 Sack nach Europa und 2053 Sack nach den Vereinigten Staaten, gegen 7655 Sack nach Europa und nichts nach den Vereinigten Staaten zur selben Zeit im Vorjahre.

Die vergleichende Statistik unseres Gesamt-Exportes von Cacao vom 1. Januar bis heute für die letzten sechs Jahre ist folgende:

1899	9672	Sack
1898	7655	»
1897	5615	»
1896	10394	»
1895	8825	»
1894	11566	»

Einbegriffen in diesen Zahlen sind:

1899	2053	Sack	n. d. Ver. St.	v. Amerika
1898	nichts		»	»
1897	4136	»	»	»
1896	482	»	»	»
1895	3046	»	»	»
1894	1614	»	»	»

Trinidad, Port of Spain, d. 2. Februar 1899.

Das Wetter ist schön geblieben und die Ernte geht unter den günstigsten Bedingungen vor sich.

Die Ankünfte sind momentan sehr bedeutend und werden es auch bis Ende dieses Monats sein.

Man erwartet, dass eine Verminderung nicht vor nächsten Monat eintreten wird, und dass sich von Ende März ab wieder ein Mangel an Ware fühlbar machen wird.

Die Bäume zeigen immer noch keine Anzeichen, aus denen man auch nur annähernd auf die zu erwartenden Resultate der nächsten Ernte schliessen könnte.

Die Nachfrage ist noch immer sehr lebhaft von allen Märkten aus, hauptsächlich aber für Amerika, und ist der Einfluss wohl teilweise auf den Krieg zurückzuführen.

Diese Kauflust ruft natürlich eine Hausse-Bewegung hervor.

Gewöhnliche Ware wird mit $ 15.— pr. Fan. bezahlt, während die besseren und besten Sorten $ 16.— erzielen.

Unser Export während der letzten vierzehn Tage betrug 3041 Sack nach Europa und 4839 Sack nach den Vereinigten Staaten, gegen 5686 Sack nach Europa und 4908 Sack nach den Vereinigten Staaten zur selben Zeit im Vorjahre.

Die vergleichende Statistik unseres Gesamt-Exportes von Cacao vom 1. Januar bis heute für die letzten fünf Jahre ist folgende:

1899	17 552	Sack
1898	18 249	»
1897	17 456	»
1896	14 882	»
1895	15 368	»

Einbegriffen in diesen Zahlen sind:

1899	6892	Sack	n. d. Ver. St.	v. Amerika
1898	4908	»	»	»
1897	5252	»	»	»
1896	1515	»	»	»
1895	5245	»	»	»



Ausbeutekontrolle.

Wir haben gefunden, dass man in recht vielen Fabriken achtlos darüber wegarbeitet, wegrechnet und wegkalkuliert, wieviel rein verwendbare Kerne und wieviel verwendbare Keime und Grusteile und wieviel reine Schalen die rohen Cacaobohnen bei der Verarbeitung ergeben.

Sollten aus dieser Unachtsamkeit nicht an mancher Stelle rechnerische Irrtümer entstehen, aus denen das ganze Jahr über die auffallend billigen Preise und am Schlusse des Jahres die auffallend kleine Gewinnziffer hervorgehen?

Vor ungefähr 14 Jahren haben Gebr. Stollwerck in Köln über die Verluste an Material durch Reinigen, Rösten und Entschälen der Cacaobohnen eine Denkschrift veröffentlicht, um den Einstandspreis von reiner Cacaomasse und von entöltem Cacaopulver, als Grundlage für weitere Berechnungen zu finden. Diese Denkschrift bringt folgendes:

Man hätte mit 30 Prozent Verteuerung durch Verlust beim Reinigen, Rösten, Brechen und Entschälen zu rechnen; nähme man einen Roh-Cacao in Bearbeitung, der 90 Mark der Zentner koste, mit Zoll also 107,50 Mark, so hätte man zu diesem Preise

30 Prozent, also 32,25 »

hinzuzurechnen, und man fände

dann 139,75 Mark

als Einkaufspreis für 100 Pfund Cacaomasse.

Diese 30 Prozent Verlust geben Gebr. Stollwerck wie folgt spezifiziert auf:

a.	für gerösteten Cacao auf Einrösten und Staub	4 90 %
b.	» Absieben	0,80 %
c.	» durch Absieben geringwertig gewordenen Cacao	0,83 %
d.	» groben Staub beim Entschälen ca. 15 % Schalen und Keime	7,26 %
e.	» feinen Staub beim Entschälen mit ca. 25 % Schalen	5,07 %
f.	» Schalen	10,66 %
	Summa	29,52 %

Demnach stellen sich die Selbstkosten von Rohcacao ohne Arbeitslohn, gebrannt und gereinigt, bei 50 kg im Durchschnitt:

durch	wenn der Verlust = % ist	und brauchb. sind	also rein Cacao erhalt. wird	auf Mark
Absiebsel	0,8	0,8 à 50 ₰	—	0,42
Einröst. u. Staub	4,9	—	—	—
Gereinigt	—	—	70,48 % à 138,125 ₰	97,34
Staub m. ca. 15 % Schalen u. Keimen	—	7,26 à 80 ₰	—	5,81
Staub m. ca. 25 % Schalen u. Keimen	—	5,07 à 50 ₰	—	2,54
Schalen	—	10,66 à 13 ₰	—	1,39
			Summa Mark	107,40

Also stellt sich der Preis des für Cacaomasse brauchbaren Cacao bei einem Rohcacao-Preis von 107½ Mark inkl. Zoll auf 138,12½ Mark pro 50 Kilo. Es kommen hierzu noch 1½ Prozent = 2,072 Mark Verluste entstanden durch Verdunsten bei der Fabrikation = 140,20 Mark, oder 30 Prozent Verteuerung durch Verlust an Einbrennen, Verstauben und minderwertige Cacaoabfälle, wie Schalen, Keime, Grus.

Den Einstandspreis für entöltes Cacaopulver finden auf dieser Grundlage Gebr. Stollwerck wie folgt. Sie rechnen Cacaomasse wie oben mit 139,75 Mark den Zentner und setzen an:

75 Kilo Cacaomasse = 209,63 Mk.
geben 25 » Cacaobutter
à 2,30 Mk. pr. Kilo = 57,50 »
bleibt 152,13 Mk.

für 50 Kilo entölter Cacao.

Gegen diese Ansätze liess sich vor 15 Jahren wohl kaum etwas sagen. Heute kommt man, wo man die Arbeit von tüchtigen Kräften beaufsichtigen lässt und selber ein scharfes Auge auf Verbesserungen im Betriebe hat, wohl zu einem günstigeren Resultate. Aber, dass an recht vielen Stellen noch immer mit einer Verteuerung des rohen Produktes um 30 Prozent durch Reinigen, Rösten, Schälen gerechnet werden **muss**, haben wir oft genug den Schalenböden angesehen; oft genug haben wir nachweisen können, dass Schalen und Abfälle, die für ein Spottgeld verkauft wurden, den fünffachen Wert an verwertbaren Kernen in sich trugen. Hin und wieder mag man sich von dem Augenblicke an mehr um seine Brechmaschinen gekümmert haben, oft aber auch wird man es gelassen haben, wie es war. Und so wird wohl noch heute in mancher Fabrik ein nettes Geheimratsgehalt in den Schalen stecken, die auf den Böden liegen oder für einen blanken Thaler pro Zentner nach Holland oder der Schweiz gehen, wo man sie besser zu verwerten versteht.

Dort, wo man sich nach besseren Brech- und Reinigungsmaschinen umgesehen hat, wo man sich nach eigenen Ideen diese Maschinen zusammengestellt hat, wo man Krupp'sche Excelsior-Mühlen auf Getreide-Windmaschinen montiert hat, wo man neue Konstruktionen von Savy-Paris, Bauermeister-Ottensen, Nagel & Kaemp-Hamburg, Gebrüder Seck-Dresden verwendet, die fast alle ganz bedeutende Verbesserungen aufweisen, dort wird man heute einen erheblich niedrigeren Prozentsatz an Verlust einzustellen brauchen.

Es liegen uns mehrere Resultate, erzielt auf Röst- und Reinigungsmaschinen verschiedener Herkunft vor, die wir demnächst veröffentlichen wollen. Die Resultate, die lediglich von Maschinenfabrikanten aufgenommen worden sind, haben nur einen kleinen Wert. Jeder Maschinenfabrikant hat das Bestreben, die Leistungsfähigkeit seiner Maschinen in heller Farbe zu schildern und meist nimmt er als Norm das an, was bei einem einzigen Versuche in einer Stunde erzielt worden ist. Das ist aber selten maassgebend.

Wir würden dankbar sein, wenn man — es liegt das im Interesse einer jeden Fabrik — einmal an recht vielen Stellen eine Ausbeutekontrolle anstellen würde und uns die Resultate dieser Kontrolle einschicken würde. Wir würden dann aus der Praxis des heutigen Tages heraus ein festes Bild auf neuer Grundlage schaffen können, das der Stollwerckschen Denkschrift aus dem Jahre 1885 angefügt werden könnte.

Wir wollen für diese wichtige Arbeit



einige Anleitung dadurch geben, dass wir die Fragen stellen, die zu beantworten sein würden. Richtig ist es, wenn diese Ausbeutekontrolle an fünf verschiedenen Cacaosorten vorgenommen würde und zwar an Ariba, an Machala, an Bahia, an Kamerun, an Thomé, und wenn von jeder Sorte je 1000 Pfund roh, sowie sie angekommen sind, zur Kontrolle herangezogen werden. Es wäre dann die Antwort auf folgende Fragen zu suchen:

A.

a. Hatten Sie einen Gewichtsverlust bei dem Cacao gegen Fakturengewicht?

b. Wieviel Sand, Staub, Steine, Holz und und dergl. fanden sich in 1000 Pfund?

c. Wieviel wogen 1000 Pfund gereinigte Bohnen nach dem Rösten?

d. Wieviel reine Kerne erhielten Sie hieraus?

e. Wieviel reine Keime erhielten Sie hieraus?

f. Wieviel kleine Kerne mit Schalenstücken?

g. Wieviel Grus?

h. Wieviel kernfreie, keimfreie, staubfreie, grobe Schalen?

B. Welchen Verbrauchswert haben für Sie

i. die groben Schalen unter h?

k. der Grus unter g?

l. die kleinen Kerne mit Schalenstücken?

m. die reinen Keime?

C. Welche Kosten entstehen Ihnen

n. an Arbeitskräften auf Reinigen, Rösten, Schälen von 1000 Pfund rohen Bohnen?

o. an Dampfkraft?

p. an Feuerung beim Rösten?

Wenn uns von recht vielen Seiten diese Fragen beantwortet werden, so hoffen wir, dass wir wirklich maassgebende Ausbeutezahlen erhalten werden.

Wir bitten darum im Interesse richtiger Kalkulationen.



ALLERLEI.

L. Sie fragen, was man unter »Blinder Chocolade« versteht?

Im Handel ist diese Bezeichnung bisher nicht üblich gewesen, aber jeder Koch, jede Kochfrau, jede Hausfrau wird Ihnen sagen, dass man darunter eine »nachgemachte Chocolade« versteht. Blinde Chocoladensuppe hat kein Krümelchen Chocolade, sondern ist nur aus braun geröstetem Mehl, Zimmt, Zucker und Milch gekocht. Würde »Blinde Chocolade« in den Handel eingeführt, so würde man darunter ein Surrogat verstehen, das wenig oder garnichts von den Bestandteilen hat, aus denen die echte Chocolade besteht. Wenn Sie ein solches Fabrikat deklarieren:

Blinde Chocolade No. 0
hergestellt aus Cacaoabfällen, Zucker, Mehl und vegetabilischen Oelen in der Fabrik von N. N. in O.

dann begehen Sie keinerlei Verstösse gegen irgend welche Gesetze.

X. befragt uns, was wir von der grossartigen Erfindung halten, die von einer Firma Hermann aus Hannover unter dem Namen Gelee-Extrakt angeboten wird.

In den Kartons, die 30 Pfennig im Laden kosten, stecken

15 Gramm pulverisierte Gelatine
5 » pulverisierte Weinsäure
1 » Fruchtäther, mit Anilinfarbe gefärbt.

Das ganze hat einen Wert von 5 Pfennig Materialwert; es kommen hinzu die Verpackungskosten. Dass, wie Sie schreiben, die Materialisten, also die Kolonialwaarenhändler Ihrer Stadt den Artikel stark poussieren, finden wir auch hier bestätigt. Würden Sie Ihrer Frau gestatten, dass Sie Ihnen oder Ihren Kindern ein solches Leimwasser vorsetzt? Oder würden Sie Ihr Portemonnaie dafür hergeben, dass sie 30 Pfennig dafür bezahlt? Ich thue beides nicht.

Aber ich sehe hier wiederum bestätigt, dass der Vertrauensmann des Konsumenten, das soll der Detaillist sein, durchschnittlich jedem Humbug seine Thür öffnet. So ist's mit teuren ausländischen Chocoladen, Cacaos, Konfekten, Kakes, Hafermehlen und Haferflocken, Mais- und Waizenmehlen u. s. w. und so ist's in allen Dingen.

Neue Cacaozufuhren in Hamburg. Vom 1.—16. Februar kamen folgende Mengen Cacao auf dem Seewege an:

Von England	6646	Sack
» Bahia (2438 Sack via Lissabon)	5065	»
» Frankreich	2801	»
» Westindien (1551 Sack via Le Hâvre)	2674	»
» Lissabon	914	»
» Amsterdam	671	»
» Westküste Süd-Amerikas	542	»
» Antwerpen	360	»
» Westküste Afrikas	121	»
» New-York	100	»
» Rotterdam	63	»
zusammen	19957	Sack.

W. Wir haben natürlich auch das Deutsche Reichsadressbuch gekauft und haben auch eine Anzeige hineinbringen lassen; beides hat uns gegen 120 Mark gekostet. Aber es wäre uns lieber, wir hätten die 120 Mark noch im Kasten und die Bücher nicht in der Bibliothek. Wir finden eine solche Menge von Unzuverlässigkeiten darin, dass man den Eindruck hat, als wäre mit diesem neuen Werke nichts weiter als ein zusammengetragener Abdruck der vorhandenen städtischen Adressbücher geliefert. Und da — mit Ausnahme des Berliner Adressbuches — die städtischen Adressbücher meist sehr unzuverlässig und unübersichtlich sind, so sind diese Untugenden in dem neuen Reichsadressbuch auch vorhanden. Da Sie es haben: Schlagen Sie doch einmal die Dresdner Chocoladefabriken auf! Sie finden da auf Seite 2820 einen ganzen Knäuel von Unrichtigkeiten. Und nach Seite 2831 hat Dresden bloss fünf Cacaofabriken, und die fünfte ist noch Gerling & Rockstroh.

Schlägt nun im Vertrauen auf die Zuverlässigkeit des neuen Reichsadressbuches ein Kaufmann, der unserer Branche so lange fern gestanden hat, die Seite 2831 auf, um eine Verbindung mit Dresdner Cacaofabriken zu suchen, so findet er ausser der Firma Gerling & Rockstroh nur vier. Es wird ihm fein säuberlich verschwiegen, dass Firmen wie Otto Rüger, Lobeck & Comp., Eginhardt Lippoldt, Riedel & Engelmann, Richard Selbmann u. s. w. auch zu den Cacaofabriken gehören.

Auf Seite 182 steht bei der Firma Sobtzcik, dass im Teil D Seite 38 eine Anzeige stände. Das ist aber nicht wahr; sie steht auf Seite 232 D. Und mehr Unzuverlässigkeiten findet man die schwere Menge. Gelegentlich wollen wir davon einen Strauss zusammenbinden und ihn den Herausgebern präsentieren. Da die Herausgeber die bekannten »Stimmen der Presse« verbreiten und eine Anzahl günstiger Urteile aus verschiedenen Kreisen veröffentlichen, muss ihnen gesagt werden, dass ihre Arbeit sehr verbesserungsfähig ist, sonst bilden sie sich ein, vortreffliches geleistet zu haben und verwenden auf eine zweite Ausgabe auch nicht mehr Mühe.

In der heutigen Nummer des Gordian wird ein Prospekt der neugebildeten Gesellschaft Süd-Kamerun veröffentlicht. Es kann den deutschen Cacaofabrikanten nur empfohlen werden, sich hieran zu beteiligen, damit aus der Industrie heraus, mit dem Rechte, das den Aktionären zusteht, Wünsche und Verbesserungen vorgetragen werden können.

Berichtigung. Herr Professor E. Warburg, Berlin N.W., Neue Wilhelmstrasse 16, schreibt uns eine Postkarte folgenden Inhalts:

Berlin, den 10. Februar 1899.
N.W., Neue Wilhelmstr. 16.

Auf S. 1566 der mir zugegangenen No. 90 des Gordian bin ich unter den Gründern einer Gesellschaft für Cacaopflanzungen genannt. Ich beehre mich, Ihnen mitzuteilen, dass ich zu dieser Gesellschaft, welche mir nicht einmal dem Namen nach bekannt ist, in keinerlei Beziehung stehe.

Eine diesbezügliche Berichtigung in Ihrem Blatte ist mir erwünscht.

In vorzüglicher Hochachtung
E. Warburg,
Professor der Physik an der Universität.

Dr. Tibble's Vi-Cocoa. Englische Fabrikanten waren im Herbste der Ansicht, dass der Verbrauch von Dr. Tibble's Vi-Cocoa — das ist ein Gemenge von holländischem Puder-Cacao, Hopfen-Extrakt und Malz, das zu 3 Mark fürs englische Pfund im Handel steht — zurückginge. Das ist aber anscheinend nicht der Fall, denn in einer englischen Konditorzeitung finden wir folgende Mitteilung der Vi-Cocoa-Company:

»Die Reklame-Arrangements sind nunmehr für alle Teile Englands für das ganze Jahr abgeschlossen, und wirkungsvolle Anzeigen, ähnlich denjenigen, welche uns im vergangenen Jahre so gute Dienste leisteten, werden wir wieder aufnehmen lassen.

Die Inhaber aller Zeitungen, in welchen unsere Annoncen erscheinen, würden Ihnen die Bestätigung geben, dass unsere Aufträge nicht für einen oder zwei Monate laufen, sondern für weit längere Zeit.

Wir setzen unbegrenztes Vertrauen in unsere Maassnahmen, und die Orders, welche täglich bei uns einlaufen, beweisen, dass dies Vertrauen wirklich berechtigt ist, was wir ja unserer Kundschaft wie dem Publikum bereits mitgeteilt haben.« —

Ueber den enormen Umsatz, den diese englische Kompagnie binnen kurzer Zeit erzielt hat, und über den »glänzenden« Erfolg in finanzieller Hinsicht haben wir früher schon berichtet. In Deutschland würde dasselbe möglich sein. Und wenn es auch volkswirtschaftlich fast ein Verbrechen ist, wenn man eine Ware, die jedermann für 75 Pfg. das Pfund herstellen kann, für 3 Mark an die Leute bringt, so ist der Gewinn doch dabei, dass irgend ein Produkt tiefer in die Volksschichten eindringt und dadurch der Bedarf steigt. Wäre der Kasseler Hafer-Cacao nicht auf halbähnliche Art ins Volk gebracht worden, der Verbrauch von Cacao würde

im ganzen heute in Deutschland nicht auf der Höhe sein, wo er ist.

Käme also ein deutscher »Dr. Tibble«, und nennte er sich Hoff, Mellin, Wasmuth, Lingner & Kraft oder ähnlich, wir wollten ihn ruhig kommen sehen.

O. B. In ähnlicher Angelegenheit haben wir einer anderen Firma im April v. J. schon eine Auskunft ausgehändigt, die wir uns von der Firma H. C. Eduard Meyer, hier, erbeten hatten. Diese Firma hat eigene Häuser in London, Tientsin, Korea, Hongkong, Shanghai, kennt den ostasiatischen Markt genau. Sie schrieb am 20. April v. J. folgendes an den Gordian:

»In Erwiderung auf Ihre Anfrage vom 10. Januar, welche ich nach Shanghai weitergegeben hatte, berichtet mir meine Firma wie folgt:

»Chocoladen, Cacao u. s. w. Der Artikel ist wohl noch ziemlich neu und jedenfalls noch nicht sehr weit eingeführt; immerhin aber hören wir, dass Chocoladen und Cacao (besonders holländisches und amerikanisches Fabrikat) schon von Chinesen konsumiert werden.

Wenn die deutsche Industrie, wie Sie schreiben, die Ware billiger herstellen kann, bei gleicher Qualität natürlich, so sollte jedenfalls ein Versuch gemacht werden. Auf bedeutende Ordres wäre allerdings wohl nicht sofort zu rechnen, vielleicht lässt sich der Artikel aber mit der Zeit mehr und mehr einführen.

In Frage kommen vor der Hand nur: Cacao-Pulver in runden oder vierkantigen Blechdosen, 4, 8 und 16 oz, aussen in Seidenpapier eingewickelt mit unserer chinesischen Hongnamen-Etikette verschlossen; Chocolade in Tafeln von 1/2 Pfund engl. in Silberpapier und weissem, bedrucktem Papier; ebenfalls mit Hongname.

Hiesige Verkaufspreise sind ca. 50/65 Dollar cents für 8 oz tins Cacao und etwa 75 cents für 1/2 Pfund Chocolade.«

Philanthropismus und Marmelade. (Aus einer englischen Konditor-Zeitung.)

Die Themata des Zucker-Ueberflusses und der West-Indischen Inseln sind nachgerade so abgedroschen, dass dieselben einen schon mehr anekeln, aber hin und wieder erscheint ein neues Projekt auf dem Tapet, welches die Besprechung in den Blättern notwendig macht.

Neulich verwiesen wir auf den Plan von Sir Thomas Lipton, wonach die Zuckerverarbeitung wieder aufgenommen werden sollte; heute haben wir einen Vorschlag der Lady Maloney, der Frau des Gouverneurs der Windward-Inseln näher zu beleuchten, wonach eine neue Marmeladen-Industrie eingeführt werden soll.

Sir Thomas Lipton wollte, wenn wir sein Projekt recht verstanden haben, teilweise unter dem Banner des Philanthropismus, die Zucker-Kultur und Verarbeitung auf geschäftlicher Basis betreiben.

Lady Maloney dagegen will unter dem Namen eines Geschäftes die Jam-Industrie auf philanthropischer Basis in Aufnahme bringen.

Auf den Windward-Inseln giebt es Früchte, welche sich zur Jam-Fabrikation eignen, im Ueberfluss, doch sind dieselben nicht zum Transport im frischen Zustande geeignet, und Lady Maloney »sieht den Grund nicht ein, weshalb nicht eine grosse Zahl von armen Damen und Frauen der arbeitenden Klasse im stande sein sollten, Frucht-Konserven zu bereiten und dieselben mit Aufschlag zu verkaufen«.

Aber unglücklicherweise muss sie erst eine Geldsammlung veranstalten, um damit beginnen zu können, und wahrscheinlich später nochmals, um diese Industrie, die sie für gewinnbringend hält, im Gange zu halten.

Jams aus einigen Sorten von Früchten aus den Kolonien würden ja ohne Zweifel etwas Neues sein.

Die passenden Früchte sind folgende: Ananas, Guavenfrucht, Aepfel, Apfelsinen, Brotfrucht, Tamarinden, Mangofrucht, Limonen, Kirschen, Pflaumen und die äusseren Schalen der Muskatnuss, Weinbeeren u. s. w.

Diese Früchte kosten nicht über 1/2 d pro engl. Pfund, aber der Zucker von genügend guter Qualität, um den Jam exportfähig zu machen, kostet 4 d pro lb., sodass sich der Preis des Jam in England nicht unter 1/— pro lb. stellen würde.

Dies ist der Hauptpunkt in Lady Maloney's Plan, was aus dem folgenden von ihr an die Presse eingesandten Brief hervorgeht:

»Gesetzt den Fall, dass irgend eine fleissige Frau, die sich einige Kochtöpfe angeschafft hat (welche ca. 1/— kosten), Gelée aus der Frucht des Guaven-Baumes für den Verkauf in den Kolonien oder nach auswärts machen will, so kostet ihr der Zucker 3 d bis 4 1/2 d, was sich nach der Qualität richtet, die sie bereiten will; für die Frucht bezahlt sie 1/2 d. Nehmen wir schliesslich an, dass sie für 1 d Kohlen verbraucht, um die Marmelade herzustellen, und 1 d für den Topf bezahlt, worin die Frucht-Conserve versandt werden soll, so ergiebt dies im ganzen die Kosten von 5 1/2 bis 7 d und sie verkauft ihre Jams oder Marmeladen zu 1/— pro ein Pfund-Dose. Manche arme Dame und manche ehrliche

Frau aus dem Arbeiterstande in St. Vincent und Grenada verdient ihr tägliches Brot durch den Verkauf dieser Marmeladen, und ich bin überzeugt, dass, wenn erst diese wohlschmeckenden Gelées in England bekannt geworden sind, dieselben leicht Absatz finden werden.

Jede Unternehmung geht aus kleinen Anfängen hervor, und ich glaube sicher, dass wenn der Sache in England Beachtung geschenkt wird, die Damen, die auf dieser Insel leben, einen Verein bilden werden, um die Interessen des kleinen Arbeiterstandes wahrzunehmen, d. h. sie werden Orders entgegennehmen und die Arbeit verteilen, die natürlich im Anfang in den Häusern der Landleute und der anderen gethan werden muss.

Nach einiger Zeit kann dann ohne Zweifel, wenn diese Sache günstig aufgenommen wird, die Fabrikation in grösserem Maassstabe betrieben werden.

Dann würde den Damen die Arbeit abgenommen oder doch sehr erleichtert, da dann grosse Fabrik-Betriebe eingerichtet würden.

Es wird sich dann auch für die grossen Zentral-Zuckerfabriken, welche teilweise schon bestehen und von denen andere projektiert sind, lohnen, die für die Herstellung von Gelée nötige, beste Qualität von Zucker zu fabrizieren, welche, wie man mich versichert, ohne grosse Extra-Ausgaben hergestellt werden könnte, sodass auch die Fabriken Absatz für ihre Vorräte haben.«

Nach der Kritik, welcher diese Sache von der Tagespresse unterworfen gewesen ist, ist es sehr unwahrscheinlich, dass etwas Erspriessliches für dieses Wohlthätigkeits-Projekt herauskommen wird, aber es ist eigentlich schade, dass ein Land, so reich an schönen Früchten, so arm ist, dass es dieselben nicht verwerten kann, wo doch am Markt stets Absatz genug für Frucht-Gelées vorhanden ist.

Dieser Mangel, wie noch mancher andere, resultiert aus dem hohen Import-Tarif, welcher den Preis von Zucker so hoch stellt.

Es ist aber merkwürdig, dass unsere eigenen Jam-Fabrikanten nicht die Früchte verarbeiten, welche in solchem Ueberfluss auf den West-Indischen Inseln gedeihen, besonders aber diejenigen, welche bis jetzt noch nicht zur Gelée-Bereitung verwendet wurden.

Warum sollten sie nicht geschält und in Dosen verpackt zum Versandt kommen, wie z. B. Aprikosen, Pfirsiche u. s. w., natürlich müssten sie sich in gutem Zustande befinden und sich nicht zu teuer stellen.

Dies ist wieder einmal ein Feld für den Unternehmungsgeist eines Lipton oder irgend eines andern Financiers.

Die Agitation für die Vergrösserung des Zuckerverbrauchs in Deutschland wird fortgesetzt und wie man sieht, wird kräftig agitiert. — Hand in Hand damit geht das Bestreben, die Rübenacker mit Obstplantagen zu besetzen und hier und da die zur Ruhe kommenden Zuckerfabriken in »Jams-« und Marmeladefabriken umzuwandeln. Die deutsche Zuckerwaren-Industrie wird gut thun, die Augen offen zu halten und daran zu denken, dass ihre Hauptzuckerartikel, säuerliche, erfrischend schmeckende Fruchtbonbons aus Karamel- oder Fondantzucker einen sehr kräftigen Konkurrenten in den wirklich aus Obst hergestellten Süssigkeiten bekommen werden. Denke man nur ja daran, wie plötzlich der Konsum in Bonbons zur Erdbeer-, Stachelbeer- und Kirschenzeit sinkt, und man wird erkennen, dass die kleinen Näscher instinktiv dem Obst den Vorzug geben, wenn dieses zu haben ist.

Der Verbrauch von konserviertem Obst kann ganz ungeheure Dimensionen annehmen, und es ist leicht möglich, dass aller in Deutschland produzierter Zucker eines Tags auch konsumiert wird. Bis auf Jahre hinaus wird man zwar das Obst aus Nachbarländern, aus Russland, Böhmen, Ungarn, auch wohl aus Amerika und Afrika importiren müssen, aber jedenfalls haben wir in allernächster Zeit unserer Industrie einen neuen Zweig aufzupfropfen.

In der Berliner Zeitung »Die Deutsche Zuckerindustrie« lesen wir folgendes:

»In der am 28. Januar abgehaltenen Sitzung des Braunschweigischen Zweigvereins der Zuckertechniker berichtete Herr Dr. P. Degener kurz über seine Studienreise nach England und über die dort erlangten Informationen betreffs der Jams- und Marmeladenfabrikation u. s. w.

Das herzogl. braunschw. Staatsministerium, das kaiserliche Auswärtige Amt, der Herr Staatsminister und Oberpräsident von Westpreussen Dr. von Gossler, und die kaiserlich deutsche Botschaft in London hatten in höchst anerkennenswerter Weise seine Absichten zu fördern gesucht. Immerhin hatte es doch seine Schwierigkeiten in den Betrieb der Fabriken zu gelangen. Nur durch die liebenswürdige Vermittelung des Wirkl. Geh. Legationsrat und Gesandschaftsattachés Herrn Dr. Gerlich wurde dies endlich erreicht. Der Besuch des Herrn Dr. Degener und dessen Begleiter — ebenfalls deutsche Interessenten — und deren Absicht war bald bekannt geworden und es fehlte nicht an alarmierenden Artikeln in den englischen Zeitungen. Es ist daher höchst zweifelhaft, ob ferneren Besuchern der Zutritt gestattet werden wird. Was nun die Fabrikation selbst

betrifft, so ist diese überaus einfach und bei unseren Hilfsmitteln in Deutschland wird es nicht lange währen, und wir werden die ausländischen Fabrikate weit überholt haben. Unsere Maschinenfabriken, die Dirigenten und Chemiker, und nicht zuletzt unsere Landwirtschaft, werden ihren Mann dabei stellen. Wir werden auch billiger und besser arbeiten. Was das Inland betrifft, so müssen nur alle Beteiligten und unsere Aerzte — und deren Pflicht es ist auf den überaus gesunden Genuss der Obstpräparate aufmerksam zu machen — jeder von seiner Stelle aus alles thun, um durch ihren Einfluss im Interesse der Volksernährung und der allgemeinen Industrie und des Handels zu wirken. Bei der Fabrikation ist eine Ueberstürzung selbstverständlich schädlich.

Herr Dr. Degener wird noch eine zweite Reise nach England unternehmen und dann über seine Erfahrungen den Behörden und und den Interessenten das nähere berichten.«

Und über die Agitation für Zucker haben wir in derselben Zeitung folgendes gefunden:

»In der Sitzung des preussischen Abgeordnetenhauses vom 30. Januar bemerkte Freiherr v. Erffa-Wernburg: Es ist eine sehr erfreuliche Erscheinung, dass man beim Militär auf Grund derjenigen Offerten, die der Verein der Zuckerinteressenten an die Armeeverwaltung gemacht hat, Versuche anstellt. Für die Herren, die das interessiert, kann ich noch in kürze hinzufügen: der deutsche Zuckerverein hat der Militärverwaltung 10 oder 20000 Zentner — ich weiss im Augenblick nicht wieviel, es kommt nicht darauf an — Zucker gratis angeboten, um Versuche zu machen in Bezug auf die Ernährung und Krafterzeugung auf Marschleistungen. Die Armeeverwaltung hat, so viel mir bekannt ist, bei den letzten Manövern die Versuche angestellt, indem immer ein Soldat zwischen zweien, die nicht Zucker bekamen, marschieren musste und von diesen sogar überwacht wurde, dass er den Zucker auch rechtzeitig und auch wirklich pünktlich nahm. Soviel ich gehört habe — vielleicht ist der Herr Minister so gut, auch darüber etwas zu äussern — sind diese Versuche vollständig befriedigend ausgefallen, indem man nämlich, mathematisch ausgedrückt, ausrechnen kann, dass bei einem gewissen Quantum von Zucker eine grössere Marschleistung von fünf Kilometer eintreten kann, was jedenfalls äusserst wichtig ist.

Meine Herren, wir stehen in der Provinz Sachsen auf dem Standpunkt und haben schon lange darauf gestanden, dass der Zucker kein Luxusmittel ist, sondern dass er ein Nahrungsmittel und Krafterzeugungsmittel ist, und deshalb sollten diese Versuche intensiv fortgesetzt werden, und es sollte alles geschehen, um bei der Lage der Zuckerindustrie, die sich nach meiner Ansicht immer mehr verschlechtern wird gegenüber der Konkurrenz des Auslandes, den Konsum des Inlandes nach Möglichkeit zu steigern. Es ist ja bekannt, dass Napoleon I., der das Tabaksmonopol in Frankreich populär machen wollte, seinen Soldaten gratis Schnupf-, Rauch- und Kautabak gab, weil er sich sagte: wenn erst die Kerls das einmal geschmeckt haben, werden sie es auch zu Hause einführen. Und so hoffen wir es mit dem Zucker machen zu können! Jetzt verzehrt eine grosse Klasse der Bevölkerung überhaupt keinen Zucker.(?) Wenn wir beim Militär den Zucker obligatorisch einführen würden, als Krafterzeugungsmittel, so würde ein grosser Teil ihn in die Familien zurücknehmen.

Darauf erwiderte der Landwirtschaftsminister:

Dabei (bei der erhofften Zunahme des Zuckerverbrauchs, Red.) ist von grosser Bedeutung die Frage, ob die Armee in ihrer Verpflegung den Zucker — teils zur Verstärkung der Wehrkraft und der Leistungsfähigkeit der Truppen, teils auch als Ersatz für andere Nahrungsmittel — einführt, und ich kann nur bestätigen, was Herr v. Erffa gesagt hat, dass, nachdem man beim vorjährigen Manöver kleinere Versuche gemacht hat, der Herr Kriegsminister, mit dem ich fortwährend in dieser Frage in Verbindung gestanden habe, beabsichtigt, nunmehr in grösserem Umfange in der Armee diese Versuche fortzusetzen, und dass er sich nach den bisherigen Erfolgen der Erwartung hingiebt, dass es gelingen werde, in grösserem Umfange die Armee mit Zucker zu verpflegen.«

Ferner:

»Das Pariser »Petit Journal« veröffentlicht einen Artikel, in welchem die Vorteile des Zuckerkonsums seitens solcher Personen hervorgehoben werden, welche zu grossem Aufwande von Muskelkraft genötigt sind. Ein Tourist, welcher den Mont Blanc erstiegen hatte, erhielt von Herrn Janssen, Direktor des dortigen Observatoriums, den Rat, vor dem Abstieg eine gute Dosis stark gezuckerten Kaffees als einen Vorrat von Muskelenergie zu sich zu nehmen. Der Tourist giebt alsdann eine Uebersicht über die Versuche von Chauveau, von deutschen Gelehrten, von Militärärzten, über den Wert des Zuckers bei der Ernährung. Daraus würde folgen, dass »der Zucker denselben Anreiz gewährt wie der Alkohol«, ohne die Nachteile desselben zu besitzen. Der »Peitschenhieb« des Alkohols ist nur ein

wucherisches Darlehen auf Kosten der Lebenskräfte, welche darnach umsomehr geschwächt werden. Die durch den Zucker erworbene Energie ist ein wirklich erworbenes Gut. Indessen muss man, um viel Zucker zu absorbieren, den Kraftzuschuss, welchen er hervorbringt, aufzehren. Ohne diese Bedingung kann eine zu reichliche Zuckerdosis in der täglichen Ernährung schädliche Folgen haben.

Der Verfasser beschränkt sich nicht darauf, den Zucker die schweren Ermüdungen unterworfenen Soldaten zu empfehlen. Er fügt hinzu: »Es versteht von selbst, dass man dieses Produkt auch Personen empfehlen kann, welche sich dem mit Kraftaufwand verknüpften Sporte widmen. Ich bin sicher, dass die Radfahrer nicht die letzten sein werden, welche den Versuch, sich mit Zucker zu trainieren, anstellen werden.«

Nach dem Verfasser spielt der Zucker übrigens schon jetzt eine Rolle in der Ernährung des französischen Soldaten. »Er versüsst den Kaffee des Soldaten mit 10,5 Gramm in der Garnisonration, mit 21 Gramm in der Manöverration und mit 31 Gramm in der Feldration. Diese Zahlen sind niedriger als die der englischen Armee, wo die tägliche Ration 37,7 Gramm Zucker beträgt.«

Einfluss des Zuckers auf die Muskelleistungen. Im Auftrage des deutschen Kriegsministeriums stellte der Stabsarzt Dr. Schumburg Versuche über den Einfluss des Zuckers auf die Leistungsfähigkeit der menschlichen Muskeln an. Sein Verfahren entspricht im ganzen demjenigen des Italieners Ugolino Mosso, und die Resultate haben auch die von diesem schon früher gewonnenen bestätigt. Schumburg hat jedoch insofern gegenüber seinem Vorgänger einen erheblichen Fortschritt in der Versuchsanstellung gemacht, als er die Möglichkeit eines psychischen Einflusses des Versuchsobjektes auf das Ergebnis vollständig ausschloss.

Er beobachtete nämlich die Leistungsfähigkeit des Beugemuskels am Mittelfinger der menschlichen Hand, indem er unter Zuhilfenahme des Mosso'schen Ergographen durch die Krümmung des Fingers wiederholt ein Gewichtstück heben liess bis zur vollständigen Erschöpfung des Muskels. Nach kurzen Ruhepausen wurde dieser Versuch bis zu 24 mal wiederholt und die Gesamtleistung nach den graphischen Aufzeichnungen des Apparates berechnet.

Es stellte sich nun heraus, dass bei vorherigem Genuss von 30 Gramm Zucker einerseits und von 0.25 Gramm Dulcin (Riedel) andererseits, welche (in 200 cc Wasser gelöst) Flüssigkeiten von gleicher Süsse, aber selbstverständlich von sehr ungleichem Nährwert, ergeben, die Muskelleistungen des Fingers unter gewöhnlichen Verhältnissen, d. h. wenn der ganze Körper vorher nicht angestrengt worden war, sich als gleich erwiesen. Ein Unterschied jedoch trat deutlich hervor, wenn der die Arbeit Ausführende, welcher von der Zusammensetzung der getrunkenen Lösung keine Kenntnis hatte, unmittelbar vorher eine anstrengende Muskelarbeit am Ergostaten verrichtet hatte und daher im Zustand der Ermüdung sich befand. Es wurde dann bei Einnahme von Zucker eine erheblich höhere Leistungsfähigkeit des Mittelfingermuskels der rechten Hand wahrgenommen, als bei Dulcin.

Namentlich trat dieser Unterschied bei einem muskelschwachen Arbeiter hervor, dessen physiologischer Zustand die Unterstützung der Muskelarbeit durch den Zucker offenbar notwendiger brauchte, als es bei einem muskelkräftigen Manne der Fall ist.

Die Versuche bestätigen also wiederum unter einer anderen Form der Versuchsanstellung das schon mehrfach erhaltene Resultat, dass der Zucker befähigt ist, der schwer arbeitenden Bevölkerungsklasse das Material für die Muskelkraft in einer sehr zweckdienlichen Form zu liefern.

W. Auf 100 Kilo Cacaokerne oder Cacaomasse 3 Kilo beste Pottasche.

Cacaobutter - Auktion. Am 7. März kommen in Amsterdam

70 000	Kilo	Van Houten's Butter
5 000	»	Helm-Butter
4 000	»	Hammer-Butter

zur Auktion.

Ein Gerücht läuft in Bristol, dass die Cacao-Fabrikanten, Herren Rowntree & Co., Limited, ein Grundstück bei Ashton Gate, Bedminster, erworben hätten, um darauf eine grosse Cacao-Fabrik zu errichten.

Auf eine telegraphische Anfrage bei dieser Firma jedoch erhielten wir die Antwort, dass dies Gerücht ohne jede Begründung sei.

Wir erfahren jedoch soeben, dass eine Firma in Bristol das bewusste Grundstück angekauft hat.

Den Namen derselben braucht man wohl nicht erst zu nennen. (Aus einer englischen Konditor-Zeitung.)

Etwas über Chocolade. (Aus einer englischen Konditor-Zeitung.)

Es wird oft folgende Behauptung aufgestellt:

»Viele Firmen, welche Chocolade-Fabrikation aufgenommen haben, erlitten dadurch schwere Verluste.«

Dies ist allerdings wahr, aber es giebt auch Ausnahmen.

Wir brachten z. B. in Erfahrung, dass eine gewisse wohlbekannte Firma in Glasgow, deren Fabrikate im letzten Jahre in die Reihe der erstklassigen Produkte eingetreten sind, eine rühmliche Ausnahme von der Regel bildet.

Im Gegenteil, man sagt sogar, dass der Jahresabschluss ausserordentlich günstig ausfallen wird.

Wenn dies wirklich der Fall sein sollte, so ist es sicher einzig in seiner Art; es giebt bitterwenig Chocoladenfabriken, welche nicht in den ersten Jahren ihres Bestehens grosse Verluste erlitten haben.

Dann muss man auch noch berücksichtigen, dass man den Umsatz von Chocolade nie genau nach einer einzigen Saison beurteilen kann.

Das trifft ja natürlich bei allen Geschäften zu, aber bei der Chocoladen-Industrie ganz besonders, und zwar gerade jetzt mehr denn je, da doch die Preise für Cacao so hoch sind.

Der Unterschied in den Preisen ist ganz ausserordentlich bedeutend und so können die Resultate eines Jahres diejenigen des nächsten weit übersteigen.

Es ist jedenfalls eine erfreuliche Thatsache, dass Schottland jetzt eine so hohe Stellung in der Chocoladen-Industrie einnimmt.

222. Wir hoffen, das nächste mal in der Lage sein zu können, eine Liste sämtlicher Konsum-Vereine Deutschlands bringen zu können.

Ein alter Witz schlägt sich durch die Berliner Zeitungen:

»Reklame »fin de siècle«. In Kalkutta wurde vor kurzem einer der gefährlichsten Verbrecher zum Tode verurteilt. Als am Hinrichtungstage der Henker dem Verurteilten bei der »letzten Toilette« behilflich war, erschien plötzlich ein Gentleman, der soeben ans Land gestiegen war, und überbrachte ein Schreiben des Gouverneurs der Stadt, das ihn ermächtigte, mit dem Delinquenten einige Worte zu wechseln. Man liess die Beiden zehn Minuten allein; als sie sich trennten, hörte man aus dem Munde des Todeskandidaten die Worte: »Es bleibt also dabei, meine Erben bekommen tausend Pfund?« — »Ich halte mein Versprechen«, erwiderte der Gentleman ernst und feierlich. Darauf liess sich der Verbrecher die Hände binden und bald stand er am Fusse des Galgens. Er erbat und erhielt die Erlaubnis, vor seinem Tode noch einmal das Wort an die Volksmenge zu richten, und mit Stentorstimme rief er: »Ihr alle, die mich anhört, sollt es wissen: die beste Chocolade ist die Chocolade von Williamson, Kennedy und Company, London.«

Da es keine Firma Williamson, Kennedy & Co. in London giebt, die Chocolade fabriziert, so weiss man, dass die Geschichte aus Reporterfingern gesogen worden ist.

Cakes-, Biscuit-, Waffel- und Marzipan-Fabrik

von

Erich Benkendorff

Radebeul-Dresden

empfiehlt den Herren Fabrikanten und Grossisten des In- und Auslandes

als Spezial- und Massenartikel






in allen Grössen und feinster Qualität

1 Pfg.- und 2 Pfg.-Waffeln



Wiener Thee-, Dessert-, Frucht-, Eis-Waffeln mit feinsten Füllungen;

Nougatwaffeln, Muscheln, Hohlhippen u. s. w.

Waffelböden in allen Formen und Grössen.

ff. Cakes und Biscuits

„Saxonia", „Albert", „Marie" u. s. w.

Tannenbaum-Konfekt.



Bemusterte Offerte steht gern zu Diensten.



Zur Gründung einer **Chocolade - Fabrik** suchen einen tüchtigen

Chocolatier,

welcher sowohl im praktischen, als auch im technischen reiche Erfahrung hat.

Offerten an die Exped. d. Bl. unt. **A. G. F.**

Chocolatier

der in verschiedenen grösseren Fabriken gearbeitet hat und langjährige Erfahrung besitzt, sucht Stellung. Offerten unter **H. B. 16** an die Exped. des Gordian.



Boysen & Maasch

Gewerbe- und Architektur-Buchhandlung

Hamburg, Heuberg 9

hält stets Lager aller die

Cacao- und Chocoladen-Industrie

betreffenden Litteratur und stehen auf Verlangen Ansichtssendungen gern zu Diensten.

Ein Haus mit alter renommirter Conditorei

mit bedeutendem von Jahr zu Jahr steigendem Umsatz ist an einen zahlungsfähigen durchaus tüchtigen Fachmann käuflich zu übertragen. Die Miethe-Einnahmen des Grundstücks decken die Zinsen des Kaufpreises, sodass das Geschäft von Lasten fast frei bleibt. Zur Uebernahme sind erforderlich 40000 Mark. Nur zahlungsfähige Reflektanten wollen behufs persönlicher Verhandlung mit dem Besitzer ihre Adr. unter **N. Z. 664** an **Haasenstein & Vogler A.-G., Frankfurt a. M.,** zur Weiterbeförderung einsenden.

W. E. H. Sommer, Bernburg, Auguststrasse 7.

Special-Fabrik von Maschinen, Formen, Geräten, Bedarfsartikeln etc. für Bäcker-, Conditoren-, Chocoladen-, Zuckerwaaren-, Biscuit-, Cakes-, Knallbonbon-Fabriken etc.

W. E. H. Sommer, Bernburg, Auguststrasse 7.



Garantiert grosse **Ersparnis** bei Verwendung in Chocoladen- u Zuckerwaaren-Fabriken.

Massen-Fabrikation.

Marzipan-Cigarren

1-, 2-, 3-, 5- und 10-Pfennig-Detailverkauf lose und gebündelt, jede Packung.

Billigste Preise bei franco Lieferung. Muster zu Diensten.

Gebrüder Jentzsch, Niedersedlitz i. Sa.

Mit und ohne Verschluss

Bonbon-Muster-Gläser, doppelt stark.

in allen Grössen

flache oder runde Böden aus reinstem Hartcristall in unerreicht bester Qualität fertigt prompt, ins Ausland nur gegen Vorauszahlung oder guter Accreditive die **Specialfabrik Daniel Schellhorn Söhne, Lauscha, Thüringen.**

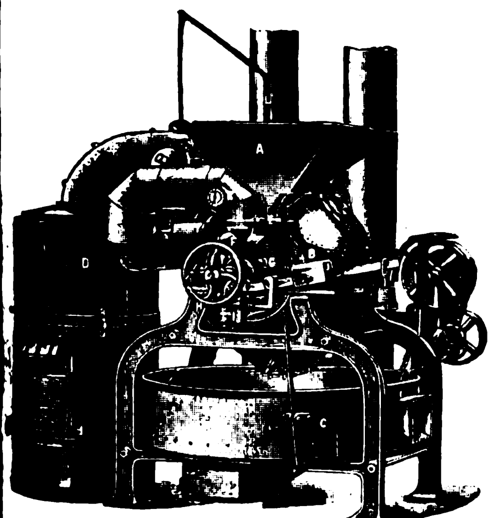


mit selbstthätiger Controll- und Meldevorrichtung.

Vorzüglicher Cacao-Röstapparat.

Vorzüge:

Meldet zuverlässig den Eintritt des gewünschten Röstgrades, unabhängig von der Aufmerksamkeit oder Sorgfalt der Bedienung, **sichert** selbstthätig stets gleiche Röstungen, genau im bestimmten Augenblick rollt die Kugel **selbst** vom Feuer.



Sirocco ✱ Neuester Cacao-Schnellröstapparat.

Garantierte Röstdauer ca. 10 Minuten.

Tief eingreifende **Aufschliessung** der aromatischen Rohstoffe der Cacaobohne, infolgedessen **beträchtliche Verfeinerung** des Wohlgeschmacks, **Absaugung** aller Röstdämpfe, sowie Staub und Unreinigkeiten während der Röstung, **Kühlung** mittelst Exhaustors binnen 2 Minuten. Vollständig rauchlos.

Selbstthätige Controll- und Meldevorrichtung.

Prospecte zu Diensten.

Verkäufe durch

Fabrik für Pat. Sicherheits-Röster

G. W. Barth

Ludwigsburg (Württbg.)

Höchst prämiirte Spezialfabrik für Röstapparate.

oder durch **Hermann Bauermeister, Altona-Ottensen.**

Prima, doppelt gereinigte

POTTASCHE

Marke C. A. O. nur für Cacaopräparierung

(Kalium carbonicum bis depuratum granl.)

fabriziert und liefert in stets

gleichmässiger, garantiert tadelloser Qualität

die

Chemische Fabrik Dr. Hensel & Co.

Lesum bei Bremen.

Für Deutschland in Fässern von 25, 50 und 250 Kilo.

Für Uebersee in Blechkanistern von 25 Kilo, vier pro Kiste.

Alle Sendungen frei ab Bahnhof Lesum.

1899. IV. Jahrgang. No. 93. Hamburg, 1. März 1899.



Hauptinhalt:



Haupt-Vertretungen für den „Gordian“:
England: Aug. Siegle, London E. C. Holland: Seyffardt'sche Buchhandlung, Amsterdam. Dänemark: Georg Chr. Ursins Nachf., Kopenhagen. Norwegen: Jacob Dybwad, Universitätsbuchh., Christiania. Russland: Carl Ricker, Petersburg. Newyork: The International News Company. Philadelphia: Schaefer & Koradi. Schweiz: O. Speidel, Zürich.

Die Cacaokultur in Victoria (Kamerun).

(Aus dem Tropenpflanzer.)

In der »Revue des Cultures coloniales« findet sich ein Aufsatz von M. Chalot, Direktor des Versuchsgartens von Libreville in Gabun, über die Kulturen in Victoria in Kamerun, der auch für die Leser dieser Zeitschrift von einigem Interesse sein wird, da er fast ausschliesslich über die Cacaokultur handelt; wir geben ihn deshalb in der Uebersetzung auszugsweise wieder.

Seit 1886 begannen die Europäer ernsthaft in Kamerun den Cacao zu kultivieren. Die Eingeborenen hatten schon etwas früher damit begonnen, und so fanden die ersten Pflanzer die für sie notwendigen Samen vor.

Trotz des Mangels an Erfahrung seitens der ersten Pflanzer wurden von Anfang an ausgezeichnete Resultate erzielt. Eine Pflanzung, die von Bimbia unter der Leitung von Friederici, die im Jahre 1886 begonnen wurde und 16 ha Cacao umfasste, exportierte schon 1889, also nach drei Jahren, 4700 Kilo Cacao.

Die Bemühungen von Dr. Preuss waren seitdem stets darauf gerichtet, die Kultur des Cacao, auf der die Zukunft Kameruns basiert, zu vervollkommnen. In den Jahren 1893 und 1894 führte er mit grosser Mühe fast alle Cacaovarietäten ein, die in Amerika kultiviert wurden. Augenblicklich findet man im Versuchsgarten 15 ha von folgenden Varietäten besetzt: Forastero, Criollo, Puerto-Cabello, Soconusco, Venezuela, La Guayra, Maracaibo, Guayaquil, Neu-Granada, Surinam, ferner den Cacao von San Thomé und mehrere andere Varietäten von Trinidad. Die beste und vorteilhafteste von allen scheint die Varietät Criollo zu sein, leider fruktifiziert sie nur wenig, auch wächst der Baum nur langsam.

Was man zu erreichen strebt, ist eine Varietät, die grosse Bohnen produziert in einer nur wenig dicken Schale, um zu ver-

meiden, dass die Ernten zu schnell den Böden erschöpfen. Die Varietäten Maracaibo, La Guayra und Puerto-Cabello sind mit dem Victoria-Cacao identisch, der wahrscheinlich von Fernando-Po herstammt.

In den Kulturen vermischen sich mehrere der vorerwähnten Varietäten mit dem Cacao von Victoria, so z. B. der Soconusco- und Guayaquil-Cacao; die übrigen Sorten scheinen ihre besonderen Merkmale zu konservieren. Der Cacaobaum liebt, wie man weiss, die Nachbarschaft des Meeres; die Seeatmosphäre ist ihm zuträglich, aber die Pflanzungen müssen durch Baumreihen gegen die vollen Brisen geschützt werden. In Amerika wird der beste Cacao an der Küste gewonnen, und derselbe wird höher geschätzt als derjenige, der aus dem Binnenlande kommt. Die Spanier nennen ihn Cacao de la Costa.

In Victoria pflanzt man den Cacao ausschliesslich aus Samen, die man bei Beginn der Regenzeit gleich am definitiven Platz einlegt. Die Abstände zwischen den Pflanzen sind 5 m zwischen den Reihen und 4 m innerhalb der Reihe. Während der Trockenzeit wird der Boden vorbereitet, die unnötigen Bäume werden gefällt und die Löcher gegraben. Sind letztere wieder gefüllt, so steckt man ein kleines Hölzchen darauf, um die Mitte des Loches zu kennzeichnen; wenn dann der Regen richtig eingesetzt hat, setzt man drei Samen an jedes Stöckchen oberflächlich ein. Einige Zeit später entfernt man zwei derselben. Bananen werden vorher gepflanzt, um die jungen Pflänzchen gegen die Sonnenstrahlen zu schützen; man lässt sie aber nur drei oder vier Jahre stehen, dann erfüllen die Schattenbäume schon ihren Beruf als Sonnenschutz. Man hat noch nicht die endgültige Wahl unter den Schattenbäumen getroffen, obgleich es im Versuchsgarten eine schöne Auswahl davon giebt, aber es ist schon jetzt eine feststehende Thatsache, dass Bäume mit kriechenden Wurzeln weder stehen gelassen noch benutzt werden dürfen, da sie den Cacaobäumen sehr schädlich sind.

Krankheiten. — In der Pflanzung Bimbia wird eine gewisse Anzahl Bäume durch einen weissen, unbestimmten Pilz angegriffen, dessen Micelium sich zwischen Rinde und Holz der Wurzeln festsetzt. Dieser Pilz, der die Cacaobäume in kurzer Zeit zum Absterben bringt, macht sich zuweilen an der Oberfläche der Wurzeln bemerkbar. Er ist an das Museum in Berlin geschickt, wo man (leider missglückte, Red.) Kulturversuche damit anstellt.

Dr. Preuss glaubt, dass man bei einer grösseren Pflanzung die Krankheit abgrenzen kann, indem man die Pflanzung in Stücke teilt, die durch 6 bis 8 m breite Wege umgeben werden, die man beispielsweise durch Vetiver (Andropogon muricatus) oder andere ähnliche Pflanzen einfasst.

Erntezeit. — Die gewöhnlich so genannte grosse Erntezeit beginnt Ende Juni und nimmt zu im Juli. In den Monaten August, September und Oktober findet die grösste Ernte statt. Im November ist sie noch ebenso gross wie im Juli. Die kleine Ernte fällt in den Dezember und Januar. Man hat auch eine kleine Ernte im April und Mai, wenn es im Januar geregnet hat; in diesem Fall beginnt die grosse Ernte erst im Juli. Zur Zeit der kleinen Ernte giebt es gewöhnlich Sonnenschein, und der Cacao ist dann besser als derjenige, den man in warmer Luft trocknen muss.

Ernte. — Dr. Preuss ist der Meinung, und ich denke wie er, dass man alle Früchte, die sich an den unteren Zweigen befinden, mit der Baumscheere pflücken soll und den an einem Stiel befestigten Obstpflücker nur für die Früchte brauchen soll, die zu hoch sitzen, um auf andere Weise erreicht werden zu können. Zwei Instrumente sind zum Pflücken der höher angehefteten Früchte in Gebrauch, das eine im Versuchsgarten, das andere bei Herrn Friederici; das erstere scheint vorzuziehen zu sein, da man damit die Früchte sowohl durch Stoss als durch Zug zum Abfallen bringt, ohne fürchten zu müssen, so viel Zweige des Cacaobaumes verwunden zu müssen, wie mit dem andern Instrument, das zu viele schneidende Teile hat.

Gärung und Waschen der Samen. — Die Erntezeit ist herangekommen, morgens hat man begonnen, die Früchte zu pflücken, die man dann zu Haufen vereinigt. Am Nachmittage desselben Tages beginnen einige Leute, dieselben an Ort und Stelle zu öffnen; die Schalen werden am Fusse der Cacaobäume gelassen und die frischen Samen mit Hilfe kleiner Ochsenwagen zum Gärungsschuppen übergeführt, der sich dicht bei einem Wasserlauf befindet.

Der Gärungsschuppen besteht aus einem kleinen, wenig hohen Mauerwerk, dessen Mauern eine Decke aus Wellblech tragen. Im Innern befindet sich ein Boden aus lockerem Flechtwerk, bestimmt, die frischen Samen aufzunehmen. Der von der Gärung herrührende Saft ergiesst sich durch die Lücken des Flechtwerkes und fällt unten auf eine zementierte Fläche, welche eine leichte Neigung besitzt, damit der Saft nach aussen abfliessen kann. Das Flechtwerk, auf das man die Samen legt, ist durch 20

bis 30 cm hohe Hölzer in drei getrennte Abteilungen zerlegt.

Um 6 Uhr abends, am Tage, wo man mit dem Pflücken beginnt, werden die frischen Samen in das erste Abteil zur Gärung gebracht. Am folgenden Tag bringt man sie in das zweite Abteil und am dritten Tag in das letzte. Die Gärung von 15 hl frischer Samen dauert genau 60 Stunden. Am dritten Tage beginnt man um 6 Uhr morgens mit dem Waschen der Samen, die hierauf zur Trockenhausanlage gebracht werden, welche sich neben dem Wohnhaus befindet, während der Gärungsschuppen 1 km davon entfernt ist. Eine kleine Eisenbahn, nach dem System Decauville, verbindet die Trockenanlage mit dem Gärungsschuppen.

Trocknung der Samen. — Es giebt drei Verfahren, um die Samen zu trocknen; entweder in der Sonne oder vermittelst heisser Luft oder nach einer gemischten Methode, d h. je nach dem Wetter in der Sonne oder in heisser Luft.

Die Trocknung in der Sonne besteht darin, den Cacao auf grossen gemauerten Tennen auszubreiten, die sich nach unten schwach senken, um das Wegfliessen des Regenwassers zu ermöglichen; sie sind ungefähr 15 m lang und 4 m breit; ihre Ränder sind nicht mehr als 20 cm hoch.

Wenn das Wetter regnerisch ist, und das ist häufig zur Zeit der Ernte der Fall, wird der Cacao in die Dörrapparate gelegt, die sich in einem eigenen Gebäude befinden. Diese Dörrapparate, von der Firma Ph. Mayfarth & Co. in Frankfurt a M. geliefert, sind die gleichen, wie man sie in Europa zum Konservieren von Früchten gebraucht.

Zur Austrocknung, sei es in der Sonne, sei es in den Dörrapparaten, wird der Cacao auf kleinen Hürden von 1 m Länge und 60 cm Breite ausgebreitet, die man aus Europa kommen lässt. Das Gestell dieser Hürden wird von vier Holzlatten gebildet, die 3 cm dick und an jeder Ecke zusammengeschraubt sind. Der Boden besteht aus Drahtgitter, wozwischen sich dünne Bambuslatten befinden, damit die Bohnen nicht vom Drahtgitter eine schwarze Färbung annehmen. Die kleinen Dimensionen dieser Hürden gestatten eine leichte Hantierung.

Die gemischte Trockenanlage ist eine Einrichtung, die fast gleich ist derjenigen, die es in Sibangue für Kaffee gab, aber die Heizungsanlage besteht aus vier Oefen, die vier dicke gusseiserne, 10 m lange Röhren heizen, die horizontal liegen, und auf die man die Hürden mit dem Cacao hinstellt. Bei Sonnenschein zieht man einfach das bewegliche Dach der Trockenanlage fort; die Oefen werden nur in Regenzeiten in Betrieb gesetzt.

Nach Dr. Preuss besitzt der in der Sonne getrocknete Cacao eine schönere Färbung als der bei künstlicher Wärme getrocknete. Ausserdem ist bei fehlerhaften Dörrapparaten zu befürchten, dass die Bohnen einen Rauchgeschmack annehmen.

In Deutschland verlangt man, dass der Cacao ein gutes Aussehen habe. Deshalb wäscht man in Victoria die Bohnen vor dem Trocknen. Der gewaschene Cacao trocknet viel schneller als derjenige, der nicht gewaschen wurde, und ist von sehr guter Qualität, wenn man gleich nach dem Waschen von schönem Wetter begünstigt wird.

Die Angaben, betreffend die Bereitung des Cacao, sind mir in liebenswürdiger Weise von Herrn Friederici mitgeteilt worden. Die Pflanzung, die er leitet, und welche ich nebst den Einrichtungen, die dazu gehören, Gelegenheit hatte zu besuchen, besteht gegenwärtig aus 300 000 Cacaobäumen, die eine Oberfläche von 375 ha einnehmen. 1897 hatte sie 2600 Sack à 50 kg, also 130 000 kg Cacao geliefert, dabei ist aber nur ein Teil der Pflanzung bisher ertragfähig.

In der Umgegend von Victoria giebt es drei grosse Unternehmungen von ebensolcher Bedeutung, auf denen man Cacao kultiviert. Kaffee wird erst in kleinem Maassstabe gepflanzt.

Ertrag. — Dr. Preuss berechnet den jährlichen Ertrag jedes Cacaobaumes auf 2 kg trockener Bohnen.

Die Fracht des Cacao von Victoria nach Hamburg beträgt 55 Frs. per Tonne von 1000 kg. In Deutschland wird der Kamerun-Cacao augenblicklich zum Durchschnittspreis von 1,85 Frs. per Kilogramm verkauft.

* * *

Die Kölnische Zeitung hat ihren Tropenreisenden nach Kamerun und Togo geschickt; soweit seine Berichte uns interessieren, wollen wir sie den Gordianlesern weitergeben:

Ein Besuch von Kamerun und Togo.

Die Pflanzungen.

Eine ungemein rege Thätigkeit herrscht gegenwärtig in dem ganzen Pflanzungsgelände, von Kriegsschiffhafen bis Bibundi, sogar über letzteren Ort hinaus. Die älteren Pflanzungen, deren eine, Kriegsschiffhafen (Kamerun-Land- und Plantagengesellschaft) für das letzte Finanzjahr acht Prozent Dividende verteilt hat, sollen möglichst rasch ausgepflanzt werden, und die jüngeren Unternehmungen lassen abholzen und anpflanzen, Wohn- und Betriebsgebäude errichten und Arbeiter anwerben. Es ist ein erfreuliches

und interessantes Bild, das anziehendste im ganzen Schutzgebiet. Es wird wohl in ganz Westafrika nicht so eifrig gearbeitet. Das Kapital ist ausschliesslich deutsch, indes lässt sich nicht berechnen, wie viele Millionen schon jetzt Gewinn zu erwerben suchen, da manche, namentlich von den neuern Unternehmungen, die Form der Aktiengesellschaft nicht oder noch nicht angenommen haben und nicht zu Veröffentlichungen angehalten sind. Die Regierung hat das Land, das den Küstensaum bildet, für 5 Mark das Hektar vergeben und verlangt für die darüber hinaus gelegenen Ländereien 3 Mark. Sie lässt gegenwärtig die einzelnen Pflanzungen abmessen. Mit dieser Aufgabe ist Hauptmann v. Besser betraut, der vor einiger Zeit als deutscher Kommissar bei der Abgrenzung der englischen Nigerkolonie und unseres Schutzgebietes am Rio del Rey thätig war. Er gilt als der unverwüstlichste Europäer, der jemals die Strapazen des Buschlebens in Kamerun mitmachte. Das Klima kann ihm offenbar nichts anhaben. Keiner vermag es ihm gleich zu thun, ob er auf selbstgeschlagenen Wegen dahin reitet oder auf engen und schlüpfrigen Buschpfaden tagelange Fussmärsche unternimmt, ja, die ihn begleitenden Neger, die gewöhnlich jeden Europäer im Marschieren ausstechen, haben mehrmals erklärt, dass sie mit dem »Massa« nicht fortzukommen vermöchten. Leutnant Schmidt und einGeometer sind Herrn v. Besser beigegeben. Es sind bereits mehrere Pflanzungen ganz abgegrenzt, und wenn alles gut verläuft wie bisher, dürfte die Arbeit in einem Jahre abgeschlossen sein, wenigstens für die jetzt vorhandenen Pflanzungen am Fuss des Kamerunberges, denn darüber hinaus giebt es noch weite Ländereien, die sich zum Pflanzungsbetriebe eignen. Bis jetzt sind ca. 70 000 ha vergeben. Bei der Abgrenzung kommt vielfach das Schicksal der Buschdörfer in Frage. Die Gegend ist stark bewohnt. Sehr häufig laufen von den geschlagenen Wegen schmale Pfade aus, die einem erst auffallen, wenn man sich daran gewöhnt hat, sie zu erkennen. Diese Pfade führen zu den Dorfschaften, die sich meist in einzelnen Höfen, im Busch versteckt, weit hinziehen. Hier ist eine Zusammenlegung notwendig, so zwar, dass jede Familie ein genügendes Stück Land erhält, um ihren Lebensunterhalt gewinnen zu können. Man hielt zuerst je 1½ ha für notwendig, hat jedoch das Maass auf 1 ha herabgesetzt, und es herrscht sogar in gewissen Kreisen die Ansicht, dass die Schwarzen sich auf und davon machen sollten. Eine derartige Vertreibung wäre weder gerecht noch nützlich, und mancher der Pflanzungen, die ich besucht habe, durchaus unwillkommen, da sie bestrebt sind, und zwar vielfach mit Erfolg, grade die auf ihrem Gebiet ansässigen Dorfbewohner als Arbeiter heranzuziehen. Solche Arbeitskräfte stellen sich weit billiger als die mit schwerem Gelde auswärts angeworbenen. Völlig kulturfeindliche Dorfgruppen würden übrigens aus eigenem Antrieb das geforstete Pflanzungsgelände mit wilden Gegenden vertauschen, wie man in andern Ländern oft genug erlebt hat.

Der Cacaobau wiegt in dem Maasse vor, dass man hier förmlich von einer Cacaoküste reden kann, sowie man ehedem die nördlicher gelegenen Küstenstriche als Gold-, Elfenbein- und Sklavenküste bezeichnete. Ich schlage Ihnen daher einen weiteren Gang durch den amtlichen Versuchsgarten zu Victoria vor, wo zur Belehrung der Pflanzer die verschiedenen Arten von Cacaobäumen angebaut sind. Es giebt grössere und kleinere Bäume; die höchsten erreichen 6—7 m, doch kommt es nicht so sehr auf die Höhe an als auf ein breites Blätterdach, weshalb es sich empfiehlt, die Pflanzen nicht zu nahe zu setzen, sondern Abstände von 4 zu 5 m einzuhalten, und wo der Boden fruchtbarer ist, von 5 zu 5 m. In den ersten Jahren pflanzte man zu dicht, nämlich 3 zu 3; die Bäume schossen in die Höhe und trugen nur wenig. Unter dem Schutz der langen und breiten lanzenförmigen Blätter wachsen am Stamm und an den stärkeren Aesten, ziemlich unregelmässig verteilt, die dicken Fruchtschoten, die je nach den Bäumen ganz verschiedene Farben aufweisen, vom hellen Zitronengelb bis zum glänzendsten Dunkelbraun; dazwischen kommen Früchte vor, die auch im Reifezustand ganz grün bleiben. Zwischen den Blumen der einzelnen Arten findet ein reger Austausch von Blütenstaub statt, sodass an einzelnen Bäumen infolge dieser natürlich-künstlichen Befruchtung verschieden gefärbte Schoten vorkommen. Es ist anzunehmen, dass sich infolge dieser Hibridierung eine neue Art von Kamerunfrucht ausbilden wird. Dagegen bleiben die Früchte von Trinidadbäumen, deren es etwa 70 Arten giebt, völlig konstant. Diese Arten werden sehr gelobt, besonders die sog. Criollobäume, die das ganze Jahr durch tragen; die Frucht ist lang, die Bohnen von sehr feinem Geschmack. Ein solcher Baum vermag sehr wohl 5 kg jährlich zu tragen, ein anderer hat beinahe 10 kg ergeben, doch dies sind Ausnahmen, denn der Durchschnittsertrag eines Baumes wird mit 2 kg angenommen, was einen Geldwert von 2.40 bis 4 Mark darstellt. Diese Zahlen gelten nur

für den amtlichen Versuchsgarten, wo im kleinen intensiver gearbeitet wird als auf den Pflanzungen Die Bohnen wachsen an einem Kolben und sind von einem weissen Schleim umgeben, der durch Gärung entfernt werden muss, worauf die Bohnen getrocknet werden, in der Sonne während der Trockenzeit, auf einem Mayfarth'schen Trockenapparat während der Regenzeit, wo die meisten Ernten stattfinden. Dieser Apparat ist nicht besonders für die Cacaopflanzen erbaut und weist daher einige Mängel auf; man wirft ihm vor, dass er eine zu grosse Menge Brennstoff erfordert. Versuche, das Trocknen durch Anlegen eines Röhrensystems zu vereinfachen, über dem der Cacao auf einer Platte bewegt wird, sind in einer der von mir besuchten Pflanzungen angestellt worden, indes bis jetzt ohne namhaften Erfolg. Ueberhaupt sind die Versuche mit dem Gärenlassen, dem Trocknen und Darren noch nicht abgeschlossen, und die Fachzeitschriften*) werden sich wohl noch lange mit diesen Fragen zu beschäftigen haben. An verschiffungsfähigem Cacao mögen die Pflanzungen das Gewicht bei einem fünfjährigen Baume auf 1250 gr anschlagen; in den ersten drei Jahren ist kein ernsthafter Ertrag zu erwarten. Bis zum zwölften Jahre steigt die Ernte allmählich auf etwa 2 kg. Diese Angaben sind bei den Ertragsberechnungen, zu denen in der Heimat die Gründung von Pflanzungsgesellschaften Anlass giebt, von grosser Bedeutung. Es muss daher gleich hervorgehoben werden, dass in den Kameruner Pflanzungen nur solches Kapital angelegt werden darf, das auszuharren vermag, also nur Grosskapital, wie auch nur solches die Kosten der sehr umfangreichen Betriebsanlagen, sowie die beträchtlichen Ausgaben für das europäische Personal und dessen häufige Heimreisen zu tragen vermag. Kleinbetrieb ist ganz ausgeschlossen.**)

Auf dem Markte geniesst der »Kamerun-Cacao« eines vortrefflichen Rufes. Man schätzt ihn bisher als die der besten bekannten Ware, der Arriba Machale von Venezuela***), gleich, indes ist der Kamerun-Cacao, allein genossen, zu herb von Geschmack, so dass er mit anderem, besonders venezuelischen, verarbeitet werden muss. Ich bemerke ausdrücklich, er heisst Kamerun-Cacao, obschon in der Gegend des Hauptortes unseres Schutzgebietes oder des Kamerunflusses von Cacao keine Rede ist. Seit einiger Zeit unterscheidet man nämlich zwischen Kamerun- und Victoria-Cacao, welch letztere Bezeichnung auf das Erzeugnis der kleinen Anlagen angewandt wird†), die den Negern von Victoria gehören. Letztere brachten ihre Ware schon seit langer Zeit durch Vermittelung der europäischen Faktoreien als Victoria-Cacao auf den Markt; da jedoch ihre Pflanzungen teilweise unordentlich angelegt sind, der Cacao nachlässig getrocknet wird und das Nachtrocknen in den Faktoreien wenig hilft, so gilt der Victoria-Cacao als minderwertig; daher ist auf dem europäischen Markte die Unterscheidung mit dem Kamerun-Cacao aufgekommen, die sich häufig durch einen Preisunterschied von 20 Pfg. für das Pfund kundgiebt. Die Pflanzungen der Victorianer und Eingeborenen liegen mitten in den europäischen Anlagen, die daher bestrebt sind, die Einschlussgebiete zu erwerben; schwer hält dies nicht, da die schwarzen Besitzer, wie die Polen bei uns, gern bar Geld sehen. Freilich giebt es jedesmal ein mühseliges Handeln, und während meiner Anwesenheit in Victoria kam es vor, dass ein Neger, dessen Gut durch Vermittlerspruch abgeschätzt worden war und der bereits beim Bezirksamt die Abtretung angemeldet hatte, sein Wort frass und Nachforderungen stellte, offenbar durch einen europäischen Kaufmann aufgehetzt. Mit der Zeit werden die Pflanzungsgesellschaften wohl alle Anlagen der schwarzen Eigentümer erwerben.

Zwischen den Gesellschaften herrscht ein erfreuliches Einvernehmen, das hauptsächlich dem Umstande zu verdanken ist, dass mehrere der kapitalistischen Förderer des Cacaobaues, wie Herr von Soden, die Firma Jantzen & Thormählen, Dr. Max Esser u. s. w., gleichzeitig bei mehreren Pflanzungen beteiligt sind. Die Bestrebungen

*) Die Fachzeitschriften sind dazu erst dann im stande, wenn die Praxis die Unterlagen dazu liefert.

**) Kleinbetrieb ist ausgeschlossen? Weshalb? Warum soll es nicht kleine Ansiedler geben, die wenige Hektare Land zum Vergnügen oder als Nebenbahntje mit Cacao bepflanzen? Wird doch der Surinam-Cacao oder werden doch die meisten mittelamerikanischen Sorten ausschliesslich in Kleinbetrieben geerntet. Grossbetrieb hat man eigentlich erst in Afrika in St. Thomé und nun in Kamerun eingerichtet.

***) Nein, Herr Hugo Zöller, das ist falsch; der Kamerun-Cacao, der bis jetzt nach Europa gekommen ist, gleicht den charakterleichten Mittelsorten wie Bahia, Thomé, Surinam, Trinidad. Es giebt aber keinen Cacaofabrikanten in ganz Deutschland, der ihn mit dem charakterschweren Machala- oder Arribacacao gleich stellt. Machala und Arriba haben ihr eigenes Aroma und sind auch als Bohne ganz anders gebaut. Das Aroma allerdings sollen sie nicht aus sich selbst haben, sondern die Cacaobauern in Venezuela verstehen es, beim Gären und Trocknen die Bohnen zu würzen, wie wir an Hand von Berichten aus Maracaibo schon früher im Gordian geschildert haben.

†) Da haben wir ja die kleinen Anlagen schon lange, die oben »ganz ausgeschlossen« sein sollten.

nach einem genossenschaftlichen Zusammenwirken der verschiedenen Unternehmungen hatten bereits bewirkt, dass Cacao an eine gemeinsame Fabrik in Hamburg abgeführt wurde, die jedoch infolge technischer Schwierigkeiten wieder einging††). Seither wird der Kamerun-Cacao auf offenem Markte zu guten Preisen verkauft und findet stets Abnehmer zu den Tagespreisen. Es wird sich bald die Notwendigkeit herausstellen, dass die Pflanzungen die Ordnung der Verkehrsverhältnisse gemeinsam in die Hand nehmen. Da schon in den nächsten Jahren von den jüngeren Pflanzungen erhebliche Ernten zu erwarten sind, wird diese Frage in kürzester Zeit eine praktische Bedeutung erhalten.

Die Anlage der Eisenbahn, deren ich bereits in einem früheren Berichte gedacht habe, muss als eine Frage der allernächsten Zukunft betrachtet werden. Man denkt sich die Frage so, dass die Bahn von Victoria ausgeht und sanft bis zu der ersten Terrasse des Kamerungebirges aufsteigt, um auf dieser mit unwesentlichen Steigungen und Senkungen weitergeführt zu werden. Das spätere Endziel könnten die Bafaramiberge werden. Die Bahn wäre, wie alle derartigen Anlagen im tropischen Afrika, schmalspurig zu bauen, und die Pflanzungen müssen sich daran mittels Feldbahnen anschliessen. Ich glaube nicht, dass die Pflanzungsbahn anders als durch Privatunternehmen zustande kommen könnte. Auf eine Staatsbahn müsste man noch ein gutes Jahrzehnt warten, denn da müssten zuerst Behörden, welche die Kolonie nie gesehen haben und nie sehen werden, von der Notwendigkeit der Anlage überzeugt werden, nicht minder der Reichstag, von dessen 397 Mitgliedern bisher noch keines sich bewogen gefühlt hat, sich durch Reisen nach unsern Schutzgebieten persönliche Ansichten zu bilden; es müssten sämtliche Vorarbeiten und Pläne den Instanzenweg durchmachen und auf den langen Fahrten der Woermanndampfer hin- und hergesandt werden.

Auch die Kongobahn ist im Grunde ein Privatunternehmen; der belgische Staat ist zwar Hauptaktionär, hat jedoch nicht in den Bau eingegriffen und nimmt auch jetzt, wo die Bahn dem Betrieb übergeben ist, keinen Anteil an der fortlaufenden Verwaltung. Die Betriebsergebnisse dieser Bahn sind ausserordentlich zufriedenstellend. Bei der Kameruner Bergbahn wären zum ersten keine solch grossen Bodenschwierigkeiten zu überwinden wie am Kongo, hätten die Ingenieure und europäischen Vorarbeiter vom Klima weit weniger zu befürchten, könnte das Anlagekapital mit genügender Sicherheit im voraus bestimmt werden und wäre bei hohen Tarifen ein reichlicher Betrag zu erwarten, da wertvolle Waren wie Cacao und allenfalls Kaffee hohe Frachtsätze wohl vertragen. Andererseits käme die billigere Zufuhr der Waren und Lebensmittel in Betracht, welche die Pflanzungen von Victoria hinauf beziehen müssen. Die Träger verlangen gegenwärtig bis zu 2 Mark für den Gang von Soppo oder Buëa nach Victoria oder umgekehrt, wollen jedoch nicht mehr als 40 Pfund Last auf den Kopf nehmen, wogegen anderwärts in Westafrika die Last bis zu 60 Pfund, in Südwestafrika noch erheblich mehr wiegt. Die Kolonialregierung fördert die Bemühungen der Pflanzer nach Möglichkeit, und es ist wohl nicht zweifelhaft, dass sie auch die Anlage einer Eisenbahn mit allen ihr zu Gebote stehenden Mitteln fördern würde. Die Beziehungen des amtlichen Versuchsgartens zu den Pflanzungen sind schon als eine wesentliche Förderung der letzteren zu betrachten. Dr. Preuss ist fortwährend bestrebt, die geeignetsten Arten von Cacaobäumen und anderen Pflanzen für die verschiedenen Bodenlagen zu erkennen. Die einzelnen Unternehmungen beziehen zu angemessenen Preisen die Samenarten, die sich für ihr Gelände eignen; welchen Umfang diese Lieferungen annehmen, geht daraus hervor, dass eine einzige Pflanzung für ein bestimmtes Gebiet 80 000 Saatbohnen beziehen soll.

††) Nicht infolge technischer Schwierigkeiten, sondern infolge von Absatznot und ungeschickter Organisation des Vertriebes.



Der Cacaoverbrauch in den Vereinigten Staaten.

Ueber den Import, Export, Verbrauch und Vorrat von Cacaobohnen für die Vereinigten Staaten giebt die Firma Hogins & Lee in New-York in jedem Jahre eine Uebersicht, die wir nachfolgend weiter geben.

Den Herren Haussiers sei besonders die die dritte Spalte, die den Verbrauch meldet, ans Herz gelegt, weil der Verbrauch in den beiden letzten Jahren gegen die Jahre 1895 und 1896 zurückgegangen ist. Und weil wir gerade von Haussiers reden, machen wir alle Gordianleser auf den aus der »Zukunft« entnommenen Artikel »Warenhäuser« aufmerksam, der an anderer Stelle sich findet. Wenn darin auch von Zink,

Zinn, Baumwolle, Kaffee u. s. w. die Rede ist, wir brauchen ja bloss Cacao dafür zu setzen, dann haben wir aufs Haar genau dieselbe Erscheinung.

Die Uebersicht, die wir untenstehend bringen, lehrt uns die Zahlen aus den letzten sechs Jahren. Die Mengen sind in Säcken von gebräuchlichem Gewicht zu lesen.

SORTEN	Import						Export					
	1898	1897	1896	1895	1894	1893	1898	1897	1896	1895	1894	1893
Guayaquil	23389	16513	11775	20490	20754	12838	1503	2105	1687	1453	1728	2575
Trinidad	36220	33406	26021	30823	24616	20825	2004	1611	1087	513	1028	1151
Grenada	1382	1585	2065	1158	1430	1752	95	66	44	42	258	320
Jamaica	857	815	807	1128	698	518	123	164	63	654	38	54
Para	2546	2316	2831	3211	634	600	—	—	—	—	—	—
Caracas	18367	18617	30163	20536	19015	16049	1443	2737	1463	1229	2121	2868
Maracaibo	2903	732	694	244	187	904	1928	187	283	14	144	768
Angostura	—	—	—	—	—	—	—	—	—	—	—	—
Surinam	22909	27024	24699	34989	18668	26006	—	1166	83	73	291	1386
Dominica	36	4	70	53	13	—	—	—	—	5	—	—
St. Domingo	1013	2187	2188	2163	248	3165	24	868	219	418	83	132
Bahia	28650	18061	26636	27423	17375	19899	195	448	493	372	458	504
Cauca	978	592	5	3591	956	1317	854	394	795	2101	966	1136
Savanilla	70	—	—	440	321	233	6	—	202	58	225	225
St. Jago	35	—	—	141	80	—	—	—	—	85	—	—
Ceylon	7336	12836	15445	9787	3988	17282	201	180	88	30	13	1874
Java	3064	6473	5645	6089	3795	3134	—	—	—	5	—	404
Verschiedene	2201	1692	—	640	26	62	—	—	170	244	—	—
Total	151956	142853	149044	162906	112804	124584	8376	9926	6677	7296	7353	13402

SORTEN	Konsum						Vorrat am 31. Dezember					
	1898	1897	1896	1895	1894	1893	1898	1897	1896	1895	1894	1893
Guayaquil	19216	14355	12144	20991	15817	10015	3698	1028	975	3031	4985	1775
Trinidad	35167	30361	27850	26727	24920	18461	1497	2448	1014	3930	317	1679
Grenada	1229	1574	1976	1172	1174	1381	58	—	55	10	66	68
Jamaica	773	670	690	837	371	398	36	75	94	40	403	114
Para	2546	2436	2937	2989	630	600	—	—	120	226	4	—
Caracas	17537	21061	23851	17577	17459	13807	1343	1956	7137	2288	558	1123
Maracaibo	1114	438	405	188	84	270	19	158	51	45	3	44
Angostura	—	—	—	—	—	—	—	—	—	—	—	—
Surinam	21403	26543	27828	31330	20956	21575	1661	155	840	4052	466	3015
Dominica	36	37	37	50	11	—	—	—	33	—	2	—
St. Domingo	985	1319	2159	1555	224	2974	4	—	—	190	—	59
Bahia	27472	19294	26698	25067	17011	18729	1348	365	2046	2601	617	711
Cauca	119	183	220	499	88	144	25	20	5	1015	24	122
Savanilla	17	—	184	—	124	—	47	—	—	386	4	32
St. Jago	35	—	—	112	24	—	—	—	—	—	56	—
Ceylon	7139	12857	15433	9505	4033	15090	249	253	454	530	278	336
Java	3655	6439	5520	6293	3348	2499	50	641	607	482	691	244
Verschiedene	2195	1692	129	134	3	44	10	4	4	303	41	18
Total	140638	139259	148061	145026	106270	105987	10045	7103	13435	19129	8545	9371



Cacaomarkt.

London, den 25. Februar 1899.

Am 28. Februar sollen
5605 Sack **Cacao**
in Auktion verkauft werden.

Tendenz fest, es kamen kleine Abschlüsse zu stande, wofür gute Preise bewilligt wurden.

In der vorigen Auktion wurden 9447 Sack Cacao angeboten und zwar 7283 Sack Kolonienware und 2164 Sack Auslandsware.

Die Nachfrage war gut und 6595 Sack wurden zu durchschnittlich festen Preisen verkauft.

Trinidad fand zu guten Preisen Käufer.

Grenada gewöhnlich 1/— höher, fein unverändert, ebenso Jamaica und St. Lucia.

Dominica 1/— teurer.

Ceylon unregelmässig.

Guayaquil und Bahia fest.

Desgleichen Samana, Haiti, Jeremie und Surinam.

Es wurden verkauft:

Von 1221 Sack Trinidad 1194 Sack, gewöhnlich dunkel und wurmstichig 64/— bis 65/—, niedrige Mittelsorte 70/6, mittel bis fein 72/6 bis 76/6.

Von 4015 Sack Grenada 3763 Sack, gewöhnlich bis fair 66/6 bis 70/—, gut bis fein 70/6 bis 72/6, eine Marke 73/—.

371 Sack Dominica (ganzes Angebot), gewöhnlich bis fair 66/— bis 69/6.
112 Sack Jamaica (ganzes Angebot) zu 67/6 bis 69/6.
62 Sack St. Lucia zu 65/6 bis 69/—.
Von 80 Sack Surinam 26 Sack zu 72/6.
Von 450 Sack Bahia 100 Sack, gut gräulich 71/6.
Von 239 Sack Domingo 57 Sack Haiti zu 65/— bis 65/6.
Von 1140 Sack Guayaquil 339 Sack, gräulichroter Arriba 75/— bis 76/—.
24 Sack Afrika, Ausschussware, 38/6.
Von 1502 Sack Ceylon 547 Sack, gewöhnliche Auslese bis fein 51/6 bis 67/—, gewöhnlich dunkel 63/—, gut mittelgrau und rot 69/6 bis 70/6, fair bis gut 71/— bis 77/6, beste Qualität 82/—.

Seit der Auktion wurden 120 Sack Grenada zu 72/6 und 400 Sack Ceylon, Preise unbekannt, umgesetzt.

Der Import betrug in der letzten Woche 1320 Sack weniger als zur selben Zeit im Vorjahre, dagegen wurden aber 2821 Sack mehr abgenommen.

Der Vorrat ist demnach um ca. 23480 Sack kleiner.

Die Cacao-Statistik für die mit dem 18. Februar endende Woche stellt sich für London wie folgt:

	Gelandet wurden	Für den englischen Konsum	Export	Lagerbestand
Trinidad	1800	1392	185	17033
Grenada	2534	858	335	17263
Andere West.-Ind.	189	172	55	4747
Ceylon, Java	578	238	1176	7546
Guayaquil	204	366	526	24714
Brasilien u. Bahia	—	80	4	3046
Afrika	—	—	25	8269
Andere Ausländ.	641	574	677	7817
zusammen	5946	3680	2983	90435
gegen dieselbe Woche 1898	7266	3576	266	113917

Statistik des importierten und ausgelieferten Cacaos, sowie des Lagerbestandes im Hafen Londons in den ersten 7 Wochen der Jahre 1899, 1898 und 1897.

	Gelandet wurden		Für den engl. Konsum		Lagerbestand		
	1899	1898	1899	1898	1899	1898	1897
pkgs.	30189	60318	22684	28285	90435	113917	139631

Preise.
(Zoll 1 d pr. lb.)

	24. Fbr. 1899	25. Fbr. 1898
Trinidad, gute Sorten	78/ b. 80/	78/ b. 82/6
mittel bis fein rot	72/6 » 76/6	75/ » 77/
grau u. gemischt rot	70/ » 71/6	73/ » 74/6

Preise.
(Zoll 1 d pr. lb.)

	24. Fbr. 1899	25. Fbr. 1898
Grenada, gew. b. fair	66/ » 70/	72/6 » 74/
gut bis fein	71/6 » 73/	74/6 » 76/6
Dominica u. St. Lucia	66/6 » 69/6	72/ » 73/
do. gerottet	68/ » 70/6	73/ » 74/6
Jamaika	67/6 » 70/	71/ » 75/
Surinam	72/6 » 77/6	74/ » 78/
Caracas	77/ » 87/	76/ » 85/
Bahia, gut bis fein	70/3 » 73/	75/ » 76/
Guayaquil, Machala	— » —	— » —
Caraquez	71/6 » 72/6	76/ » 78/
Arriba	75/ » 82/	79/ » 85/
Ceylon, mittel b. fein	70/ » 83/	75/ » 81/
schlecht u. gewöhnl.	65/ » 69/	70/ » 74/6

Le Hâvre, den 18.—25. Februar 1899.

Die Preise blieben fest, der Umsatz in Martinique und Guadeloupe war nicht unbedeutend, doch sind diese Abschlüsse nicht bekannt gegeben.

Angekommen sind:
10 Sack aus Martinique
718 » 10 Qrts. aus Guadeloupe
3367 » von den Antillen
4396 » » Côte-Ferme.



Stärkezucker.

Der Stärkezucker, auch Traubenzucker, Krümelzucker, Kartoffelzucker, Harnzucker, Dextrose, d-(dextro) Glykose genannt, ist im Pflanzenreiche, namentlich in süssen Früchten, sehr verbreitet und findet sich meist in Gesellschaft von Lävulose, mitunter auch, wie in Erd- und Himbeeren, Aprikosen u. s. w., von Saccharose. Die Bienen, welche an der reichbesetzten Blütentafel gastliche Bewirtung finden, tragen, ungastlich genug, süssen Raub von jener hinweg und sammeln ihn in ihre Scheuern; so ist der Honig Blütenzucker und ebenfalls ein Gemisch von Dextrose und Lävulose neben Rohrzucker, die Körner in körnig gewordenem Honig bestehen oft aus reinem Traubenzucker. Grössere Mengen desselben enthalten die

Weintrauben, und zwar	10—30 %
Süsse Kirschen	10—12 %
Bananen	10 %
Heidelbeeren	8 %
Aepfel, Birnen	7—8 %
Stachelbeeren, Himbeeren, Erdbeeren	4—7 %
Pflaumen	2—4 %
Aprikosen	2—3 %
Pfirsiche	1—2 %

Auch künstlich lässt sich der Traubenzucker darstellen, denn er entsteht leicht durch Hydrolyse von Polysacchariden, wenn man diese, wie Rohrzucker, Malzzucker, Stärke, Cellulose, mit Säuren kocht oder dem Einflusse gewisser Fermente aussetzt; ja selbst den natürlichen Bildungsprozess des Traubenzuckers

in den Pflanzen hat man nachzuahmen verstanden und aus den einfachsten Stoffen, aus Kohlenstoff und Wasserstoff und Sauerstoff, die Dextrose künstlich gewonnen — ein ungemein wichtiger wissenschaftlicher Fortschritt, der bei dem Abschnitte »Zuckerfabrikation« seine Würdigung gefunden hat.

Der Traubenzucker hat die chemische Formel $C^6 H^{12} O^6$, d. h. er besteht aus 6 Atomen Kohlenstoff, 12 Atomen Wasserstoff und 6 Atomen Sauerstoff, was dem prozentischen Verhältnisse 40 : 6,6 : 53,4 entspricht. Er ist zwar in Wasser etwas schwerer löslich als Rohrzucker, kristallisiert aber schwieriger in kleinen Kriställchen, die in Warzenform oder blumenkohlartigen Gestalten erscheinen und oft ein Mol. Kristallwasser einschliessen; absoluter Alkohol löst Traubenzucker nicht auf. Die Dextrose lenkt, worauf dieser Name hinweist, die Ebene des polarisierten Lichtstrahles nach rechts ab, und zwar beträgt das Drehungsvermögen + 52,50; dabei zeigt sich die auffällige Erscheinung, dass frisch bereitete Lösungen eine fast doppelt so grosse Ablenkung des polarisierten Lichtes bewirken, die allerdings schnell abnimmt und auf den angeführten Wert sinkt, eine Erscheinung, welche man als »Birotation« bezeichnet. Charakteristisch ist für die Dextrose und ihre nächsten Verwandten, dass sie aus alkalischen Kupferoxydlösungen wie die »Fehlingsche Lösung« rotes Kupferoxydul abscheidet, eine Reaktion, welche man vielfach benutzt, um im Rohrzucker, im Harne der »Zuckerkranken« u. s. w. die Anwesenheit von Dextrose nachzuweisen und ihre Menge zu bestimmen. Von besonderer Wichtigkeit ist es, dass der Traubenzucker im Gegensatze zum Rohrzucker und Malzzucker durch Hefe leicht und unmittelbar vergoren wird.

Der Traubenzucker steht an Süsse dem Rohrzucker nach; man braucht etwa 2,5 Mal so viel von ihm als von Saccharose, um den gleichen Süssungseffekt zu erzielen.

Wird Dextrose auf 140° erhitzt, so giebt sie Wasser ab und geht in einen Körper »Glykosan« $C^6 H^{10} O^5$ über, welcher kaum noch süss schmeckt und sich durch Kochen mit verdünnter Schwefelsäure wieder in Traubenzucker zurückverwandelt. Bei noch höheren Hitzegraden erleidet er tiefgreifende Zersetzungen, es entsteht »Karamel«, der als »Zuckercouleur« technische Bedeutung besitzt.

Die Dextrose vermag sich mit vielen Körpern zu vereinigen; solche Verbindungen sind z. B. die natürlichen Glykoside, wie das in den Mandeln vorkommende »Amygdalin«, das »Salicin« der Pappeln, das »Piperin« des Pfeffers, die Polysaccharide u. s. f.

Von verdünnten Säuren wird Traubenzucker wenig angegriffen, dagegen von Alkalien, wie Kalilauge, Kalkwasser u. a. unter Bildung brauner bis schwarzer, im Wasser löslicher Substanzen zersetzt — ein Verhalten, das dem des Rohrzuckers gerade entgegengesetzt ist.

Die Gewinnung des Traubenzuckers aus Trauben oder überhaupt aus Früchten, hat keine grosse Bedeutung, wennschon man in Frankreich und Spanien hier und da durch Eindampfen von Traubensaft einen etwa 85 Prozent Zucker enthaltenden Sirup als »Oenoglykose« herstellt und zur Verbesserung schlechter Weine verwendet. Weitaus der meiste »Traubenzucker« wird aus Stärke hergestellt, und zwar wird dazu in Deutschland wohl ausschliesslich Kartoffelstärke, in Amerika aber Maisstärke verwertet.

Die technische Gewinnung des Stärkezuckers gestaltet sich sehr einfach; sie beruht darauf, dass Stärke beim Kochen mit verdünnten Säuren gespalten wird, wobei in grosser Menge Dextrose und in geringerer Masse Zwischenprodukte, die man Dextrine nennt, entstehen; wird das Kochen lange genug fortgesetzt, so lassen sich auch die Dextrine vollkommen in Traubenzucker überführen. Ein Kriterium für das Fortschreiten und das Ende des Verzuckerungsprozesses beruht darauf, dass Alkohl aus nicht zu verdünnten wässerigen Lösungen wohl Stärke und Dextrine, nicht aber Dextrose ausscheidet, sowie dass eine Jodlösung so lange eine tiefblaue Farbenreaktion hervorruft, als sich in der Lösung noch unveränderte Stärke befindet; ist der Verzuckerungsprozess zu Ende, so färbt Jod nicht mehr.

Das Stärkezuckerverfahren ist schon 1811 von Kirchhoff erfunden; man mischt in einem ausgebleiten Bottich 2,6 t Wasser mit 40—80 kg konzentrierter Schwefelsäure und erhitzt diese Lösung durch gespannten Dampf zum Sieden; in einem Quirlbottich wird unterdessen 2 t lufttrockene Stärke mit 1,4 t Wasser zu Milch angerührt, und diese nunmehr in so langsamem Strahle zu der kochenden Säure fliessen gelassen, dass das Sieden nicht aufhört und keine Verkleisterung der Stärke eintritt. Man kocht so lange, bis ein Teil der verzuckerten Lösung in sechs Teile absoluten Alkohols gegossen, keinen Niederschlag, sondern höchstens eine schwache Trübung erzeugt, was nach etwa acht Stunden der Fall zu sein pflegt. Die während des Kochens entweichenden übelriechenden Gase werden in die Feuerung geleitet.

In französischen Fabriken verwendet man statt der offenen Pfannen geschlossene Druckkessel, von denen jeder 1500 kg »grüne« oder 1000 kg trockene Stärke fasst; man spart dabei an Zeit, denn jede Operation ist in etwa 70 Minuten beendet.

Nach Beendigung der Kochperiode wird zunächst die Schwefelsäure aus der Zuckerlösung durch Zusatz von Kreide entfernt, und der dabei gebildete Gips durch Filterpressen, wie sie in den Rohrzuckerfabriken gebräuchlich sind, fortgeschafft. Der Dünnsaft, den man nun erhält, wird in zwei Abschnitten eingedampft; im ersten »verdampft« man in liegenden Verdampfapparaten, wie sie aus den Zuckerfabriken bekannt sind. Während der Konzentration des Saftes scheiden sich noch beträchtliche Mengen von Gips ab; das hat Veranlassung gegeben, die Verdampfkörper durch Ueberrieselungsapparate zu ersetzen, wie man sie zu entgegengesetztem Zwecke, nämlich zum schnellen Kühlen der Würze in den Brauereien verwendet; diese Apparate sind aus einer grösseren Anzahl miteinander verbundener Röhren zusammengesetzt, die in ihrem Innern durch Dampf geheizt werden, während aussen über sie der Dünnsaft herabrieselt.

Durch das »Verdampfen« erhält man Dicksaft, der abgekühlt, durch Filterpressen vom auskristallisierten Gips getrennt und im Vakuumapparate auf 40° B »verkocht« wird, worauf man die »Stärkezuckerfüllmasse« in Kästen von 25—50 kg Inhalt einlaufen lässt, in denen sie zu festen, harten, fein kristallinischen, weissen oder mehr oder weniger gefärbten Kuchen erstarrt, welche als »fester Stärkezucker« oder »Kistenzucker« in den Handel kommt. Neben diesem findet sich auch »Raspelzucker« d. h. durch eine Rapselmaschine in Stücke zerbrochener Stärkezucker.

Je nach der Qualität, welche man erzielen will, unterwirft man die Säfte event. auch einem Reinigungsverfahren. In manchen Fabriken klärt man dieselben nach alter Sitte mit Ochsenblut, wodurch mit den Eiweisskörpern die Farbstoffe gefällt werden; freilich verunreinigt man durch diese Behandlung den Zuckersaft durch die Salze des Blutes. Viel besser ist eine Filtration über Knochenkohle, wie sie die Rohrzuckerraffinerien verwenden.

Der Stärkezucker des Handels ist durchaus kein reiner Traubenzucker, vielmehr ist, je nach der Darstellung, seine Zusammensetzung eine sehr verschiedene. Ausser Wasser enthält er stets Dextrine und in der Regel auch etwas Maltose; als Durchschnittszusammensetzung kann man annehmen 61 Prozent vergärbarer Zucker, 20 Prozent durch Bierhefe nicht vergärbare

Stoffe (Dextrine), 18 Prozent Wasser und ca. 0,6—0,7 Prozent Asche, namentlich Gips; die beobachteten Schwankungen der Handelsware sind sehr gross: von 6—27,5 Prozent Wasser; 38,3—77,8 Prozent Traubenzucker, 5,1—43,7 Prozent unvergärbare Stoffe.

Neben dem festen Stärkezucker kommt auch Stärkezuckersirup in den Handel. Derselbe wird in derselben Weise wie der feste Zucker hergestellt, nur unterbricht man das Kochen früher, so dass noch grössere Mengen Dextrine dem Verzuckerungsprozesse entzogen werden. Man erhält so einen farblosen oder gelben bis braunen, sehr dicken Sirup, welcher unter den Namen »Kristallsirup«, »Glukose«, »sirop impondérable« — so genannt wegen seiner Dickflüssigkeit, die das Einsinken der Saccharometerspindel verhindert — u. s. w. im Handel sich findet. Derselbe enthält im Durchschnitt etwa 19,5 Prozent Wasser, 41,7 Prozent Traubenzucker, 38,4 Prozent unvergärbare Stoffe, 0,4 Prozent Asche.

Unter den unvergärbaren Bestandteilen des Stärkezuckers befindet sich ein »Gallisin« genannter Körper der Zusammensetzung $C^{12} H^{22} O^{11}$, welcher darum interessant ist, weil er nicht ein Abbauprodukt der Stärke, eine Zwischenstufe zwischen ihr und dem Traubenzucker darstellt, sondern vielmehr aus dem letzteren durch Kondensation zweier Moleküle entstanden zu sein scheint.

Im übrigen sind die unvergärbaren Beimengungen des Stärkezuckers ein Objekt wissenschaftlichen Streites. Einig ist man darin, dass dieselben einen bitteren, widerwärtigen Geschmack haben; aber ob sie der Gesundheit nachteilig sind, darüber sind die Meinungen geteilt. Während die einen Beobachter die Frage bejahen und nach dem Genuss derselben an sich selbst kalte Schweissbildung, Brustbeklemmungen und anhaltende Kopfschmerzen festgestellt haben, treten die anderen auf Grund ihrer Erfahrungen für die Unschädlichkeit ein. Es dürfte somit wohl eine verschiedene individuelle Empfindlichkeit gegenüber den Beimengungen des Stärkezuckers bestehen.

Jedenfalls ist der Stärkezucker des Handels nicht schlechthin Dextrose; vielmehr ist diese aus jener erst durch einen Reinigungsprozess darzustellen. Soxhlet empfiehlt dafür, festen Stärkezucker im Wasser- oder Dampfbade zu verflüssigen und den so erhaltenen Sirup mit etwas verdünntem Weingeiste oder mit reinem Holzgeiste zu verrühren, darauf mit gepulvertem Stärkezucker zu vermischen und an einem nicht zu kühlen Orte unter jeweiligem Umrühren stehen zu lassen. Nach dieser Zeit ist ein Kristallbrei entstanden, der in einer Zentrifuge ausgeschleudert oder auch abgepresst werden kann, worauf event. noch ein Ausdecken folgt. Alle diese Operationen müssen möglichst in geschlossenen Räumen vorgenommen werden, um nicht zu grosse Alkoholverluste zu haben.

Sehr viel einfacher wäre es jedenfalls, wenn es gelänge, im grossen eine vollständige Verzuckerung der Stärke herbeizuführen, wie sie sich in kleinerem Maassstabe durch sehr verdünnte Säure und höheren Druck bewerkstelligen lässt.

In Amerika verarbeitet man Maisstärke auf Zucker und zwar in ähnlicher Weise wie Kartoffelstärke in Europa. Man stellt dort zwei Haupttypen von Stärkesirup dar »Mixing Glucose« (gewöhnliches Produkt) und »Confectioners Glucose« (Kapillarsirup). Für erstere schlämmt man Stärke zu einer Milch von 21° B auf und verwendet auf 100 Pfund trockener Stärke 1³/₄ Pfund Schwefelsäure von 66° B; man kocht in offenen Pfannen und entfernt die Schwefelsäure aus den Säften durch Marmor; nach Beseitigung des Gipses durch Filterpressen wird über Knochenkohle filtriert und im Vakuum eingekocht, worauf noch etwas Natriumbisulfit zum Entfärben zugegeben wird. Um ein Nachdunkeln zu verhüten, wird während des Ausfüllens schnell abgekühlt. Für Confectioners Glucose kocht man weniger lange und verwendet sowohl dünnere Stärkemilch als verdünntere Schwefelsäure.

Einige amerikanische Fabriken arbeiten statt mit Schwefelsäure mit Salzsäure und neutralisieren diese mit Soda.

Zur Herstellung von »kristallisierter Glukose« (high converted and shaved grape supar) verwendet man Stärkemilch von 11° B und $2^3/_4$ Prozent Schwefelsäure; man kocht im kupfernen Konverter unter einem Druck von $2^3/_4$ Atmosphären 10 Minuten länger, nachdem die Alkoholprobe das Verschwinden des Dextrins angezeigt hat. Die weitere Verarbeitung ist die gewöhnliche, nur wird der Sirup vor dem Ausfällen mit reinem Zucker versetzt, um die Kristallisation einzuleiten. Schliesslich wird der fertige Zucker in Schabemaschinen gebracht, in denen er in Körner zerfällt.

Endlich verfertigt man für Weinfabriken in Amerika ein »kristallisiertes Traubenzuckeranhydrid«, welches aus Stärkemilch von 16,5 Prozent Stärke dargestellt wird; man verwendet auf je 100 Pfund trockener Stärke $1^1/_2$ Pfund Schwefelsäure von 66° B und erhitzt die Flüssigkeit $^1/_2$ Stunde lang auf drei Atmosphären. Der gewonnene Saft wird wie gewöhnlich weiter verarbeitet, mit Knochenkohle gereinigt und auf $41^3/_8$° B eingedampft. Die abgekühlte Füllmasse wird mit reinen Zuckerkristallen zum Einleiten der Kristallisation vermischt und schliesslich in Zentrifugen ausgeschleudert, eventuell danach noch aus 80prozentigem Holzgeiste umkristallisiert. Der braune Schleudersirup wird als »Climax sugar« in England als Zusatz für Porter und Ale verwendet.

Der Stärkezucker findet sowohl in fester Form wie als Sirup ausgedehnte Anwendung; vorzugsweise dient er als Ersatz für Honig in der Zuckerbäckerei und für Lebkuchen; dann wird er zum Verschneiden von Honig und indischem Sirup, zum Einmachen von Früchten, in der Bonbonfabrikation, in Mostrich- und Tabakfabriken verwendet; die ihm im Vergleich zum Rohrzucker fehlende Süssigkeit wird ihm auch wohl durch Zusatz von Saccharin verliehen. Zur Vermehrung des Alkoholgehaltes von Wein und Bier wird der Stärkezucker ebenfalls herangezogen; obwohl er wegen seiner Verunreinigungen, die durch Bierhefe nicht vergoren werden und unbekömmlich sein können, nicht gerade dazu geeignet erscheint.

Ein Nebenprodukt der Stärkezuckerfabrikation ist Karamel oder die Zuckercouleur, welche durch Eindampfen einer mit Soda alkalisch gemachten Stärkezuckerlösung und Erhitzen bis auf 220° dargestellt wird. Man erhält dann eine tiefbraune Masse, welche man in Blechdosen giesst und darin erstarren lässt oder auch, in wenig Wasser gelöst, in den Handel bringt. Man unterscheidet Rumcouleur, die frei von Dextrin und in Alkohol völlig löslich ist, und dextrinhaltige Biercouleur. Erstere dient zum Färben von Spirituosen wie Rum, Arrak, Likören und gewissen Weinen, letztere von Bier, Essig, Bratensaucen u. s. w.

Ein kurzes Wort sei auch dem optischen Antipoden und treuen Begleiter des Stärkezuckers: der Lävulose, Fruchtzucker, Fruktose gewidmet, die neuerdings in grösserem Maassstabe rein dargestellt und in verschiedener Form für Diabetiker empfohlen wird. Sie ist, wie die Dextrose, $C^6 H^{12} O^6$ zusammengesetzt und unterscheidet sich von dieser durch den Bau ihrer Molekel, was in auffälligster Weise in ihrem Verhalten gegen den polarisierten Lichtstrahl zum Ausdruck kommt, indem sie dessen Ebene nach links ablenkt und zwar stärker als die Dextrose nach rechts; daher kommt es, dass ein Gemisch aus gleichen Teilen Dextrose und Lävulose, wie es der »Invertzucker« darstellt, optisch aktiv und zwar linksdrehend ist. Sie ist ebenfalls direkt durch Hefe zu vergären. Der Fruchtzucker ist sehr leicht löslich in Wasser; in trockenem

Statistik für das Betriebsjahr 1893/94.

Staaten u. Verwaltungsbezirke	Zahl der Fabriken	Menge der zu Stärkezucker verarbeiteten Stärke				Fester Stärkezucker	Darunter kristallisierter Stärkezucker, namentlich in Form v. Broten, Platten u. dgl.	Stärkezuckersirup	Ausserdem Couleur
		Selbst fabrizierte Stärke		Angekaufte Stärke					
		nasse Tonnen	trock. Tonnen	nasse Tonnen	trock. Tonnen	Tonnen	Tonnen	Tonnen	Tonnen
Preussen:									
Prov. Brandenburg .	11	15127	—	21406	1329	5810	6	14884	3214
» Pommern . . .	2	342	50	2298	—	106	—	1566	18
» Posen	3	6055	3	3434	—	60	—	5492	247
» Schlesien . . .	3	3376	148	1291	292	415	—	2166	141
» Sachsen und Hannover	4	891*)	52	690	185	579	—	1301	44
Summa	23	25791	253	29119	1806	6970	6	25409	3664
Baden und Hessen	2	255	441	—	—	567	—	—	—
Mecklenburg, Braunschweig, Anhalt .	3	503	44	193	—	301	—	74	35
Elsass-Lothringen . .	2	—	—	400	878	78	—	974	—
Zusammen	30	26549	738	29712	2684	7916	6	26457	3699
Dagegen im Betriebsjahre 1892/93 . . .	31	22433	1760	30240	2085	8687	—	28129	3062

Zustande bildet er Nädelchen oder rhombische Kristalle, die an der Luft schnell feucht werden; er schmeckt sehr angenehm süss.

Zu seiner Bereitung kann man ebenso verfahren, wie zur Darstellung des Traubenzuckers; nur muss man von solcher Stärke ausgehen, welche eine Ablenkung des polarisierten Lichtstrahls nach links bewirkt. Eine solche Stärke ist das Inulin, welches sich in einigen Pflanzen wie Inula und Dahlia findet.

Man kann aber auch von einem Gemisch von Dextrose und Lävulose, welches man als »Invertzucker« leicht aus unserem gewöhnlichen Zucker künstlich erzeugen kann, ausgehen und aus diesem auf chemischem Wege den Fruchtzucker abscheiden. Wie man das erzielen kann, hat bereits vor langer Zeit Dubrunfaut gezeigt; man rührt den Invertzucker mit Kalkbrei an und bekommt dadurch schwer löslichen Lävulosekalk, den man leicht von der Dextrose trennen kann. Durch Kohlensäure kann man die erzielte Verbindung dann wieder zerlegen, wobei sich kohlensaurer Kalk abscheidet und eine Lösung von reinem Fruchtzucker gewonnen wird, die im Vakuum einzudampfen ist. Man erhält dadurch einen dicken Sirup, der nur sehr schwierig zur Kristallisation zu bringen und auch stets mehr oder weniger gefärbt ist. Die chemische Fabrik vorm. E. Schering in Berlin hat diesen Uebelstand dadurch gehoben, dass sie die Zerlegung des Lävulosekalks mit Kohlensäure unter Druck und unter Abkühlung durch Eiswasser vornimmt, wodurch leicht sehr konzentrierte Lävuloselösung erhalten wird; dieser setzt sie beim Eindampfen im Vakuum so viel einer organischen Säure wie Ameisensäure, Essigsäure, Milchsäure, Weinsäure, Zitronensäure u. s. w. oder aber Phosphorsäure oder Borsäure hinzu, dass die eingedampfte Lösung noch sauer ist. Dadurch wird eine Färbung des Sirups vermieden und der Kristallisation des Fruchtzuckers Vorschub geleistet.

Indessen wird das Gemisch gleicher Mengen Trauben- und Fruchtzucker, der Invertzucker, nicht nur behufs Gewinnung von Lävulose dargestellt, sondern als solches sehr häufig als (künstlicher) Honig in den Handel gebracht. Man verwendet zu seiner Herstellung Rohrzucker, den man durch Kohlensäure oder saure, leicht wieder fortzuschaffende Salze »invertiert«. Ein sehr brauchbares Verfahren ist z. B. das von E. Besemfelder. Danach wird eine Lösung von Saccharose von etwa 70° Brix von 98—99° Reinheitsquotient durch 1,5 Prozent Aluminiumsulfat unter dreistündigem Erhitzen auf etwa 85° invertiert, darauf eine möglichst konzentrierte Lösung von Baryumoder Strontiumaluminat bis zur Neutralisation zugesetzt und nun in einem schwachen Kohlensäurestrom auf 100° erhitzt. Dadurch wird die Invertzuckerlösung von allen Salzen wieder völlig befreit und braucht nur noch filtriert und im Vakuum eingedampft zu werden. Um dem so gewonnenen Honig das charakteristische Aroma zu verleihen, giebt man ihm noch einen kleinen Zusatz von natürlichem Bienenfabrikat oder bewahrt ihn über Linden- oder Rapsblüten auf. Auf solche Weise sorgfältig hergestellter künstlicher Honig ist meist von natürlichem gar nicht zu unterscheiden.

Nicht ganz darf an dieser Stelle ein Produkt aus Stärke übergangen werden, welches in ziemlich bedeutenden Mengen fabriziert und verbraucht wird; es sind die Dextrine, deren auf den vorstehenden Blättern schon mehrfach gedacht worden ist. Die Dextrine sind Abbauprodukte der Stärke, Zwischenstufen zwischen ihr und dem Zucker, von denen eine grosse Anzahl existieren dürften. Man hat auch einige derselben fixiert und mit besonderen Namen belegt, doch ist es mindestens zweifelhaft, ob dieselben wirklich einheitliche chemische Individuen darstellen. Die Dextrine sind leicht lösliche, pulverige, amorphe Stoffe von der prozentischen Zusammensetzung der Stärke, welche mit kaltem Wasser bereits stark klebende Sirupe geben und deshalb in grosser Menge als Ersatz der teuren natürlichen Klebestoffe wie Gummi arabicum u. a. Verwendung finden. Die technischen Dextrine, welche auch die Namen Stärkegummi, Gommelin, Leiogomme führen, kommen in zwei Produkten in den Handel, als Röstdextrine und als Säuredextrine. Erstere werden in Kaffeebrennern ähnlichen, rotierenden Trommeln durch Rösten über freiem Feuer oder in Oelbädern oder in Dampfbädern bei 220—250° aus trockener Stärke hergestellt; sie sind stets mehr oder weniger gefärbt; damit sie nicht zu dunkel ausfallen, muss man mit dem Erhitzen schon aufhören, bevor die Dextrinbildung beendet ist. Daher enthalten alle Röstdextrine noch mehr oder weniger unveränderte Stärke und sind deshalb in kaltem Wasser nicht völlig löslich, geben auch mit Jodlösung eine violette Färbung.

*) Ausserdem 840 Tonnen Abfälle von der Stärkefabrikation, 16 Tonnen Abfälle aus einer Reismühle und 0,4 Tonnen Maismehl.

Die Säuredextrine werden durch kurzes Erhitzen mit 0,2—0,4 Prozent Salz- oder Salpetersäure auf 100—125° oder auch durch Einwirkung von schwefeliger Säure auf trockene Stärke gewonnen. Sie sind stets hell gefärbt, weiss oder höchstens gelblich, enthalten keine unveränderte Stärke, dafür aber 10 Prozent und mehr Traubenzucker, welcher die Klebkraft vermindert. Sie geben mit Jodlösung meist eine gelbe bis braunrote Farbenreaktion.

Beide Dextrine sind in Alkohol unlöslich und werden aus ihren wässerigen Lösungen durch Alkoholzusatz ausgeschieden.

Als »Kristallgummi« befindet sich ein dem Gummi arabicum äusserlich ähnliches Dextrin im Handel.

Die Dextrine finden Anwendung im Zeugdruck, zum Appretieren und Steifen von Zeugen, als Kettenschlichte, zum Glasieren von Karten und Papier, als Leim für Briefmarken, Briefumschläge u. a., zu feinerem Backwerke, bei Bier- und Obstweinfabrikation u. s. w.



Warenhausse.

In der »Zukunft« vom 25. Februar finden wir unter obigem Titel einen Aufsatz, worin der Verfasser »Pluto« für eine Anzahl von Waren das behauptet, was wir im Gordian seit dem Einsetzen der Cacaohausse vertreten haben, dass nämlich die seit anderthalb Jahren geltenden hohen Bohnenpreise nicht durch knappe Ernten oder grosse Nachfrage, also nicht durch die natürliche Preisregelung ihre Gültigkeit erlangt haben, sondern durch solche Manöver, die mit den Aufgaben der Kaufmannschaft nichts zu thun haben. Die Gordianleser finden in diesem Aufsatze fast wörtlich, wenn auch von anderen Waren die Rede ist, das wieder, was sie schon vor einem Jahre im Gordian gelesen haben. Wir drucken ihn ab, weil man die ganze Zeit über und noch heute aufs neue versucht, natürliche Ursachen anzugeben, während nichts weiter als Spekulanteninteressen die Preise steigen und fallen lassen.

Den Zukunftsartikel Warenhausse lassen wir nun folgen:

Einem Fremden fiel es auf, dass ein Hamburger Geschäftsfreund und Warenhändler an seinem Börsenstande fortwährend Berichte von einem Effektenmakler empfing. Er äusserte seine Verwunderung darüber, und der Hanseat belehrte ihn: »Sehen Sie, wenn ich mich da jetzt von meinem Platz aus entscheiden soll, ob ich eine Ladung Zucker kaufe oder nicht, und zwanzig Schritte von mir im Saal der Effektenbörse gerade eine Panik in internationalen Renten losgeht, dann warte ich lieber auf billigere Zuckerpreise. Heute hängt alles in der Welt mit allem zusammen!« In diesen Worten lag viel Weisheit; und so kann man von der jetzigen Teuerung fast aller wichtigen Waren sagen: zuerst stiegen die Papiere, dann die Waren, dann die Rohstoffe. Dabei spielte überall die Spekulation dieselbe Rolle eines bedeutenden Agens. Es ist ganz unmöglich, die riesigen Steigerungen der verschiedensten Warenpreise aus entsprechender Zunahme des Konsums zu erklären. Leute von weitem Ueberblick gerade über dieses Gebiet versichern mich im Gegenteil, dass allmählich die Syndikatseinflüsse beinahe ausschlaggebend für die Preisbildung geworden sind.

Ausser bei ganz kleinen Artikeln, wie etwa dem kürzlich gestiegenen Ceylon-Graphit, mit denen die Spekulation nichts anzufangen weiss, ist heute wohl überhaupt der jeweilige Bedarf nicht mehr entscheidend. Früher war das anders. Man hatte weder Dampfboote noch Telegraphen über See. Glaubte also z. B. ein Kaufmann auf den Philippinen, dass die Buttervorräte stark abnähmen, so kaufte er an den Importplätzen möglichst alles Vorhandene auf und verlegte sich nun aufs Warten. Von Manilla nach Amsterdam oder Kopenhagen brauchte die briefliche Kaufordre sechs Wochen, das Einlagern vier Wochen, der Transport mit einem Segelschiff vier Monate: Alles in allem überreichlich Zeit, um den Konsum in arge Bedrängnis zu bringen und mit den höchsten Preisen zu besteuern. Wie haben sich inzwischen aber die Verhältnisse geändert! Steigt Kaffee oder Baumwolle heute in Hâvre oder Liverpool, so haben Santos oder New-Orleans binnen einigen Stunden bereits telegraphische Nachricht und aus dem innersten Brasilien, aus dem entferntesten Winkel Floridas sind binnen sechs Wochen neue Vorräte an Kaffee und Baumwolle auf die beiden grossen Stapelmärkte gebracht. Gleichgewichtsverschiebungen zwischen Vorrat und Bedarf werden also sehr schnell ausgeglichen.

Da sitzen nun aber in allen Weltstädten reiche und unternehmungslustige Leute, die der Hochfinanz ihr Konsortialwesen abgeguckt und überall Mitläufer aus allen Ständen haben. Man sollte nur wissen, wie viele Eisenhändler oder Kolonialwarenkaufleute an den verschiedensten deutschen Binnenorten eben jetzt an Baumwolle Geld verloren haben. Sie sehen den Grossen auf die Finger und setzen sofort auf dieselbe Nummer, etwa wie man einem glücklichen Lottospieler folgen würde. Auch rechnet jedes Syndikat von vornherein mit ihnen. Es genügt, dass der Pariser Say, dessen neueingeführte Aktien schon auf beinahe 1000 Francs stehen, in London und Magdeburg etwas Zucker einkauft, — und zahllose Kleine kaufen, wie der berühmte »Raffineur«, sofort Zucker. Man kann das auch mit einer Kunstauktion vergleichen: ein bekannter Liebhaber bietet für ein unscheinbares Etwas hundert Mark, — und gleich treiben die aufmerksam gewordenen Sammler den Preis auf Tausend. Noch dazu hat diese Spekulation nicht einmal immer Kapital nötig. Wofür ist denn der Terminhandel da? Und der Terminhandel erlaubt wieder Ausgleichungen sogar für lange Zeit im voraus. Man bedenke nur, dass Kaffee heute schon auf März 1900 gehandelt wird. Auch Pfeffer wird zwischen Batavia und Amsterdam in den grössten Quantitäten gewöhnlich schon lange gehandelt, ehe er noch auf der Plantage gewachsen ist.

Erstaunlich ist die Preishöhe des Zinns. Von einst 60 Pfund ist der Preis neuerdings schon bis auf 110 gestiegen; nur einmal, in Schwindelzeiten, ist er bisher noch um 40 Pfund höher gewesen. Der Vorrat der ganzen Welt ist nur 25 000 Tons; da hat denn ein Syndikat leichte Arbeit. Vor zwanzig Jahren betrug der durchschnittliche Vorrat nur etwa 10 000 Tons; die Mehrproduktion kommt aber doch einem steigenden Bedarf zu Gute. Nun ist es, wie ich weiss, eine alte Amsterdamer Zinnfirma, die in London, genau wie es vor vielen Jahren schon einmal geschah, ein Hausse-Syndikat gebildet hat. Das Syndikat fing

bei einem Preis von 55 Pfund unter der Hand zu kaufen an und hat bei 99 das Vergnügen, fortgesetzt weiter zu kaufen, anderen überlassen. Was werden da die Emaillierfabriken, die Zinn brauchen, thun? Sie behelfen sich vorläufig wohl, so gut es will, mit Surrogaten und beschränken ihre Abnahme. Sie mögen auch hier und da in direkte Verlegenheit geraten, aber davon hat das Syndikat noch nichts. Die Erfahrung lehrt überhaupt immer mehr, dass bei stark steigender Konjunktur der Grosskonsument zurückhält, weil er an die Beständigkeit einer solchen Hausse nicht glaubt; bei sinkender Konjunktur wartet er häufig in der Hoffnung auf noch tieferen Preisfall. Die Erfahrenen geben auf Warenstatistiken nicht allzu viel, da das Entscheidende doch immer der grössere oder kleinere Weltvorrat ist. Ausgenommen etwa Kaffee mit seinen Millionenbeständen kann auch ein Ring die Lager, deren Umfang in der Statistik eine Rolle spielt, leicht künstlich verringern. Man würde z. B. 500 Tons Zinn nach New-York verschiffen, 100 nach Petersburg u. s. w. und die Bestände würden diese Quantitäten weniger ergeben, ohne dass sich in Wirklichkeit etwas verändert hätte. Der Grosskonsument ist sehr vorsichtig geworden; wegen etwa 2000 Zentnern Kupfer pflegt er bei den verschiedensten Händlern in den Seehäfen telegraphisch anzufragen und er wird noch dazu selten seinen ganzen Bedarf nur von einer Seite beziehen. Der Kleinhändler, der einen gewissen Vorrat immer halten muss, leidet dagegen sehr unter Preismachenschaften. Selbst der ungeheuer wachsende Kupferverbrauch hat manche nicht daran irr gemacht, dass doch auch hier die Spekulation ihre Hand im Spiel habe. Falls daher einige Metallgeschäfte auf Aktien im diesem Jahre vorzügliche Dividenden abwerfen sollten, so wird das vielleicht stillen und glücklichen Baisseoperationen zu verdanken sein. Die Metallfirmen wissen eben sehr genau, dass auf alle Haussestürme immer wieder auch ruhige Witterung folgt.

Wenn das, was man »gesunden Menschenverstand« zu nennen pflegt, über die Preisschwankungen entschiede, so wäre es leicht, zu prophezeien. Aber wohin wäre ein Kaufmann damit in den letzten Jahren gekommen? Da infolge der Insurrektion auf Kuba eine Zuckerproduktion von fast einer Million Tons ausfiel, hätte der Zuckerpreis ja wohl steigen müssen: statt dessen ging er herunter. Jetzt, da die Beruhigung der Insel eingeleitet ist, geht er wieder hinauf. Kaffee — die einzige Rohware, deren Preis nicht gestiegen ist — würde trotz den ungeheuren Brasilvorräten ohne Spekulation und Terminhandel höher stehen. Hâvre und Hamburg sandten ihre Agenten nach Rio, konstatierten die reiche Ueberernte und versandten Zirkulare auf Zirkulare in alle Welt, um zum Verkauf zu animieren. Zink steigt fast zusehends und doch scheint es, dass unsere Zinkhütten immer noch mehr produzieren können, als der wachsende Bedarf verschlingt.

Wie steht es um Baumwolle? Die Ernte der Union wird auf zwölf Millionen Ballen taxiert; dazu kommen die egyptische, die indische Ernte u. s. w. Berechnet man die Schiffsladung mit 3000 Ballen, so würde allein die amerikanische Ernte 4000 Steamer erfordern. Diese zwölf Millionen sind der Schlüssel für die ostasiatische Politik der Vereinigten Staaten, die ein neues gewaltiges Absatzgebiet anstrebt. Trotz alledem steigt der Preis der Rohbaumwolle. Wiederum ist es die Spekulation, die auf Monate hinaus kauft. Die Leute, die es aushalten können, rechnen eben mit dem gesteigerten Verbrauch. Sind doch die Vorräte der vorjährigen amerikanischen Ernte, die mindestens 10½ Millionen Ballen betrug, völlig erschöpft. Vor zehn Jahren produzierte die Union noch sechs Millionen Ballen und seitdem ist jeder Jahreszuwachs noch immer verbraucht worden. Die Baumwollspinner mögen allerdings an keine Preissteigerung glauben und verkaufen rasch auf Termin. Ihre späteren Zwangsdeckungen werden dann die Hausse noch fördern. Trotzdem sollte man sich hüten, die Wirkung der Preistreiberei ohne weiteres zu generalisieren. Wenn Liverpool um zwölf Uhr Mittags eine höhere Notierung hat, so ist das am andern Morgen in New-York und Shanghai bekannt. Infolgedessen hält der Grosshändler dort zwar auch den Preis, der Käufer findet ihn aber zu hoch und die Umsätze mit den Fabriken bleiben gering. In den nächsten vierzehn Tagen herrscht dann etwa Stillstand. Und wenn später die Preise wieder niedriger werden und der Händler ganz gern nachgeben möchte, bietet der Konsument womöglich noch weniger. So hat es sich längst herausgestellt, dass der überseeische Kaufmann wohl von der Baisse Verlust, selten aber von der Hausse Vorteil hat. Auch ist Baumwolle kein Getreide. Essen muss schliesslich auch der Aermste: aber wenn der Chinese oder Inder bisher für sein dünnes Gewand vielleicht eine Mark bezahlt hat und dann plötzlich das Doppelte zahlen soll, so trägt er eben seinen alten Rock weiter, bis er ihm in Fetzen vom Leibe fällt. Lohnerhöhungen und Teuerungszulagen für die ärmeren Klassen giebt es drüben doch kaum. Der Fabrikant kann also überhaupt nicht mit einem absoluten Bedürfnis rechnen. Auch fängt Ostindien mit seinen Hunderten von Millionen Menschen bereits an, sich selbst zu versorgen. Man fabriziert in Bombay bereits Garne und Shirtings und färbt sogar schon rot. Uebrigens ist Baumwolle von jeher ein Rätselartikel gewesen. Während des Sezessionskrieges, als die Ernten vernichtet wurden, stieg der Baumwollpreis von 5 auf 20 Pence und fiel dann auf 6 Pence, ehe die Lage wieder gründlich gebessert war.

Im ganzen ist also die jetzige Steigerung der wichtigsten Warenpreise bei weitem mehr durch die Spekulation als durch das reguläre Geschäft bedingt. Auch wird jeder, der im reellen Warengeschäft Umschau hält, sich dem Eindruck nicht entziehen können, dass hier das Termingeschäft (nicht etwa das Lieferungsgeschäft) zusammen mit überschüssigem Outsiderkapital viel Unheil anrichtet, ohne jemals Segen zu bringen. Die Situation der Märkte wird dadurch verschleiert und mitunter wird sie durch solche Manöver geradezu gefälscht.

Pluto.



ALLERLEI.

Zur Beachtung. Mit Nr. 96 schliesst der vierte Jahrgang des Gordian; dies ist Nr. 93.

Im »neuen Gewande« will sich Nr. 97 als die erste des fünften Jahrganges in kurzer Zeit vorstellen. Recht sehr bitten wir die Anmeldungen für den fünften Jahrgang recht bald an uns einzusenden, damit wir in Ruhe die neuen Listen anfertigen und die neuen Aufklebeadressen uns anschaffen können.

Die alte, bekannte, rote Einzahlungskarte legen wir heute schon bei; wenn diese benutzt wird, haben wir die beste Uebersicht.

Neue Cacaozufuhren in Hamburg. Vom 16.—28. Februar kamen folgende Mengen Cacao auf dem Seewege an:

Von	Westindien	4785 Sack
»	England	4064 »
»	Lissabon	3487 »
»	Bahia	1450 »
»	Amsterdam	960 »
»	Westküste Afrikas	350 »
»	Frankreich	254 »
»	New-York	31 »
»	Bremen	27 »
»	Bremerhaven	9 »
»	Rio Hacha	5 »
	zusammen	15422 Sack.

Guayaquil-Cacao. Folgende Mengen Cacao sind vom 1.—15. Februar 1899 in Guayaquil eingebracht worden:

Arriba	6000 Quints.*)
Balao	500 »
Machala	500 »
zusammen	7000 Quints.

Dagegen zur selben Zeit in den Jahren:

1898	12250 Quints.
1897	13500 »
1896	12000 »

Gesamt-Eingänge vom 1. Januar bis 15. Februar der Jahre:

1899	26250 Quints.
1898	32750 »
1897	32000 »
1896	31000 »

Total-Eingänge der Jahre:

1898	420250 Quints
1897	329000 »
1896	340750 »

Frankreich. Den »Documents Statistiques des Douanes françaises« entnehmen wir folgende Statistik:

Folgende Mengen Cacao befanden sich in den Entrepôts in Frankreich

am	31. Januar	92419 Meter-Zentner
gegen	31. Dezember a. p.	84806 »
»	30. November	92220 »
»	31. Oktober	96924 »
»	30. September	115896 »
gegen	31. Januar 1898	71883 Meter-Zentner
»	31. Dezember 1897	78031 »
gegen	31. Januar 1897	157752 Meter-Zentner
»	31. Dezbr. 1896	152937 »

Der Konsum in Frankreich betrug:

	Januar	1899	15073 Meter-Zentner
gegen	»	1898	15045 »
»	»	1897	11140 »

*) 1 Quintal = 46 Kilo.

Diese Nr. 93 wartet diesmal nicht auf das Resultat der Cacaobutterauktionen, die am 7. März in Amsterdam und London stattfinden werden. Nr. 94 soll aber noch vor dem 15. März erscheinen und dann den Bericht bringen. In Aussicht stehen für Butter wohl kaum niedrigere Preise; anscheinend behalten wir bis auf weiteres recht hohe Butterpreise und da diese wiederum die Bohnenpreise etwas beeinflussen, so sind Käufer von Bohnen **und** Butter übel dran.

Thomé-Cacao. Im Februar sind in Lissabon

	13752	Sack Thomé-Cacao angekommen,		
gegen	12028	»	im Februar	1898
	5062	»	» »	1897
	4588	»	» »	1896.

Schneidemühl, 19. Februar. (Schn. Zt.) Vor etwa zwei Wochen hatte sich der Bonbonwaren-Fabrikant Richard Günther, der im Jahre 1893 hier eine Bonbon-Fabrik errichtete, die im Laufe der Jahre immer mehr florierte, von hier gewandt, ohne seine Familie und Geschäftsfreunde über sein Verbleiben in Kenntnis zu setzen. Allgemein nahm man deshalb an, dass er sich auf einer Geschäftsreise befand, von der er meistenteils erst nach einer gewissen Zeit wiederzukehren pflegte. Jetzt ist jedoch von ihm ein Brief aus Amsterdam eingetroffen, in dem er mitteilt, dass er nicht wieder hierher zurückzukehren gedenkt. Von dort aus ist er jetzt auch, zumal er sämtliche Geschäftsbücher mit in das Ausland genommen hat, bestrebt, seine Aussenbestände einzuziehen. Um dies zu verhindern, sind seine Gläubiger nunmehr darauf bedacht, über G.'s Vermögen den Konkurs auszubringen.

Die neue Firma Goerke & Adrian in Kattowitz zeigt die Eröffnung einer Dampfzuckerwarenfabrik an.

Neue Herstellungsart von Vanillin. Dass seit geraumer Zeit Vanillin aus Coniferin, welches aus dem Kambialsaft von Nadelhölzern gewonnen wird, sowie aus Eugenol, einem Anteile des Nelkenöles hergestellt wird, ist bekannt. Ein neues Verfahren, nach welchem bereits eine in Courbevoye bei Paris mit englischem und französischem Gelde begründete Fabrik arbeitet, benutzt ebenfalls Nelkenöl, welches aber im Verhältnis von 1:10 in Essigsäure gelöst und hierauf von ozonisierter Luft durchströmt wird. Die Wirkung des Ozons nimmt zu, wenn die Lösung auf einem Wasserbad erwärmt wird. Lässt man stündlich 400 Liter ozonisierte Luft, welche dadurch erzeugt wird, dass man auf 1 Liter Luft 0,005 Gramm

Ozon nimmt, durch die Lösung streichen, so entsteht nach 24 Stunden ein Niederschlag, aus welchem man durch ein einfaches Verfahren das reine Vanillin abscheiden kann.

Dresden, 26. Februar. Im Norddeutsch-Schweizerischen Eisenbahnverband kommt am 15. März d. J. vom Teil II der Verbands-Gütertarife Heft 9 zur Einführung mit besonderen Bestimmungen und Frachtsätzen für die direkte Beförderung von Kartoffelstärke-Fabrikaten (trockene Stärke, Stärkezucker, Stärkesirup, Dextrin, Kartoffelmehl und Zuckercouleur) von Stationen der Direktionsbezirke Altona, Berlin, Breslau, Bromberg, Halle, Hannover, Köln, Magdeburg, Posen und Stettin nach Stationen west-, mittel- und ostschweizerischer Eisenbahnen.

Italienische Zölle. Wir machen darauf aufmerksam, dass fortan Konfekte und Konserven mit Zucker und Honig statt 125 Lire pr. 100 Kilo nur 100 Lire Eingangszoll in Italien zu zahlen haben.

Alle übrigen Zollsätze, also die für Cacao, Chocolade u. s. w. bleiben so, wie sie auf Seite 1368 in Heft 80 des Gordian stehen.

Schutz für Firmennamen. Seit dem Inkrafttreten des neuen Warenzeichen-Gesetzes ist es bekanntlich möglich geworden, auch Worte in Deutschland als Warenzeichen (Schutzmarken) schützen zu lassen. Dies ist von Geschäftstreibenden mehrfach dazu benutzt worden, auch die Firma oder den Personennamen, unter welchem das Geschäft betrieben wird, als Schutzmarke eintragen zu lassen und zwar häufig in den verschiedenartigsten Variationen, wie z. B. neben der Firma »A. J. Frank« noch das Wort »Frank's« oder gar ähnlich klingende Fantasieworte wie »Frankin« und dergleichen. Man findet in Geschäftskreisen aber vielfach die irrige Ansicht verbreitet, dass solche Anmeldungen bezw. Eintragungen wenig oder gar keinen Wert besitzen, da der Personen- oder Firmenname schon durch das Firmenrecht und die Strafgesetzgebung gegen missbräuchliche Benutzung geschützt sei. Diese Ansicht ist jedoch durchaus unzutreffend; denn einerseits deckt sich das Firmenrecht durchaus nicht mit dem Warenzeichenrecht und andererseits reichen die Bestimmungen der Strafgesetze nur in den wenigsten Fällen zur wirksamen Verhinderung der missbräuchlichen Benutzung eines fremden Namens als Warenzeichen aus.

Es kommt der Fall sehr häufig vor, dass der Firmenname einen dem Sprachschatz entnommenen Begriff identifiziert, wie z. B. der oft vorkommende Name Fischer. Zweifellos wird aber eine andere Firma derselben Branche das Wort »Fischer« ebenso wie die bildliche Darstellung eines Fischers als Warenzeichen geschützt erhalten können, mag sie auch Schulze oder anders heissen. Gehören beide Firmen z. B. der Seifenbranche an, so würde die Seifenfabrik Fischer die Seifenfabrik Schulze nicht hindern können, Fischer-Seife zu verkaufen, zumal, wenn letzterer Firma diese Bezeichnung als Warenzeichen geschützt ist. Dass dies unter Umständen einen grossen geschäftlichen Nachteil für die Firma Fischer darstellen kann, liegt klar auf der Hand und dieser Nachteil hätte vermieden werden können, wenn die Firma Fischer ihren Namen bezw. ihre Firma rechtzeitig als Warenzeichen hätte eintragen lassen, denn in diesem Falle würde die Firma Schulze dasselbe Zeichen nicht mehr geschützt erhalten haben. Da nun die Eintragung eines Wortzeichens die Wirkung hat, dass nicht nur das eingetragene Wort in der bestimmten Aufeinanderfolge seiner Buchstaben und in seiner bestimmten Bedeutung im Sprachgebrauch, sondern auch alle Worte von gleichem Klangwert geschützt sind, d. h. alle Worte, welche, ohne dasselbe zu bedeuten oder ohne mit denselben Buchstaben geschrieben zu sein, dennoch im mündlichen Verkehr ähnlich klingen, so wird also auch durch Eintragung des Personen- oder Firmennamens der weitere Vorteil erzielt, dass kein Konkurrent ein gleiches oder ähnlich klingendes Fantasiewort zur Bezeichnung seiner Waren benutzen darf. Von diesem Gesichtspunkt aus kann nur dringend empfohlen werden, Firmennamen bezw. Personennamen als Warenzeichen eintragen zu lassen. Das Patent- und Warenzeichen-Bureau F. A. Hoppen in Berlin, Charlottenstrasse 3, hat sich bereit erklärt, den Lesern des Gordian über solche Anmeldungen bereitwilligst jede weitere gewünschte Auskunft kostenlos zu erteilen.

Wir finden unter Nr. 35 743 den Firmennamen

Lobeck

eingetragen; unter 35 827 den Firmennamen

Berger's,

unter 35 826 den Firmennamen

Rob. Berger.

Es haben also verschiedene Firmen in letzter Zeit ihre Firmennamen schützen lassen.

Für Cacao und Chocolade hat die Firma Hartwig & Vogel das Wort APOLLO für sich schützen lassen.

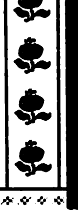
Chocoladen-Kühlmaschinen

liefert in neuester Ausführung und unübertroffener Leistung die

Maschinenfabrik

von

C. G. Haubold jr. in Chemnitz in Sachsen.



Eine grosse Anzahl Anlagen befindet sich in den renommiertesten Fabriken des In- und Auslandes in Betrieb. Zahlreiche Prima Zeugnisse und Referenzen stehen zur Verfügung. Kostenanschläge gratis.

Geeignete Persönlichkeit als

Werkführer

für eine **Cacao- und Chocoladen-Fabrik** gesucht. Offerten unter **C. 63** an die Expedition des Gordian.

Cacaobutter.

Offerten erbeten unter **L. L. 939** an **Haasenstein & Vogler, A.-G., Hamburg.**

Zur Gründung einer **Chocolade-Fabrik** suchen einen tüchtigen

Chocolatier,

welcher sowohl im praktischen, als auch im technischen reiche Erfahrung hat.

Offerten an die Exped. d. Bl. unt. **A. G. F.**

W. E. H. Sommer, Bernburg, Auguststrasse 7.
Special-Fabrik von Maschinen, Formen, Geräten, Bedarfsartikeln etc. für Bäcker-, Conditoren-, Chocoladen-, Zuckerwaaren-, Biscuit-, Cakes-, Knallbonbon-Fabriken etc.
W. E. H. Sommer, Bernburg, Auguststrasse 7.

CACAOBUTTER
CACAO
HEGELMAIER & Co., AMSTERDAM.

Chocolatier

der in verschiedenen grösseren Fabriken gearbeitet hat und langjährige Erfahrung besitzt, sucht Stellung. Offerten unter **H. B. 16** an die Exped. des Gordian.



Garantiert grosse **Ersparnis** bei Verwendung in Chocoladen-u Zuckerwaaren-Fabriken.

Anerkennungsschreiben über Qualität und Haltbarkeit liegen von überseeischen Firmen vor.



Ernst Walz
Specialgeschäft
Tübingen
Wttbg.

Preise: 100 Stück eleg. gep. ℳ 6,50.
100 „ „ „ 3,50.
Kl. Packungen von 10 und 20 Stück.
Engros-Abnehmer hoher Rabatt.

Meine 12jährige Erfahrung garantirt für gute haltbare Qualität mit reinem Fruchtgeschmack.

Massen-Fabrikation.

Marzipan-Cigarren

Billigste Preise bei franco Lieferung.
Muster zu Diensten.

1-, 2-, 3-, 5- und 10-Pfennig-Detailverkauf lose und gebündelt, jede Packung.

Gebrüder Jentzsch, Niedersedlitz i. Sa.

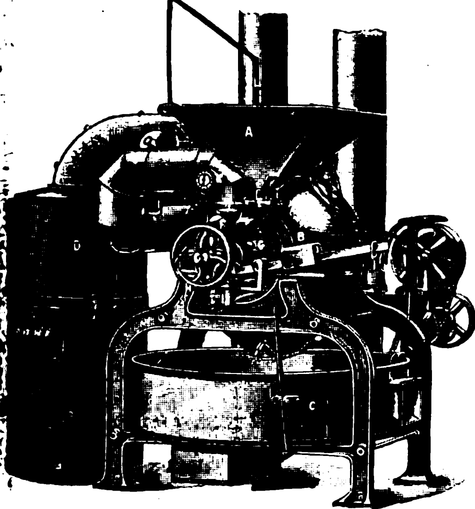


mit selbstthätiger Controll- und Meldevorrichtung.

Vorzüglicher Cacao-Röstapparat.

Vorzüge:

Meldet zuverlässig den Eintritt des gewünschten Röstgrades, unabhängig von der Aufmerksamkeit oder Sorgfalt der Bedienung, **sichert** selbstthätig stets gleiche Röstungen, genau im bestimmten Augenblick rollt die Kugel **selbst** vom Feuer.



Sirocco

Neuester Cacao-Schnellröstapparat.

Garantierte Röstdauer ca. 10 Minuten.

Tief eingreifende **Aufschliessung** der aromatischen Rohstoffe der Cacaobohne, infolgedessen **beträchtliche Verfeinerung** des Wohlgeschmacks, **Absaugung** aller Röstdämpfe, sowie Staub und Unreinigkeiten während der Röstung, **Kühlung** mittelst Exhaustors binnen 2 Minuten. Vollständig rauchlos.

Selbstthätige Controll- und Meldevorrichtung.

Prospecte zu Diensten.

Verkäufe durch

Fabrik für Pat. Sicherheits-Röster

G. W. Barth

Ludwigsburg (Württbg.)

Höchst prämiirte Spezialfabrik für Röstapparate.

oder durch **Hermann Bauermeister, Altona-Ottensen.**

Prima, doppelt gereinigte

POTTASCHE

Marke C. A. O. nur für Cacaopräparierung

(Kalium carbonicum bis depuratum granl.)

fabriziert und liefert in stets

gleichmässiger, garantiert tadelloser Qualität

die

Chemische Fabrik Dr. Hensel & Co.

Lesum bei Bremen.

Für Deutschland in Fässern von 25, 50 und 250 Kilo.

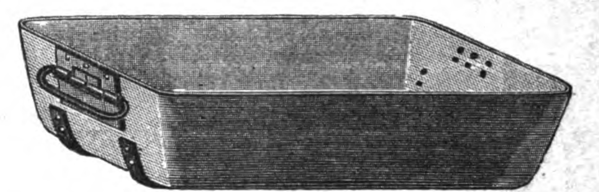
Für Uebersee in Blechkanistern von 25 Kilo, vier pro Kiste.

Alle Sendungen frei ab Bahnhof Lesum.

Chocolade-Kästen für Kouvertüre, Cacaomasse und Chocolademassen.

Aus einem Stück Siemens-Martin Stahlblech gepresst. ✻ Eiserner Bestand! ✻ Fast unverwüstlich!

Arbeitskästen



in 4 Grössen.

No. 1. 500 mm lang 320 mm breit 110 mm tief.
No. 2. 550 „ „ 340 „ „ 110 „ „
No. 3. 600 mm lang 360 mm breit 110 mm tief.
No. 4. 650 „ „ 380 „ „ 110 „ „

Ferner **Walzen-Kästen** passend unter die Walzwerke.

No. 5. 700 mm lang 400 mm breit 180 mm tief.

Sämmtliche Kästen sind aus einem Stück Siemens-Martin Stahlblech gepresst, sie sind fast unverwüstlich, daher im Fabrikgebrauch ganz bedeutend billiger als gefalzte Kästen aus Eisenblech. Sie werden nie undicht und formen sich gut und leicht aus; sie werden verzinnt und unverzinnt geliefert. Referenzen stehen gerne von den grössten Fabriken zur Verfügung.

Stanz- u. Presswerk A.-G., vormals Castanien & Comp.

Brackwede bei Bielefeld (Deutschland).

Dampfkesselraum. Maschinenraum. Arbeitsraum.

Wegelin & Hübner
HALLE A.S.

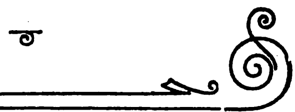
Specialfabrik
von Kühleinrichtungen für Chocolade-, Marzipan- & Zuckerwaarenfabriken.

Kühlraum. Vorraum.

1899. IV. Jahrgang. No. 94. Hamburg, 15. März 1899.



Hauptinhalt:



Haupt-Vertretungen für den „Gordian“:
England: Aug. Siegle, London E. C. Holland: Seyffardt'sche Buchhandlung, Amsterdam. Dänemark: Georg Chr. Ursins Nachf., Kopenhagen. Norwegen: Jacob Dybwad, Universitätsbuchh., Christiania. Russland: Carl Ricker, Petersburg. Newyork: The International News Company. Philadelphia: Schaefer & Koradi. Schweiz: O. Speidel, Zürich.

Konsum-Vereine in Deutschland.

Wir haben nach mehreren Seiten hin zugesagt, eine Liste der deutschen Konsum-Vereine bringen zu wollen. Es gab Anfang 1898 in Deutschland 459 Vereine; darunter sind aber auch solche, die weniger als 100 Mitglieder haben. Diese kleinen wollen wir weglassen. Wir bringen also in der folgenden Liste nur solche Geschäfte, die mehr als 100 Mitglieder haben und setzen die Mitgliederzahl dazu, die die einzelnen Vereine Anfang 1898 hatten.

Zum Verband der Konsum-Vereine der Provinz Brandenburg und der angrenzenden Provinzen und Staaten gehörig:

Konsum-Verein	Biene, Berlin	4260	Mitgl.
»	Vorsicht, Berlin	1320	»
»	Pölitz	1592	»
»	Neudamm	1404	»
»	Rüdersdorf	1193	»
»	Constantia, Cöpenick	1160	»
»	Spandau	1159	»
»	Rathenow	973	»
»	Dahme	909	»
»	Vorwärts, Cöpenick	896	»
»	Bernau i. Mark	778	»
»	Biesenthal	477	»
»	Charlottenburg	471	»
Konsum-Verein	Velten i. Mark	451	Mitgl.
»	Stargard i. P.	400	»
»	Zinna	400	»
»	Fürstenwalde a. Sp.	269	»
»	Tegel bei Berlin	269	»
»	Swinemünde	237	»

Zum Verbande der Konsum-Vereine der Lausitz und der angrenzenden Provinzen und Landesteile gehörig:

Konsum-Verein	Görlitz	12609	Mitgl.
»	Forst N.-L.	2130	»
»	Sorau	1247	»
»	Cottbus	1086	»
»	Sommerfeld	1059	»
»	Bautzen	899	»
»	Finsterwalde	886	»
»	Guben	829	»
»	Gross-Schönau i. Sa.	742	»
»	Spremberg i. L.	718	»
»	Seidenberg O.-L.	639	»
»	Gassen	543	»
»	Ober-Cunnersdorf	438	»
»	Sagan	406	»
»	Calau	389	»
»	Walddorf i. Sa.	383	»
»	Weisswasser O.-L.	379	»
»	Tiefenfurt	356	»
»	Schreiberhau	351	»

Konsum-Verein	Lübben i. L.	329	Mitgl.
»	Cunewalde	319	»
»	Vetschau	276	»
»	Linderode O.-L.	267	»
»	Langenöls	168	»
»	Muskau	160	»

Zum Verbande nordwestdeutscher Konsum-Vereine gehörig:

Konsum-Verein	Bremen	8332	Mitgl.
»	Oldenburg	2957	»
»	Hemelingen	1409	»
»	Hannover	1125	»
»	Linden vor Hannover	970	»
»	Harburg a. E.	858	»
»	Alfeld a. Leine	524	»
»	Stadthagen	427	»
»	Hildesheim	354	»
»	Steinhude	279	»
»	Lingen a. Ems	275	»
«	Eschede	215	»
»	Nienstädt b. Sülbeck	215	»
»	Scharzfeld	211	»
»	Verden	199	»
»	Förste a. Harz	198	»
»	Niedernwöhren	193	»
»	Sehlde	169	»
»	Delligsen	167	»
»	Barsinghausen	158	»
»	Bückeburg	141	»
»	Barnstorf, Haushalts-Ver.	122	»
»	Enzen	113	»
»	Lindhorst	112	»
»	Hagenburg	111	»
»	Egestorf	110	»
»	Gross-Freden	104	»
»	Meerbeck	104	»

Zum Verbande rheinisch-westfälischer Konsum-Vereine gehörig:

Konsum-Verein	Iserlohn	3836	Mitgl.
»	Wetter a. d. Ruhr	897	»
»	Lüdenscheid	742	»
»	Paderborn	712	»
»	Elberfeld	696	»
»	Costrap	667	»
»	Wanne	550	»
»	Dortmund	548	»
»	Betzdorf	464	«
»	Werdohl	387	»
»	Arnsberg	374	»
»	Solingen	372	»
»	Eveking	294	»
»	Lütgendortmund	273	»
»	Spenge i. W.	190	»
»	Merklinde	160	»
»	Lennep	151	»
»	Osterfeld i. W.	138	«
»	Enger i. W.	136	»
»	Rhode b. Olpe	136	»

Zum Verbande der Provinz Sachsen und der angrenzenden Provinzen und Staaten gehörig:

Konsum-Verein	Magdeburg-Neustadt	13776	Mitgl.
»	Braunschweig Beamt.K.V.	3329	»
»	Clausthal-Zellerfeld	2421	»
»	Halle a. S. Beamten-K.-V.	1916	»
»	Schönebeck a. E.	1830	»
»	Burg b. Magdeburg	1637	»
»	Braunschweig Allg. K.-V.	1559	»
»	Wittenberge (Bez. Potsd.)	1266	»
»	Stendal	1174	»
»	Goslar	1102	»
»	Calbe a. S.	1058	»
»	Bündheim-Harzburg	930	»
»	Blankenburg a. Harz	901	»
Konsum-Verein	Holzminden	864	Mitgl.
»	Osterode a. Harz	749	»
»	Lautenthal	708	»
»	Trotha	643	»
»	Oker a. Harz	616	»
»	St. Andreasberg	610	»
»	Althaldensleben	537	»
»	Altenau a. Harz	515	»
»	Langelsheim	488	»
»	Lauterberg	487	»
»	Königslutter	458	»
»	Helmstedt	450	»
»	Hasselfelde	440	»
»	Neuhaldensleben	429	»
»	Ilsenburg	426	»
»	Teutschenthal	424	»
»	Elbingerode	399	»
»	Rosslau a. E.	379	»
»	Ellrichs a. Harz	372	»
»	Bitterfeld	359	»
»	Wolfshagen	349	»
»	Grund a. Harz	343	»
»	Wernigerode Wernig. K.-V.	330	»
»	Dölau	324	»
»	Holzweissig	320	»
»	Dessau	315	»
»	Neudorf b. Harzgerode	278	»
»	Wildemann	272	»
»	Gross-Salze	271	»
»	Seesen a. Harz	264	»
»	Lerbach	259	»
»	Braunlage	255	»
»	Dorste	240	»
»	Nietleben	239	»
»	Halle a. S., Bürger-K.-V.	237	»
»	Thiede	224	»
»	Wettin a. S.	222	»
»	Wasserleben	219	»
»	Oberröblingen a. See	214	»
»	Cönnern a. S.	210	»
»	Lauchstädt	210	»
»	Lettin	206	»
»	Wulften	205	»
»	Astfeld	204	»
»	Roitzsch	204	»
»	Torgau	200	»
»	Barbis	198	»
»	Gandersheim	185	»
»	Thale a. Harz	178	»
»	Burgscheidungen	176	»
»	Schafstädt	173	»
»	Lichtenberg i. Braunschw.	171	»
»	Biere	169	»
»	Echte	164	»
»	Atzendorf	163	»
»	Wolfenbüttel Allgem.K.-V.	162	»
»	Rohrsheim	156	»
»	Erdeborn	152	»
»	Heyerode	152	»
»	Bernburg	144	»
»	Höhnstedt	144	»
»	Cröllwitz	143	»
»	Stiege	140	»
»	Zappendorf	136	»
»	Deersheim	128	»
»	Schöningen	126	»
»	Schiepzig	125	»
»	Gittelde	123	»
»	Schladen a. Harz	123	»
»	Immendorf	121	»
»	Osterhagen	120	»
»	Eickendorf	117	»
»	Münchehof	117	»
»	Salzdahlum	117	»
»	Bartolfelde	114	»

Konsum-Verein	Ildehausen	114	Mitgl.
»	Brückfeld	113	»
»	Eisdorf	111	»
»	Opperhausen	111	»
»	Willershausen	110	»
»	Westerhof	105	»
»	Gielde	100	»

Zum Verbande der Sächsischen Konsum-Vereine gehörig:

Konsum-Verein	Potschappel	2465	Mitgl.
»	Aue i. Erzgeb.	1743	»
»	Pieschen	1705	»
»	Meissen	1651	»
»	Glauchau	1589	»
»	Mylau	1275	»
»	Leisnig	947	»
»	Deuben	913	»
»	Niederzwönitz	901	»
»	Falkenstein i. Vogtlande	888	»
»	Mügeln	669	»
»	Grossenhain	611	»
»	Mülsen-St. Michael	506	»
»	Pausa	477	»
»	Rochlitz i. S.	450	»
»	Grimma	420	»
»	Callenberg	397	»
»	Lössnitz i. Erzgeb.	275	»
»	Golzern	264	»
»	Neukirchen i. Erzgeb.	251	»
»	Harthau i. Erzgeb.	219	»
»	Cossmannsdorf	195	«
»	Kötzschenbroda	173	»
»	Colditz	169	»
»	Schmiedeberg i. Erzgeb.	140	»
»	Kreischa	134	»
»	Königstein a. Elbe	119	»
»	Nieder-Lungwitz	108	»

Zum Verbande der Konsum-Vereine der Provinz Schlesien gehörig:

Konsum-Verein	Breslau	58239	Mitgl.
»	Rosdzin	2528	»
»	Neustadt O.-Schl.	2234	»
»	Laurahütte	1692	»
»	Scharley O.-Schl.	1416	»
»	Lipine	1365	»
»	Hohenlohehütte	1175	»
»	Wüstegiersdorf	937	»
»	Saarau	834	»
»	Borsigwerk	650	»
»	Waldenburg i. Schl.	130	»

Zum Verband der süddeutschen Konsum-Vereine gehörig:

Konsum-Verein	Stuttgart	15043	Mitgl.
»	Karlsruhe i. B.	5693	»
»	Esslingen	3021	»
»	Ulm	2597	»
»	Freiburg i. B.	1927	»
»	München	1886	»
»	Cannstatt	1551	»
»	Pforzheim	1524	»
»	Ludwigshafen a. Rh.	1501	»
»	Gmünd (Schwäb.)	1385	»
»	Immenstadt-Blaichach-Sonthofen	1102	»
»	Tuttlingen	1096	»
»	Schwabach	1018	»
»	Reutlingen	1006	»
»	Göppingen	964	»
»	Geislingen	717	»
»	Lörrach	680	»
»	Schramberg	603	»
Konsum-Verein	Schorndorf	517	Mitgl.
»	Sendling b. München	476	»
»	Augsburg-Oberhausen	441	»
»	Donaueschingen	436	»
»	Stein b. Nürnberg	361	»
»	Villingen i. B.	326	»
»	Kaiserslautern	311	»
»	Triberg i. B.	286	»
»	Schweinfurt	278	»
»	Rosenheim	261	»
»	Waldshut	260	»
»	Bäumenheim	257	»
»	Ersingen	249	»
»	Heidenheim	234	»
»	Weissenburg a. Sand	226	»
»	Mariannenthal-Glash	219	»
»	Kollnau	197	»
»	Fahrnau	172	»
»	Todtnau	171	»
»	Röthenbach	168	»
»	Zell i. Wiesenth.	167	»
»	Haunstetten	162	»
»	Arlen	150	»
»	Furtwangen	150	»
»	Gerabronn	150	»
»	Volkertshausen	147	»
»	Schwenningen	144	»
»	Maulburg	128	»

Zum Verbande Thüringer Konsum-Vereine gehörig:

Konsum-Verein	Gotha	1969	Mitgl.
»	Meiningen	1510	»
»	Apolda	1514	»
»	Suhl	1189	»
»	Ilmenau	1170	»
»	Jena	1162	»
»	Teuchern	1087	»
»	Rudolstadt	1027	»
»	Altenburg (S.-Altenburg)	1018	»
»	Weimar	1013	»
»	Meuselwitz	920	»
»	Lehesten	904	»
»	Hohenmölsen	894	»
»	Sonneberg	636	»
»	Lauscha Kons.-Ver.	605	»
»	Neustadt bei Coburg	597	»
»	Zella-St. Blasii	581	»
»	Schmölln	498	»
»	Oberweissbach	480	»
»	Arnstadt	386	»
»	Osterfeld (Bez. Halle)	378	»
»	Ohrdruf	372	»
»	Goldlauter	347	»
»	Eisenberg	315	»
»	Grossbreitenbach	313	»
»	Königsee	297	»
»	Neuhaus b. Sonneberg	297	»
»	Naumburg a. Saale	296	»
»	Hüttensteinach	294	»
»	Heinrichs	286	»
»	Neuhaus a. Rennweg	280	»
»	Lauscha, Rohst.- u. Prod.-V.	275	»
»	Annawerk	262	»
»	Gräfenthal	254	»
»	Schleusingen	237	»
»	Altenfeld	235	»
»	Stützerbach (preuss. Ant.)	228	»
»	Rauenstein	226	»
»	Böhlen	223	»
»	Meuselbach	217	»
»	Oberlind	206	»
»	Wintersdorf	206	»
»	Albrechts	203	»
»	Mellenbach	197	»
»	Wurzbach	188	»

Konsum-Verein	Plaue i. Thür.	187	Mitgl.
»	Camburg a. S.	185	»
»	Katzhütte	184	»
»	Manebach	183	»
»	Judenbach	181	»
»	Theissen	171	»
»	Altenburg b. Naumburg	157	»
»	Kösen (Bad)	157	»
»	Unterweissbach	155	»
»	Ernstthal	153	»
»	Volkstädt	152	»
»	Kühndorf	151	»
»	Saalfeld a. S.	145	»
»	Seebergen	144	»
»	Effelder	143	»
»	Hasenthal	141	»
»	Geschwenda	140	»
»	Schkölen	140	»
»	Pölzig	137	»
»	Gorma	135	»
»	Dietzhausen	134	»
»	Hinternah	132	»
»	Kayna	131	»
»	Sitzendorf	131	»
»	Meura	123	»
»	Igelshieb	122	»
»	Stadtsulza	120	»
»	Crawinkel	117	»
»	Bettelhecken	116	»
»	Schwarza	114	»

Konsum-Vereine, zu keinem Unterverbande gehörig:

Konsum-Verein	St. Johann	1805	Mitgl.
»	Wetzlar	1360	»
»	Treuenbrietzen	873	»
»	St. Ingbert	840	»
»	Mettlach	745	»
»	Seifhennersdorf	711	»
»	Oberoderwitz	683	»
»	Wadgassen-Hostenbach	575	»
»	Leutersdorf	425	»
»	Duisburg-Hochfeld	148	»

Konsum-Vereine nicht zum allgemeinen Verbande gehörig:

Kgr. Sachsen:

Konsum-Verein	Schedewitz	4552	Mitgl.
»	Mülsen-St. Jacob	450	»

Kgr. Württemberg:

Konsum Verein	Vaihingen	229	Mitgl.



Cacaomarkt.

London, den 4. März 1899.

Am 7. März werden
4288 Sack **Cacao,**
85000 Kilo **Cadbury's Cacaobutter,**
79000 » » **Cacaoschalen,**
270 Sack **Cacaoschalen,**
36000 Kilo »
in Auktion verkauft werden.

Cacao ist fest, kleine Abschlüsse kommen zu guten Preisen zu stande.

In der Auktion vom 28. Februar wurden 5860 Sack angeboten, und zwar 4724 Sack Kolonienware und 1136 Sack Auslandsware.

Die Nachfrage ist noch ziemlich bedeutend, sodass 4100 Sack zu festen Preisen Käufer fanden.

Trinidad brachte gute Preise.

Grenada erzielte Preise von der Höhe der vorigen Notierungen.

Dominica, Jamaica, St. Lucia u. Tobago fest.

Ceylon schwankend, erzielte aber im Durchschnitt gute Preise.

Guayaquil und Colombian fest.

Es wurden verkauft:

Von 2082 Sack Trinidad 1838 Sack, Auslese 60/— bis 65/6, beschädigt 69/—, niedrige Mittelsorte 70/— bis 71/—, mittel bis gut rot 72/— bis 75/—, feine bis beste Qualität 75/6 bis 77/6.

Von 534 Sack Grenada 436 Sack, gewöhnlich bis fair 68/— bis 70/—, gut bis fein 70/6 bis 72/6.

33 Sack Dominica 68/—.
47 » Jamaica 71/6.
22 » St. Lucia 69/— bis 70/—.
13 » Tobago 69/6 bis 71/6.
31 » Surinam 69/6.

Samana, see-beschädigt u. s. w. 61/6.

10 Sack Colombian 73/—.

400 Sack Guayaquil, Tenguel 73/— bis 73/6, Winter-Arriba 72/—, Caraquez grau 70/—.

2 Sack Afrika, gewöhnlich 64/—.

Von 1994 Sack Ceylon 1260 Sack, gewöhnlich dunkel bis feine Auslese 56/— bis 67/6, gewöhnliche Mittelsorte grau 65/6 bis 66/—, fair rot 69/— bis 70/—, gut bis fein (Prima) 72/6 bis 79/6.

Privatim war der Markt ruhig, und kamen nur unbedeutende Abschlüsse zu stande.

In der vorigen Woche wurden 1968 Sack mehr abgenommen als zur selben Zeit im Vorjahre. Der Import ist um 4555 Sack kleiner und der Vorrat um ca. 30 000 Sack.

Die Cacao-Statistik für die mit dem 25. Februar endende Woche stellt sich für London wie folgt:

	Gelandet wurden	Für den englischen Konsum	Export	Lagerbestand
Trinidad	1592	797	414	17414
Grenada	1862	1244	190	17691
Andere West.-Ind.	223	97	30	4843
Ceylon, Java	1808	546	759	8049
Guayaquil	350	1039	469	23556
Brasilien u. Bahia	350	131	—	3265
Afrika	—	29	100	8140
Andere Ausländ.	1360	548	549	8080
zusammen	7545	4431	2511	91038
gegen dieselbe Woche 1898	12100	2923	2051	121043

Trinidad-Cacao.

Der Gesamt-Export vom 1. Oktober bis 15. Februar der folgenden Jahre betrug:

	England Sack	Frankreich Sack	Amerika Sack	Zusammen Sack
1895—96	33395	10561	4643	48599
1896—97	24216	6902	18799	49917
1897—98	27221	12717	17963	57901
1898—99	26768	9327	23844	59939

Die Ankünfte von Guayaquil während der zweiten Hälfte des Monats Februar waren wie folgt:

	1899 Quint.	1898 Quint.	1897 Quint.	1896 Quint.
Arriba	9500	9000	14000	13000
Balao, Machala	500	2000	1000	500
	10000	11000	15000	13500

Die Gesamt-Ankünfte vom 1. Januar bis 28. Februar:

	1899	1898	1897	1896
Arriba	30500	35500	38500	40500
Balao, Machala	6000	7500	7500	4000
zusammen	36500	43000	46000	44500

Statistik des importierten und ausgelieferten Cacaos, sowie des Lagerbestandes im Hafen Londons in den ersten 8 Wochen der Jahre 1899, 1898 und 1897.

	Gelandet wurden		Für den engl. Konsum		Lagerbestand		
	1899	1898	1899	1898	1899	1898	1897
pkgs.	37736	72418	27115	81208	91038	121043	141088

Preise.

(Zoll 1 d pr. lb.)

	3. März 1899	4. März 1898
Trinidad, gute Sorten	78/ b. 80/	77/ b. 82/6
mittel bis fein rot	72/6 » 76/6	74/ » 76/
grau u. gemischt rot	69/6 » 71/6	73/ » 73/6
Grenada, gew. b. fair	66/ » 70/	69/ » 73/
gut bis fein	71/6 » 73/	74/ » 77/
Dominica u. St. Lucia	66/6 » 69/6	70/ » 72/
do. gerottet	68/ » 70/6	71/ » 72/6
Jamaika	67/6 » 71/6	67/ » 72/6
Surinam	72/6 » 77/6	72/ » 76/
Caracas	77/ » 87/	76/ » 85/
Bahia, gut bis fein	70/3 » 73/	74/ » 76/
Guayaquil, Machala	— » —	— » —
Caraquez	71/ » 72/6	76/ » 78/
Arriba	72/ » 82/	79/ » 85/
Ceylon, mittel b. fein	70/ » 83/	72/ » 80/
schlecht u. gewöhnl.	65/ » 69/	70/ » 71/6

Am 14. März kommen in London gegen 12 000 Sack Cacao zum öffentlichen Verkauf.

Die letzte am 7. März abgehaltene Auktion brachte 4930 Sack vor, wovon gegen 2000 Sack abgingen, Preise waren unverändert.

Die nun angekündigte Auktion wird wohl einen Preisnachlass zeigen; es sollen grosse Ladungen auf London schwimmend sein.

Die Statistik für London zeigt folgendes Bild:

In London in den ersten neun Wochen angekommen sind:

1899	42 711	Sack
1898	77 414	»
1897	29 842	»

In London abgeliefert sind in derselben Zeit:

1899	34 919	Sack
1898	19 307	»
1897	14 617	»

In London vorrätig waren am Ende der neunten Woche:

1899	91 719	Sack
1898	121 461	»
1897	138 884	»

Le Hâvre, den 25. Februar bis 4. März 1899.

Angekommen sind:

479	Sack 325	Qrts. aus Guadeloupe
11147	»	von den Antillen
2762	»	» Côte-Ferme
30	»	» Verein. St. v. Amerika
880	»	» Brasilien
5300	»	» Guayaquil
420	»	» Lissabon.

Cacao-Bewegung in Le Hâvre

vom 1. bis 28. Februar 1899.

(Von Herrn G. Taulin, beeidigter Makler.)

Sorten:	Vorrat am 31. Jan. 1899	Import vom 1.—28. Fbr.	Ausgang vom 1.—28. Fbr.	Vorrat am 28. Fbr. 1899
Para, Maragnon	4593	174	650	4117
Trinidad	10158	6450	4820	11788
Côte-Ferme	12072	4860	4520	12412
Bahia	8135	1560	1870	7825
Haiti	9583	3640	3325	9898
Guayaquil	16020	1840	2150	15710
Martin., Guadel.	1438	1215	920	1723
Verschiedene	3254	7150	1220	14184
Zusammen	70253	26889	19475	77657

Preise.

	28. Fbr. 1899 Frs.	28. Fbr. 1898 Frs.
Para, Maragnon	98,— b. 100	95 b. 97,50
Trinidad	91,— » 92	95 » 97,50
Côte-Ferme	87,50 » 130	96 » 130,—
Bahia	87,50 » 90	94 » 95,—
Haiti	77,— » 85	80 » 90,—
Guayaquil	85,— » 95	90 » 100,—
Martinique, Guadel.	112,— » 113	114 » 115,—

per 50 Kilo.

Port of Spain, Trinidad, d. 15. Februar 1899.
Das Wetter ist günstig geblieben, und die Einkünfte sind noch immer ziemlich bedeutend.

Alle vorhandene Ware wird sofort zu Preisen, welche zwischen $ 15,25 und $ 16,— pr. Fan. schwanken, angekauft.

Auf amerikanischen Märkten werden noch grosse Quantitäten umgesetzt, was natürlich viel zur Hausse beiträgt.

Auch die aus London per Kabel einlaufenden Berichte zeigen, dass eine Baisse-Bewegung vorläufig noch nicht bevorsteht.

Unser Export während der letzten vierzehn Tage betrug 14488 Sack nach Europa und 4528 Sack nach den Vereinigten Staaten, gegen 10069 Sack nach Europa und 2427 Sack nach den Vereinigten Staaten zur selben Zeit im Vorjahre.

Die vergleichende Statistik unseres Gesamt-Exportes von Cacao vom 1. Januar bis heute für die letzten fünf Jahre ist folgende:

1899	36 568	Sack
1898	32 248	»
1897	25 312	»
1896	27 104	»
1895	24 048	»

Einbegriffen in diesen Zahlen sind:

1899	14420	Sack	n. d. Ver. St.	v. Amerika
1898	8838	»	»	»
1897	7832	»	»	»
1896	1585	»	»	»
1895	7615	»	»	»

Deutschlands Verkehr mit dem Auslande im Januar 1899.

Einfuhren.

Im Januar 1899 wurden folgende Mengen Waren in Deutschland eingeführt:

2 910 600 Kilo Cacaobohnen,
Jan. 1898 2 688 400 Kilo
» 1897 1 689 100 »
davon für Export-Fabriken
20 500 Kilo.

Es kamen aus:

Ecuador	1 038 800	Kilo
Brasilien	385 400	»
Port.-Westafrika	362 200	»
Brit.-Westindien u. s. w.	302 100	»
Venezuela	231 600	»
Haiti	208 000	»
Portugal	119 100	»
Grossbritannien	75 500	»
Niederl.-Indien u. s. w.	32 200	»
Frankreich	30 000	»
Dominican. Republik	29 300	»
Deutsch-Westafrika	22 000	»
Britisch-Ostindien u. s. w.	13 100	»
Niederl.-Amerika	8 300	Kilo
Niederlande	6 400	»
Dänisch-Westindien	2 700	»

Ferner gingen ein:
5400 Kilo **Cacaobutter,**
Jan. 1898 6700 Kilo
» 1897 1800 »
davon für Export-Fabriken 1500 Kilo
aus den Niederlanden.

Ferner:
300 Kilo **gebrannte Cacaobohnen** (ungeschält)
aus den Niederlanden.

Cacaoschalen wurden nicht eingeführt.

Ausserdem kamen an:
3600 Kilo **Konditorwaren,**
(ganz oder teilweise aus Chocolade oder Chocoladesurrogaten)
davon aus der Schweiz 1700 Kilo
» Frankreich 1000 »

Ferner:
54 500 Kilo **andere Konditorwaren,**
davon aus der Schweiz 19 300 Kilo
» Grossbritannien 12 400 »
» Frankreich 8 100 »

Ferner:
14 100 Kilo **Chocolade,**
Jan. 1898 19 100 Kilo
» 1897 23 100 »
davon aus Frankreich 7 900 Kilo,
» der Schweiz 4 900 »

Chocoladesurrogate wurden nicht eingeführt.

Ferner kamen an:
52 300 Kilo **Cacaopulver**
aus den Niederlanden.
Jan. 1898 51 300 Kilo
» 1897 29 000 »

Ferner:
500 Kilo **Cacaomasse** aus den Niederlanden.
Jan. 1898 500 Kilo.
» 1897 1000 »

Sodann gelangten zur Einfuhr:*)
661 100 Kilo **getrocknete Mandeln,**
davon für Export-Fabriken 400 Kilo
Es kamen aus: Italien 499 300 »
» Frankreich 82 900 »
» Marocco 74 100 »

Ferner:
24 500 Kilo **Vanille,**
davon aus Madagaskar 19 800 Kilo.
» Franz. Australien 3 400 »
» Frankreich 1 100 »

*) Hin und wieder wollen wir die Einfuhrliste solcher Waren verlängern, die in unserer Industrie Verwendung finden; wir denken dies viermal im Jahre zu thun; besonders dem frischen und konservierten Obst wird man ja recht bald grössere Aufmerksamkeit zuwenden müssen.

Ausserdem:
400 Kilo **Vanillin**,
davon aus der Schweiz 200 Kilo,
» Frankreich 100 »
» den Niederlanden 100 »

Ferner:
214 100 Kilo **Honig**,
davon aus Chile 85 900 Kilo,
» Mexiko 59 500 »
» Verein. Staaten 28 600 »
» Oesterreich-Ungarn 13 700 »

Ferner:
1 359 500 Kilo **frische Aepfel**,
davon aus Oesterreich-Ungarn 638 900 Kilo
» der Schweiz 427 500 »
» Belgien 91 600 »
» Ver. St. v. Amerika 62 400 »
» den Niederlanden 47 100 »
» Frankreich 43 900 »
» Italien 16 900 »
» Russland 11 800 »

Ferner:
36 900 Kilo **Birnen**,
davon aus den Niederlanden 32 500 Kilo
» Frankreich 3 000 »
» Oesterreich-Ungarn 700 »
» der Schweiz 600 »
» Belgien 100 »

Ferner:
2600 Kilo **anderes Steinobst** aus Oesterreich-Ungarn.

Ferner:
4500 Kilo **Beeren** aus Russland.

Ferner:
127 000 Kilo **anderes Obst** (Melonen, unreife Nüsse u. s. w.)
davon aus Portugal 95 700 Kilo
» Spanien 24 600 »

Sodann:
6 829 200 Kilo **getrocknetes, eingekochtes Obst**,
davon aus den Ver. St. v. A. 2 474 500 Kilo
» Serbien 2 100 600 »
» Oesterreich-Ung. 1 735 500 »
» Frankreich 339 300 »
» den Niederlanden 88 000 »
» Italien 47 600 »
» der Türkei 20 400 »

Ferner:
17 900 Kilo **Säfte aus Obst** (ohne Alkohol und Zucker).
Es kamen aus den Niederlanden 10 000 Kilo
» Belgien 5 700 »

Ferner:
25 600 Kilo **Citronensäure und Citronensaft**,
davon aus Italien 15 300 Kilo
» Grossbritannien 8 400 »

Ferner:
341 700 Kilo **getrocknete Feigen**,
davon aus Griechenland 118 100 Kilo
» Italien 80 200 »
» der Türkei 73 900 »
» Algerien 21 200 »

Ferner:
186 600 Kilo **getrocknete Datteln, Pomeranzen, Granaten**,
davon aus Persien 113 100 Kilo
» der Türkei 50 400 »

Sodann:
23 200 Kilo **Ingwer**,
davon aus Britisch-Ostindien 11 100 Kilo
» Grossbritannien 7 900 »

Ferner:
18 600 Kilo **Dextrin**,
davon aus Oesterreich-Ungarn 12 900 Kilo
» Frankreich 2 500 »
» Grossbritannien 2 000 »

Ausserdem:
445 600 Kilo **Erdnüsse, frische Erdmandeln**,
davon aus Port.-Ostafrika 246 800 Kilo
» Britisch-Ostafrika 194 000 »
» Britisch-Ostindien 2 900 »
» Franz.-Westafrika 100 »

Ferner:
11 461 500 Kilo **Palmkerne, Kopra**,
davon aus Britisch-Westafrika 6 655 200 Kilo
» Grossbritannien 3 114 900 »
» Brit.-Ostindien u. s. w. 687 700 »
» Liberia 203 500 »
» Deutsch-Westafrika 83 100 »

Sodann:
369 600 Kilo **Nüsse, geniessbare Kastanien u. s. w.**
davon aus Italien 160 700 Kilo
» Frankreich 70 600 »
» der Türkei 44 000 »
» Rumänien 28 200 »
» Oesterreich-Ungarn 25 300 »
» Chile 6 400 »

Ferner:
58 400 Kilo **Johannisbrot**,
davon aus Italien 52 900 Kilo
» Oesterreich-Ungarn 2 100 »

Ferner:
24 588 000 Kilo **roher Kaffee**,
davon aus Brasilien 13 697 200 Kilo
» Guatemala 2 607 500 »
» Niederl.-Indien u. s. w. 1 966 000 »
» Niederlande 1 382 700 »
» Venezuela 1 212 300 »
» Grossbritannien 579 300 »
» Brit.-Westindien u. s. w. 576 900 »
» Columbien 499 000 »
» Brit.-Ostindien u. s. w. 293 400 »

davon aus Haiti	284 800	Kilo
» Cuba, Portorico	269 000	»
» Frankreich	230 700	»
» Port.-Westafrika	215 400	»
» Costarica	201 400	»
» Honduras, Nicaragua, Salvador	197 900	»
» Dominican. Republik	106 700	»
» Mexiko	83 300	»
» Liberia	43 500	»
» Belgien	34 100	»
» Portugal	17 800	»
» der Türkei	16 500	»
» Ecuador	10 500	»
» der Schweiz	9 000	»
» den Ver. St. v. Amerika	8 800	»

Ferner:
44 000 Kilo **gebrannter Kaffee,**
davon aus den Niederlanden 42 800 Kilo
» Belgien 200 »

Ausserdem:
1100 Kilo **Kaffeesurrogate,**
davon aus Oesterreich-Ungarn 800 Kilo
» der Schweiz 200 »

Ferner:
871 500 Kilo **Thee.**
Es kamen aus:

China	647 300	Kilo
Britisch-Ostindien u. s. w.	102 400	»
Grossbritannien	55 800	»
Niederl.-Indien u. s. w.	53 500	»
den Niederlanden	8 200	»

Ferner:
975 900 Kilo **Milch, frische; Rahm,**
davon aus Oesterreich-Ungarn 531 300 Kilo
» der Schweiz 211 700 »
» Russland 164 200 »

Ferner:
800 Kilo **Saccharin** u. s. w.,
davon aus Oesterreich-Ungarn 600 Kilo
» der Schweiz 100 »

Ferner:
1800 Kilo **Wurmsamen** aus Russland.

Ferner:
223 700 Kilo **roher Senf,**
davon aus Russland 94 600 Kilo
» den Niederlanden 74 600 »
» Brit.-Ostind. u. s. w. 10 100 »

Ferner:
4600 Kilo **Gelatine,**
davon aus Frankreich 1700 Kilo
» der Schweiz 400 »

Sodann:
8300 Kilo **Sirup** und **Melasse,**
davon aus Grossbritannien 4500 Kilo
» den Ver. St. v. Amerika 900 »

Ausserdem:
3700 Kilo **Stärkezucker, Maltose** u. s. w.,
davon aus Grossbritannien 400 Kilo
» Frankreich 300 »

Ferner:
100 Kilo **Stärkezucker, Maltose** u. s. w., **kristallisiert.**

Ferner:
15 600 Kilo **Rohzucker, Rübensäfte,**
davon aus Grossbritannien 4300 Kilo
» Brit.-Ostindien u. s. w. 4100 »

Sodann:
70 800 Kilo **raffinierter Zucker,**
davon aus Frankreich 33 700 Kilo
» Grossbritannien 21 900 »

Schliesslich:
300 Kilo **Zuckercouleur,**
davon aus Frankreich 200 Kilo.

Ausfuhren.

Aus Deutschland wurden im Januar 1899 ausgeführt:
104 800 Kilo **Cacaoschalen,**
Jan. 1898 23 100 Kilo
» 1897 — »
davon aus Exportfabriken 10 400 Kilo
Es gingen nach den Niederlanden 83 400 »
» der Schweiz 10 000 »

Ferner gingen aus:
20 500 Kilo **Cacaobutter,**
Jan. 1898 29 400 Kilo
» 1897 36 200 »
davon aus Export-Fabriken 19900 Kilo.
Es gingen nach den Niederlanden 2000 »
» Oesterr.-Ungarn 1500 »

Ferner:
28 000 Kilo **Konditorwaren**
(ganz oder teilweise aus Chocolade oder Chocoladesurrogaten),
Jan. 1898 85 400 Kilo
» 1897 6 100 »
davon aus Export-Fabriken 26 600 Kilo.
Es gingen nach Grossbritannien 26 100 »
und 94 000 Kilo **andere Konditorwaren.**
Jan. 1898 75 800 Kilo
» 1897 59 200 »
Es gingen nach:

Britisch-Ostindien u. s. w.	20300	Kilo
Grossbritannien	13500	»
Niederl.-Indien u. s. w.	9500	»
Belgien	3700	»
China	600	»

Sodann:
27 900 Kilo **Chocolade,**
Jan. 1898 85 400 Kilo
» 1897 6 100 »
davon aus Export-Fabriken 22 700 Kilo.
Es gingen nach Verein. Staaten 19 200 »
» Grossbritannien 4 700 »

Ferner:

100 Kilo **Chocoladesurrogate** aus Export-Fabriken.

Ausserdem:

10 800 Kilo **Cacaopulver,**

Jan. 1898	21 300 Kilo		
» 1897	3 400 »		
davon aus Export-Fabriken		9 400	Kilo.
Es gingen nach den Ver. Staaten		1 800	»

Ferner gingen aus:

9 500 Kilo **Cacaomasse,**

Jan. 1898	28 000 Kilo		
» 1897	1 000 »		
davon aus Export-Fabriken		9 300	Kilo.
Es gingen nach Oesterr.-Ungarn		7 500	»
» den Niederlanden		100	»

Ferner:

62 600 Kilo **Honig,**

davon nach den Niederlanden 29 900 Kilo.

Schliesslich:

200 Kilo **Vanille,**

davon nach Oesterreich-Ungarn 100 Kilo.

» Russland 100 »



ALLERLEI.

Gordianabonnement. Das der Nummer 93 beigelegte Postanweisungsformular hat natürlich nur Wert für die Maiabonnenten. Die Novemberabonnenten bitten wir, die Karte einfach in den Papierkorb zu werfen. Mit Nr. 97 beginnt der neue Jahrgang; dies ist Nr. 94; bis zum **15. April** müssen die neuen Anmeldungen bei uns sein, wenn in der Zustellung keine Störung eintreten soll.

Cacao-Butter. In der Londoner Auktion, die am 7 März abgehalten worden ist, wurden 85 000 Kilo Cadbury's Butter vorgeführt. Die Preise schwankten zwischen 13 und 13⅞ d, ein Kaveling erzielte 14 d. Durchschnittlich wurde 13⁷⁄₁₆ d erzielt, gegen 14⁵⁄₁₆ d im Februar und 14³⁄₁₆ d im Januar.

In der Amsterdamer Auktion vom gleichen Tage wurden

85 000 Kilo Van Houtens Cacaobutter
5 000 » Helmbutter
4 000 » Hammerbutter

verkauft. Für Van Houtens Butter wurde durchschnittlich 73¾ cents bezahlt. Der höchste Preis war 74¾, der niedrigste 71½ c; zum niedrigsten Preise wurde nur ein Loos verkauft.

Helmbutter erzielte 73¼ cents.

Hammerbutter erzielte 73½—73¾ cents.

Holländische Butter nach Deutschland verkauft, würde sich demnach im März auf 290—295 Mark pro 100 Kilo verzollt stellen, englische bei 14 d fürs englische Pfund (450 Gramm) würde noch um 3—4 Mark höher kommen. Deutsche Butter wird aber, wie wir hören, im Inlande mit 288—290 Mark gehandelt; auf erheblich billigere Preise für April-Mai wird man wohl kaum rechnen können.

Cacaoschalen. In der Londoner Auktion wurden am 7. März 79 000 Kilo Cadbury's Cacaoschalen zum Verkauf gestellt. Für A wurde pr. Tonne 100—160 s, für B 105—110 s, für C 115—120 s und für D 12 £ 15 s bis 13 £ 7 s 6 d bezahlt. Weiter wurden 36 Tons »garantiert« von anderen englischen Fabrikanten stammend, aufgestellt, die fast alle Nehmer fanden zu 100—115 s pro Tonne also für 10—11,50 pro 100 Kilo.

Cacaoauktion in Amsterdam am 8. März. Heute wurden in Auktion angeboten:

1540 Sack Java-Cacao
174 » Surinam-Cacao.

Die Stimmung war sehr animiert und wurden in und nach der Auktion

ca. 1500 Sack Java

zu 1 à 5 c über Taxen verkauft, während ca. 120 Sack Surinam ungefähr zum Taxpreise Käufer fanden.

Die Statistik der Einkünfte in Guayaquil stellt sich wie folgt (nach einem französischen Kabel):

	Arriba Quints	Balao Quints	Machala Quints	Zus. Quints
In d. ersten 14 T.	6000	500	500	7000
» letzten 14 »	9500	500	—	10000

Die Gesamt-Eingänge betragen demnach

für letzten Monat:		17 000	Quints
gegen	1898	23 000	»
(zur selben Zeit in den	1897	28 500	»
Jahren)	1896	26 000	»
Seit dem 1. Januar	1899	36 250	Quints
gegen	1898	43 500	»
(zur selben Zeit in den	1897	47 000	»
Jahren)	1896	45 000	»

Insgesamt gingen ein in den Jahren:

1898	420 250	Quints
1897	329 000	»
1896	340 750	»

England. In den beiden ersten Monaten dieses Jahres wurden in England von Cacaofabrikaten eingeführt:

	1899 Jan./Febr.	897 407	Mark
gegen	1898 »	1 715 263	»
	1897 »	1 254 297	»

Ausgeführt in derselben Zeit wurden:

1899 Jan./Febr.	208 038	Mark
1898 »	82 172	»
1897 »	78 737	»

Vorräte davon waren gross:

1899 Jan./Febr.	1 020 000	Mark
1898 »	785 000	»
1897 »	64 000	»

Die Einfuhr von Cacaofabrikaten, meist aus Holland, dann auch aus Deutschland kommend, geht hart zurück, ebenso schwellen die auf Verbrauch harrenden Vorräte sehr an. Man beachte, dass Ende Februar 1 020 000 Mark im Stock lagern: Das ist ein unverbrauchter Vorrat, zu dem gegen zwei Millionen Pfund oder 20 000 Sack Roh-Cacao verarbeitet worden, aber nicht verbraucht sind.

Die Kasseler Hafercacao-Fabrik von Hausen & Comp. ist für 915 000 Mark an eine Aktiengesellschaft verkauft worden. Wir haben die stille Hoffnung, dass, wenn auch die bisherigen Inhaber im Vorstande bleiben und die Geschäfte weiter führen, doch im Aufsichtsrat ein grösseres Maass von geschäftlichem Anstand zu finden sein wird, als man sonst bei den Kasseler Herren vorgefunden hat. Hafer-Cacao und »siebzehn« andere gute Verbindungen mit Cacao können den Konsum von Cacaofabrikaten bis ins Ungemessene steigern und den scharfen Konkurrenzkampf und die widerliche Preisdrückerei mildern, zugleich aber auch die ebenso widerlichen braun gefärbten Suppenmehle zum Teufel jagen.

P. Nuco-Cacao stammt aus der Fabrik von Riquet & Co. in Leipzig; es soll eine Verbindung von Cacaopulver und irgend einer Nussart sein; wir haben das Präparat noch nicht gesehen, werden es uns aber verschaffen. Wir freuen uns über jede neue Verwendungsart, wenn sie gut ist und wenn dabei nicht auf die Ausbeutung der Konsumenten gezielt wird. Das ist doch hierbei sicher nicht der Fall bei 1,20 Mark das Pfund!

B. W. Hafer-Cacao hat man mit 50 Prozent Cacaogehalt hergestellt; wir möchten wünschen, dass hiervon nicht abgegangen würde; aber wenn wir solche Detailpreise hören, wie Sie sie uns mitteilen und durch eingesandte Anzeigen beweisen, dann ist es unmöglich, dass man es mit einem fünfzigprozentigen Hafer-Cacao zu thun hat. Denn ein solcher rechnet sich dem Fabrikanten so:

100 Pfund Cacaopulver kosten im Einkauf heute mindestens	120 Mk.
100 Pfd. gutes, nicht bitteres Hafermehl	36 »
Vanille und Arbeitslöhne für Mischen und Sieben	4 »
ergiebt	160 Mk.

wofür er 200 Pfund hat.

Fünfzigprozentiger Hafer-Cacao kostet also 80 Pfennig und sollte augenblicklich unter 95 Mark nicht engros gehandelt werden. Der angemessene Detailpreis wäre 1,20 Mark, niemals aber 80 Pfennig, oder 75 Pfennig bei 5 Pfund. Es muss sich also jedenfalls um ein Fabrikat handeln, das wesentlich geringeren Cacaogehalt hat. Wir sind schon vor zwei Jahren dafür eingetreten, bei gemischten Cacaopräparaten, auch bei Chocolade, den Gehalt an Cacao zu deklarieren. — Aber, viele möchten es gerne, können es aber nicht!

S. N. Wir raten Ihnen, die Hand davon zu lassen; der Markt ist bis oben voll von »medizinischen« und »wissenschaftlichen« Nahrungsmitteln, bei denen jeder Produzent behauptet, das seinige sei das wahre. Uebrigens ist doch etwas ähnliches in dem »Kraft-Cacao« und der »Kraft-Chocolade« schon vorhanden, die Herr Professor Mehring ausgetüftelt hat und die von den Firmen Rüger in Dresden und Hauswaldt in Magdeburg zum Preise von 2,40 Mark und 2,60 Mark im Detailhandel gehalten werden.

D. D. Wir müssen bis auf weiteres annehmen, dass Ihr Reisender sich verhört hat; wir glauben es nicht, dass die »grösste« Magdeburger Chocoladenfabrik für 135 Mark ÷ 2 Prozent Skonto garantiert reine Haushalt-Chocolade nach Berlin frei Haus inkl. Kiste liefert und darauf dem Agenten 10 Prozent Provision zahlt, wofür dieser wieder Stadtreisende hält, Delkredere trägt und die Anfuhr trägt.

Wenn das so ist, wenn eine Chocoladenfabrik, mag sie gross oder klein sein, für 135 Mark ÷ 10 Prozent und Fracht und Kiste, also ungefähr für rund 59 Mark reine Chocolade liefern kann, dann kann diese mehr, als in gewöhnlichen Verhältnissen möglich ist. So wie Sie jammern, so jammern viele und so jammert aus derselben sächsischen Chocoladenstadt ein Kollege von Ihnen mit folgenden Sätzen:

»Kürzlich wurde uns der Beweis erbracht, dass ein Magdeburger Kollege im September vorigen Jahres, wo Cacao bekanntlich am teuersten war, garantiert reine Vanille-Chocolade zum Zentner-Preise von 53,70 Mark franko Berlin lieferte.

Wer mag dort wohl kalkulieren?

Selbst bei grösster Sparsamkeit und unter Beobachtung der Thatsache, dass wir weder billige Schlüsse laufen hatten, noch zu sehr niedrigen Preisen verkauften, ist das Gewinnergebnis des Jahres 1898 ein ganz klägliches. Viele andere Firmen sind das ganze Jahr hindurch nun noch wesentlich billiger am Markte gewesen, und wir behaupten, dass wir unseren Cacao sehr günstig eingekauft haben. Wie mag wohl dort die Inventur ausgefallen sein?

Ob die deutschen Chocoladenfabrikanten alle geordnete Buchführung besitzen? Man sollte das doch als sicher voraussetzen, und ob dieselben dann aus dem Ergebnis des Jahres 1898 jetzt endlich wenigstens zu der Erkenntnis kommen werden, dass mit der Schleuderei endlich aufgeräumt und aufgehört werden muss? Die Fabrikanten haben im vorigen Jahre die Zeche bezahlt und die Herren Grossisten amüsieren sich. Dieselben haben allen Grund dazu, denn jeder, oder doch sehr viele, reissen sich um die Ehre, mit Grossisten kolossale Umsätze zu machen, bedenken aber nicht, dass die Ehre viel Geld kostet.

Haushalt garantiert rein, in 10 Pfd-Kisten, in Staniol, was bekanntlich heute auch so sehr teuer ist und mindestens auf 3 Mark pro 50 Kilo Chocolade zu stehen kommt, franko, inklusive, durch Agenten verkauft, à 69 Mark nach Berlin von hier aus zu verkaufen, ist auch so ein ehrenwertes Geschäft.

Spricht man darüber, dann heisst's: »Andere machens noch viel billiger«, was nützt also all das Reden, es ist eben ein Trauerspiel im wahrsten Sinne des Wortes.

Hier wird Cacao schon wieder in ausgewogenen ¼ Pfund-Düten mit 1,20 Mark detailliert. Wer mag wohl der glückliche Lieferant sein?«

Vorsicht bei Cacaomühlen. Die Schneidesteine in den Cacaomühlen werden, alter Unsitte gemäss, oft mit Bleiausguss festgesetzt. Einem westfälischen Fabrikanten sind vor einiger Zeit dadurch Ungelegenheiten entstanden.

»Die Polizeibehörde erblickte in dieser Reparatur ein Vergehen gegen das Reichsgesetz betreffend die gesundheitlichen Bestimmungen unter der Motivierung, dass das zu der Reparatur benutzte Blei, das mit den vorgenannten Nahrungsmitteln stetig in Berührung kam, allmählich abgenutzt werde, wobei sich Teile derselben den Nahrungsmitteln beimischen könnten, was eventuell gesundheitsschädlich sein könnte. Der Fabrikant hatte einen polizeilichen Strafbefehl von 30 Mark Geldstrafe eventuell 6 Tage Gefängnis erhalten. Der Schlossermeister, welcher die Reparatur ausgeführt hatte, war mit einem Strafbefehl in gleicher Höhe bedacht worden. Beide hatten hiergegen Einspruch erhoben und wurden jetzt nach längerer Verhandlung kostenlos freigesprochen, da beide nicht gewusst hatten, dass die Maassnahme eine strafbare Handlung darstellen könnte.

Aus Strassburg im Elsass wird gemeldet: Seit einigen Tagen kann man in unseren Strassen ein für Strassburg neues Gefährt sehen, welches allgemeines Aufsehen erregt. Es ist dies ein sauber gearbeiteter, rot angestrichener, vierräderiger Motorgepäckwagen der Chocoladenfabrik Schaal & Co. Derselbe ist in der Motorwagenfabrik in Cannstatt hergestellt und hat vorne einen Sitzbock für zwei Personen; der hintere Teil bildet einen festgeschlossenen Gepäckkasten. Der Wagen hat die Form der Eilgutwagen, nur etwas kleiner. Der auf dem Bock sitzende Kutscher lenkt den Wagen mit grosser Leichtigkeit durch die verkehrsreichsten Strassen, und man kann auch hier wieder die Beobachtung machen, dass sich die Motorwagen viel leichter durch das Wagengewimmel winden, als die von Pferden gezogenen. Diesem einen Motorgepäckwagen werden wohl bald zahlreiche andere folgen, wie sich ja auch das Gepäckdreirad hier sehr rasch eingebürgert hat, nachdem man an einem Muster die mannigfachen Vorteile kennen gelernt hatte.

Interessant und lehrreich ist folgender Streitfall, der durch das Reichsgericht entschieden worden ist:

Ein Ortsname als Warenzeichen. Ein Fabrikant nannte die Pralinés, die er als Heilmittel für beleibte Personen empfahl, Pralinés de Carlsbad. Das Gesetz zum Schutze der Warenbezeichnungen verbietet, Waren mit dem Waren eines Ortes zu versehen, wenn es geschieht, um »über Beschaffenheit und Wert der Waren einen Irrtum zu erregen«. Jedoch fällt »die Verwendung von Namen, welche nach Handelsgebrauch zur Benennung gewisser Namen dienen, ohne deren Herkunft bezeichnen zu sollen«, nicht unter diese Bestimmung. Aus letzterem Grunde hatte die Strafkammer den Fabrikanten freigesprochen, weil, wie auch das Patentamt vom »Karlsbader Salz« angenommen, das Wort Karlsbad nur einen Gattungsbegriff darstelle. Das Reichsgericht hingegen entscheidet, — das gelte nur vom Karlsbader Salz, ob der Ausdruck Pralinés de Carlsbad auch ein solcher Gattungsbegriff geworden sei, hätte das Gericht erst untersuchen sollen. Ferner komme in Betracht, dass die Stadt Karlsbad als Gewerbetreibende

aufzufassen sei und deshalb auch der § 14, wonach es unzulässig ist, Waren mit dem Namen eines anderen widerrechtlich zu versehen, anwendbar gewesen. Ebenso hätte auch der § 4 des Gesetzes zur Bekämpfung des unlauteren Wettbewerbes in Erwägung gezogen werden müssen. Er bedroht mit Strafe denjenigen, welcher in der Absicht, den Anschein eines besonders günstigen Angebots hervorzurufen, über die Beschaffenheit, die Herstellungsart, über die Bezugsquelle u. s. w. von Waren wissentlich unwahre und zur Irreführung geeignete Angaben thatsächlicher Art macht.

Preiskartell der Chocolade- und Zuckerwaren-Fabrikanten. In der vor einigen Tagen in Wien abgehaltenen General-Versammlung des Vereins der Chocolade- und Zuckerwaren-Fabrikanten Oesterreich-Ungarns wurde ein Preiskartell vereinbart. Für Merkantil-Kanditen wurde der Preis von 46 fl. pro 100 Kilo exklusive Verbrauchssteuer als allgemein niedrigster Preis franko aller österreichisch-ungarischen Stationen festgesetzt. Es steht jedem Fabrikanten frei, bei grösseren Quantitäten — jedoch nur an Wiederverkäufer — oder in anbetracht der günstigeren Frachtlage seines Etablissements diesen Preis auf 43 fl., beziehungsweise 42 fl. zu reduzieren. Zu diesem Zwecke werden die Mitglieder des Verbandes in zwei Kategorien eingeteilt, und zwar in solche, welche 20 Waggons Zucker jährlich verarbeiten, und in solche, deren Bedarf ein geringerer ist. Die erste Kategorie ist verpflichtet, als äusserstes Minimum den Preis von 43 fl., die zweite den Minimalpreis von 42 fl. franko allen österreichisch-ungarischen Stationen, zahlbar in 30 Tagen mit zwei Prozent Skonto, festzuhalten. Die früher zu billigeren Preisen entrierten Schlüsse werden ausgeführt, jedoch unter Kontrolle gestellt. Ferner sind die Vereinsmitglieder an den Beschluss vom 2. Oktober 1898 gebunden, laut dessen die unverpackte billigste Chocolade nicht unter einem Gulden pro Kilo ohne Rabatt, franko Kiste, franko Station mit drei Prozent Skonto abgegeben werden darf. In der Generalversammlung des Vereins wurden mehrere kleine Kanditen-Erzeuger als ausserordentliche Mitglieder aufgenommen. Der Verein der österreichisch-ungarischen Zucker-Raffinerien hat denselben ein Quantum von 200 Waggons Kristallzucker zu einem ermässigten Preise ab nächstgelegener Raffinerie-Station zur Verfügung gestellt, welcher jedoch nur unter Intervention von Kommissionären mit einem Maximalnutzen von 75 kr. pro 100 Kilogramm bezogen werden darf. Sollte irgend ein Mitglied diese Zuckersorte zu anderen als gewerblichen Zwecken verwenden, so verliert es die ganze Bonifikation von $1^1/_2$ fl. pro 100 Kilogramm und die Mitgliedschaft an den Verein.

Aus der Zeitschrift »Der Tropenpflanzer«:

Pflanzung Esser-Oechelhaeuser (Kamerun). Neben der mit 1 000 000 Mark gegründeten Moliwe Pflanzung ist in diesen Tagen noch ein zweites grosses Pflanzungsunternehmen ins Leben gerufen worden, und zwar haben Herr Dr. Esser und Herr Geheimrat Dr. Oechelhaeuser-Dessau bei Lisoka ein 10000 ha grosses Gelände unter dem Namen Pflanzung »Esser-Oechelhaeuser« in Bearbeitung genommen. Bis zu 1 000 000 Mark sind hierfür in Aussicht genommen und werden in wenigen Jahren aufgewendet sein.

Ein erfahrener Pflanzer, Herr Hilfert aus Texas, ist bereits seit August vorigen Jahres in Victoria anwesend, hat auf der Pflanzung »Günther-Soppo« einen kurzen Lehrgang genossen und pflanzt nunmehr bei Lisoka selbstständig und mit eingeborenen Arbeitern, die dort sehr willig sind.

Bis Ende 1898 standen daselbst 15 000 Cacaobäume, für das Jahr 1899 werden weitere 50 000 gepflanzt.

Wenn, wie im Jahre 1898, in Kamerun mit Pflanzen fortgefahren werden wird, so wird in absehbarer Zeit Victoria (Kamerun) imstande sein, den deutschen Markt vollständig mit Cacao zu versorgen; Ende 1899 werden etwa 1 900 000 Bäume stehen, wovon auf die

Westafr. Pflanzungsges. »Victoria«	etwa 500000
Westafr. Pflanzungsges. »Bibundi«	» 400000
Kamerun-Land- u. Plantagen-Ges.	» 450000
Pflanz. »Günther Soppo« G.m.b.H.	» 350000
Pflanzung »Esser-Oechelhaeuser«	» 65000
Moliwe-Pflanzung	» 150000

entfallen werden.

Gering veranschlagt, bringt jeder Baum in Victoria nach drei Jahren etwa drei Pfund Früchte und bleibt 30 Jahre ertragsfähig, so dass also vom Jahre 1903 ab bereits auf eine Ernte von etwa 50 000 Sack à 100 Pfund gerechnet werden kann.

Da diese Kameruner Pflanzungsgesellschaften alle äusserst kapitalkräftig sind und noch grosse Reserven besitzen, so kann man wohl annehmen, dass sie in den nächsten vier Jahren successive weitere zwei Millionen Bäume pflanzen werden, so dass die Ausfuhr an Cacaofrüchten in Victoria sich stetig steigern wird.

Das Geschäft der Herren Cadbury Brothers, Bournville bei Birmingham (aus einer englischen Konditorzeitung).

Herr Georg Cadbury präsidierte bei der wie in jedem Jahre stattfindenden Vereinigung

der Arbeiter seiner Firma, die am 29. Dezember in Bournville abgehalten wurde.

In seiner Rede betonte er, dass das Geschäft im Laufe des letzten Jahres einen bedeutend grösseren Umfang angenommen habe, und dass im Laufe des Monats November 1898 per Woche ca. 80000 Kilo Waren mehr hinausgegangen seien, als im November 1897.

Darauf drückte er sein Bedauern darüber aus, dass in dem Gesamt-Export Englands ein kleiner Rückgang zu verzeichnen wäre, und bemerkte, dass das Gros der Städtebewohner nicht von dem sich durch die Nachfrage Englands ergebenden Umsatze existieren könne, sondern dass sie auch auf das Ausland angewiesen seien.

Er freue sich, sagen zu können, dass seine Firma ihr Möglichstes gethan hätte, damit der Export immer grössere Dimensionen annähme, ihr auswärtiges Geschäft wäre im verflossenen Jahre bedeutender denn je gewesen. Hierauf berührte er den Verkehr mit dem Inlande, und sagte, es sei bedauerlich, dass die Land-Distrikte nicht einen grösseren Teil der in den Städten verbrauchten Nahrungsmittel lieferten, ein Acker in Bournville produziere jetzt so viel als 15—18 Acker im früheren Zustande als Weideland.

Endlich erörterte er die Privat-Angelegenheiten der Firma, welche beschlossen habe, den Esssaal der Mädchen noch ganz bedeutend zu vergrössern.

Von der Erlaubnis, sich auf den den Männern und Frauen angewiesenen freien Plätzen und Gärten in den Erholungspausen zu vergnügen, ist der ausgiebigste Gebrauch gemacht worden,. auch das Schwimmbad wurde viel benutzt und hat einen günstigen Einfluss auf die Gesundheit der Angestellten ausgeübt.

Herr Richard Cadbury nahm darauf das Wort und las eine Reihe von Berichten vor, die von den ausländischen Vertretern der Firma eingelaufen waren.

Einer von ihnen war anwesend, welcher gerade wieder von der Reise zurückgekehrt war und sehr bedeutende Ordres von den Städten an den Küsten des mittelländischen Meeres mit sich gebracht hatte.*)

Es waren auch Telegramme von den Vertretern der Firma in Melbourne, Sydney, Süd-Afrika, Neu-Seeland, Indien und anderen Ländern eingelaufen.

Herr Cadbury bemerkte, dass er es wohl zu schätzen wisse, dass die Firma eine Reihe so tüchtiger Vertreter hätte, welche die Interessen der Firma in jeder Hinsicht wahrnähmen, und welche sich auch immer noch zu der glücklichen Bournville-Familie rechneten.

Sein Bruder und er seien stolz auf ihre vier Söhne, welche alle regen Geschäftseifer und gute Fähigkeiten zeigten, und die in dem Geschäft ganz und gar aufgingen.

Er bedauerte, dass sein Neffe, Herr Edward Cadbury, verhindert sei, den Abend mit ihnen zu verbringen.

Herr Barrow Cadbury berichtete dann noch einiges über den Umfang des Spar-Fonds, welcher, wie er hoffte, vor Ende des laufenden Jahres noch die Höhe von wenigstens 60 000 Mark erreichen würde.

Hierauf fand eine sehr amüsante und lebhafte Abendunterhaltung statt, in welcher die Mitglieder der Familie mitwirkten.

Der Bau des grossartigen Häuser-Komplexes, den Herr Richard Cadbury in der Moseley Road, Birmingham, erbauen lässt und der zu einem Institut bestimmt ist, war so weit vorgeschritten, dass daselbst ein Unterhaltungsabend zum Besten der Mission der Highgate Adult Schule am 27. Dezember 1898 abgehalten werden konnte.

Das Institut ist ein Teil eines philanthropischen Werkes, welches Herr Richard Cadbury auszuführen gedenkt, er wird ferner noch Armenhäuser und Privat-Wohnungen in Bournville errichten lassen.

Die Kosten des Instituts belaufen sich auf ca. 600 000 Mark und diejenigen des ganzen Projektes auf ca. 1 400 000 Mark.

Das Institut soll ein Heim für die verschiedenen religiösen und sozialen Organisationen bilden, an welchen Herr Cadbury ein so reges Interesse nimmt.

Ferner soll es auch gewissermaassen als ein Mittelpunkt für Pädagogik dastehen und endlich auch der Erholung dienen.

Der Hauptteil des Gebäudes besteht aus einer Halle, die 2000 Personen fassen und in Klassen-Zimmer geteilt werden kann. Ausserdem befinden sich noch 37 verschiedene Räumlichkeiten darin.

Auch enthält dieses Gebäude einen Vortrags-Saal, wo 300 Menschen Platz finden und eine Turnhalle, welche 140 Fuss lang und 72 Fuss breit ist.

In dem Konversations-Abend wirkten einige Mitglieder der Familie Cadbury mit, nachdem man vorher den Thee eingenommen hatte. 1800 Personen waren zugegen. Herr

---

*) Also daher, wohin der Herausgeber des Gordian am 16. März abreist. Das mittelländische Meer berührt den Osten Spaniens, den Südosten Frankreichs, ganz Italien, Oesterreichs Südwestgrenze, Bosnien, Türkei, Griechenland, Klein-Asien, Syrien, Aegypten, Tripolis, Tunis, Algier, Marokko. Ferner liegen noch die Inseln Cypern, Sicilien, Corsica, Sardinien im mittelländischen Meere.

Richard Cadbury, dem ein enthusiastischer Empfang bereitet wurde, erklärte, dass die wirkliche Eröffnung des Instituts erst im Mai stattfinden würde. Dieser Platz solle der Erholung und dem Vergnügen dienen, diese gehörten nun einmal zum Leben, und eines der grössten Probleme sei heutigentags, wie man diese bieten könne, ohne dem Anstand und der guten Sitte nahe zu treten.

Herr Ward überreichte Herrn Cadbury dann eine Präsidenten-Kette und sprach für alle Anwesenden seinen Dank aus.

Herr Cadbury, sagte er, gäbe nicht nur sein Geld, sondern sich selbst zum Besten der Aufgabe, die er sich gestellt. Er hoffte, dass andere reiche Leute dasselbe thun würden, wie ja schon verschiedene andere Mitglieder der Familie der Sache ein reges Interesse entgegengebracht hätten.

S. G. Die uns eingesandte Probe schwarzer Masse, die von Köln aus unter dem Namen Cacaomasse für 55 Mark der Zentner angeboten worden war, ist, wie der Verkäufer uns mitgeteilt hat, nicht als reine Cacaomasse angeboten worden. Es ist natürlich Schalenmasse, jedenfalls mit fremdem Fett zum Teig gemacht.

Hinterthüren. Wie man die Zollgesetze an der Grenze des Reiches zu umgehen versteht, zeigt folgender Fall:

Der Zoll auf Honig beträgt 36 Mark für 100 Kilo. Dagegen werden Körbe mit lebenden Bienen zollfrei vom Auslande eingelassen. Diese Vorschrift im Zolltarif wird neuerdings in grossartiger Weise zur Umgehung des Zolles auf Honig benutzt. Offenbar wollte der Gesetzgeber durch letztere Bestimmung nur die Bienenzucht durch freies Einlassen einzelner Stücke zum Aufstellen oder zur Zucht unterstützen, nicht aber Veranlassung geben, dass in den Bienenkörben Honigmengen zur Einführung in das deutsche Zollgebiet ohne Abgabenentrichtung gebracht werden. Dies ist gegenwärtig an der preussisch-holländischen Grenze, u. a. in Emlichhenn geschehen, woselbst ganz kürzlich aus Holland grosse Mengen von Honig in Körben mit lebenden Bienen zollfrei eingeführt worden sind. Es sollen im letzten Drittel des vorigen Monats daselbst allein gegen 4000 Stöcke mit lebenden Bienen eingeführt sein. Der Honiggehalt der Stöcke hat etwa 75000 Kilo betragen, wofür der Zoll sich auf 27000 Mark belaufen würde. Die Begleitung des Honigs mit lebenden Bienen in Körben bewirkte die zollfreie Einfuhr dieser Mengen, wenngleich die Bienen sofort nach erfolgter Einfuhr des Honigs auf preussischem Gebiete getötet wurden. Die Zollbehörde kann diesen zollfreien Eingang nicht verhüten, denn sie ist nicht befugt, für Stöcke mit lebenden Bienen einen Zoll zu erheben. Sie steht dieser Manipulation machtlos gegenüber. Es wird aber der Preis des inländischen Honigs zum empfindlichen Nachteile der inländischen Bienenzüchter erheblich heruntergedrückt, ganz abgesehen davon, dass der Fiskus eine grosse Einbusse an Zoll erleidet. Die Einfuhr von Honig aus dem Auslande ist aber notwendig, weil das Inland thatsächlich nicht imstande ist, aus eigener Produktion den Bedarf zu decken. Die inländischen Bienenzüchter werden in zweiter Linie noch durch den im Inlande fabrizierten Kunsthonig geschädigt. Dies geschieht ganz besonders in Hannover, Oldenburg und Schleswig-Holstein, deren Imker meistens Leck- oder Presshonig und Seimhonig produzieren. Kürzlich hat in einem vor dem Schöffengerichte in Hamburg verhandelten Prozesse der Inhaber der klägerischen Firma erklärt, er fabriziere alljährlich etwa zwei Millionen Kilo Tafelhonig, den er aus einem Zuckerfabrikat und aus Bienenhonig zusammensetze. Diese zwei Millionen Kilo Kunsthonig enthalten wahrscheinlich mehr als anderthalb Millionen Kilo Zuckerprodukte. Die Kunsthonigfabrikation im Inlande bereitet daher den Bienenzüchtern vielleicht noch grössere Nachteile, als die Einfuhr ausländischen Honigs, welcher in Begleitung lebender Bienen in Körben zollfrei eingeführt werden kann. Gegen diesen letzteren Missbrauch würde die einfache Vorschrift im Zolltarif genügen, dass, im Falle lebende Bienen zur Einführung mit Honig gefüllter Körbe missbraucht würden, der Zoll für Honig dafür zur Erhebung komme. Doch erfordert diese Aenderung einen gesetzgeberischen Akt, vielleicht aber auch nur einen Beschluss des Bundesrats.

Aus Dresden wird uns die folgende Anzeige eingeschickt:

Hugo Flemming,
Chocoladen- und Zuckerwaren-Fabrik,
Dresden, Wilsdrufferstr. 29 u. Wettinerstr. 4.

Reiner Cacao	Pfd.	140	Perl-Kaffee	Pfd.	100
ff. Chocol.-Mehl	»	38	Nähr-Biscuit	»	36
Crême Chocolade	»	52	Nähr-Chocol.	»	60
Kinder-Konfekt	»	40	Gebr. Kaffee	»	80
ff. Malzzucker	»	32	ff. Pralinés	»	100
Lebenswecker	»	60	ff. Pfeffermünzbruch	Pfd.	40.

Hier wird also in der feinsten Gegend der Stadt Dresden, in der Wilsdrufferstrasse, wo die Läden Geld kosten, Nährchocolade zu 60 Pf. das Pfund und ff. Chocoladenmehl zu 38 Pf. das Pfund verkauft. Unter den Augen der Verbandsherren! Der Verbands

sekretär Herr Schulze geht jeden Tag viermal durch die Wilsdrufferstrasse; er möchte sich doch wohl bald einmal ein Pfund Nährchocolade zu 60 und ein Pfund ff. Chocol.-Mehl zu 38 Pf. kaufen und sie Herrn Filsinger vorlegen.

Oder will uns ein Dresdener Freund je ein Pfund kaufen und einsenden? Wir essen auch gerne mal etwas gutes und revanchieren uns mit einem Stück Hamburger Rauchfleisch!

Ein Berliner Gordianabonnent schickte uns folgende Anzeige ein:

Auffallend billige Offerte durch grosse Abschlüsse.

Cacao rein und kräftig, 1/1 Zentner Mk. 127, 1/2 Zentner 130, 1/4 und darunter 135.

Vanillen-Chocolade 1/5 in Staniol, gar. rein, 1/1 Zentn. Mk. 68, 1/2 und 1/4 Zentn. Mk. 70.

Vanillen-Pulver 1/1 Zentner Mk. 48, 1/2 und 1/4 Zentner Mk. 50.

Baum-Cakes jedes Stück dekoriert in 1/4 Zentner-Kisten 45 Pf. 1/2 Kilo.

Frühstücks Cakes 1/2 Kilo 38 Pf. Thee-Misch. von 70—100 Pf. in Dosen à 3 bis 2 1/2 Kilo.

Thee, Souchong und Congou, prachtvolles Aroma, reinen Geschmack, in Originalkisten 25—30 Kilo verzollt, 1/2 Kilo Mk. 1,25, bei 12 1/2 Kilo Mk. 130, bei kleineren Quantitäten Mk. 1,35.

Alles Netto Cassa ab Berlin gegen Voreinsendung des Betrages oder Nachnahme,

Elsner & Co., Berlin, Kommandantenstr. 40.

Hier offeriert also ein Grossist garantiert reine Vanille-Chocolade in 1/5 Tafeln in Staniol auch zu 68 Mk. den Zentner.

Briefporto-Tarif. Vom 1. Januar 1899.

I. **Hamburg** (Stadtbezirk),*)

Stadt-Briefe 5 Pf. (bis zum Gewicht von 250 Gramm gestattet).

Drucksachen wie unter ad II.

(Man kann Drucksachen in einem **geschlossenen** Kouvert auch bis 250 Gramm für 5 Pf. versenden.)

Einschreibgebühr 20 Pf. (ausser dem Porto von 5 Pf.)

II. **Deutschland** und **Oesterreich-Ungarn.**
(Nebst Bosnien-Herzegowina.)

Briefe (frankiert)	Porto	**10**	Pf.	bis 15	Gr.
	»	**20**	»	über 15-250	»
Postkarten . .	»	**5**	»		
mit Antwort .	»	**10**	»		
Drucksachen .	»	**3**	»	bis 50	»
	»	**5**	»	über 50-100	»
	»	**10**	»	» 100-250	»
	»	**20**	»	» 250-500	»
	»	**30**	»	» 500-1000	»

*) Zugleich gültig für die meisten grossen Städte Deutschlands.

Warenproben .	Porto	**10**	Pf.	bis 250	Gr.
	»	**20**	»	über 250-350**)	
Einschreibgebühr .		**20**	»	(ausser d. Porto).	

Eilbestellgebühr in Deutschland für alle Briefsendungen (einschliesslich Postanweisungen und Geldbriefe) nach Postorten 25 Pf., nach Orten ohne Postanstalt bei Vorausbezahlung 60 Pf. Nach Oesterreich-Ungarn und nach Bosnien-Herzegowina 25 Pf. (nur nach Postorten zulässig).

Postanweisungen ***)	bis	5 Mk.	**10**	Pf.
	über	5 » 100 »	**20**	»
	»	100 » 200 »	**30**	»
	»	200 » 400 »	**40**	»
	»	400 » 600 »	**50**	»
	»	600 » 800 »	**60**	»

Postnachnahmen sind bis 800 Mk. gestattet.

III. **Weltpostverein.**

Briefe (frankiert) Porto **20** Pf. für je 15 Gramm (ohne Meistgewicht).

Postkarten Porto **10** Pf. (mit Antwort **20** Pf.)

Drucksachen, Geschäftspapiere, Warenproben 5 Pf. für je 50 g, mindestens jedoch für Geschäftspapiere **20** Pf., für Warenproben **10** Pf., Meistgewicht der Drucksachen und Geschäftspapiere 2 kg, der Warenproben 350 g.

Einschreibgebühr 20 Pf. (ausser dem Porto).

Postaufträge

zur Einziehung von Geldbeträgen sind zulässig nach:

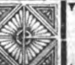
Deutschland	bis 800 Mk.
Egypten	» 1000 Fr.
Belgien	» 1000 »
Chile	» 200 Pes. (Gold) = 766 Mk.
Frankreich mit Monaco und Algerien	» 1000 Fr.
Italien mit San Marino und Erythrea	» 1000 »
Luxemburg	» 800 Mk.
Niederlande und Niederl. Ostindien	» 500 fl. = 168 Mk.
Norwegen	» 720 Kr. 90 Kr. = 100 Mk.
Oesterreich-Ungarn . . .	bis 500 fl. nach dem Tageskurs
Portugal einschliessl. Azoren und Madeira	bis 260 Milr.
Rumänien	» 1000 Fr.
Salvador	» 200 Pes. = 800 Mk.
Schweden	» 720 Kr. 90 Kr. = 100 Mk.
Schweiz	bis 1000 Fr.
Türkei: Konstantinopel . .	» 800 Mk.
Adrianopel, Beirut, Salonichi und Smyrna . . .	» 1000 Fr.
Tunis	» 1000 »

**) Neuer Tarif.
***) Neuer Tarif.

Porto: für Deutschland 30 Pf., sonst Porto 20 Pf. für je 15 Gramm und 20 Pf. feste Gebühr, für Oesterreich-Ungarn: 10 Pf. für 15 Gramm, 20 Pf. für über 15 bis 250 Gramm und 20 Pf. feste Gebühr.

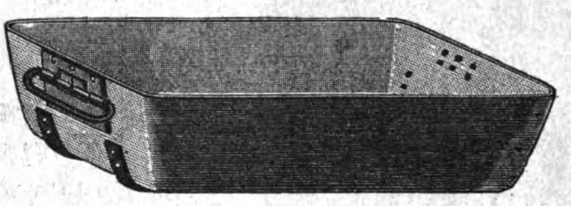
Reklame in England. (Aus einer englischen Konditor-Zeitung.)

Wie man sagt, hat eine Cacaofabrik in Bristol im letzten Jahre £ 100000 (zwei Millionen Mark) für Reklamezwecke verausgabt, auch soll diese Firma für das Jahr 1899 den gleichen Betrag dafür ausgesetzt haben.



Chocolade-Kästen für Kouvertüre, Cacaomasse und Chocolademassen.

Aus einem Stück Siemens-Martin Stahlblech gepresst. ✳ Eiserner Bestand! ✳ Fast unverwüstlich!

Arbeitskästen  in 4 Grössen.

No. 1. 500 mm lang 320 mm breit 110 mm tief.
No. 2. 550 „ „ 340 „ „ 110 „ „
No. 3. 600 mm lang 360 mm breit 110 mm tief.
No. 4. 650 „ „ 380 „ „ 110 „ „

Ferner **Walzen-Kästen** passend unter die Walzwerke.

No. 5. 700 mm lang 400 mm breit 180 mm tief.

Sämmtliche Kästen sind aus einem Stück Siemens-Martin Stahlblech gepresst, sie sind fast unverwüstlich, daher im Fabrikgebrauch ganz bedeutend billiger als gefalzte Kästen aus Eisenblech. Sie werden nie undicht und formen sich gut und leicht aus; sie werden verzinnt und unverzinnt geliefert. Referenzen stehen gerne von den grössten Fabriken zur Verfügung.

Stanz- u. Presswerk A.-G., vormals Castanien & Comp.

Brackwede bei Bielefeld (Deutschland).

Dampfkesselraum. Maschinenraum. Arbeitsraum.

Wegelin & Hübner
HALLE A.S.

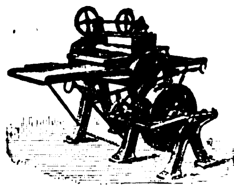
Specialfabrik
von Kühleinrichtungen für Chocolade-,
Marzipan- & Zuckerwaarenfabriken.

Kühlraum. Vorraum.

1899. IV. Jahrgang. **No. 95.** Hamburg, 1. April 1899.



Hauptinhalt:



Teigwalze.

Haupt-Vertretungen für den „Gordian“:
England: Aug. Siegle, London E. C. Holland: Seyffardt'sche Buchhandlung, Amsterdam. Dänemark: Georg Chr. Ursins Nachf., Kopenhagen. Norwegen: Jacob Dybwad, Universitätsbuchh., Christiania. Russland: Carl Ricker, Petersburg. Newyork: The International News Company. Philadelphia: Schaefer & Koradi. Schweiz: O. Speidel, Zürich.

Das Märchen vom Cacaobaum.

Erzählt von M. Friedrichstein, Kassel.

(Eine Kasseler Schriftstellerin hat uns vor längerer Zeit dieses Märchen eingeschickt, das wir für den Gordian angekauft haben. Wir gestatten den Gordianabonnenten gerne den Abdruck. Wir sind auch bereit, die volle Adresse aufzugeben, falls einige Firmen die Schriftstellerin beschäftigen wollen, um ähnliche Plaudereien zu liefern. Der Name Friedrichstein ist das Pseudonym der Verfasserin.)

In Südamerika, wo sich eine prächtige Pflanzung von Cacaobäumen befand, sass das Erdmännchen Luckeleide am Fusse eines besonders schönen Cacaobaumes und sah mit trauriger Miene vor sich nieder.

Es war noch im Morgengrauen und die Sonne noch nicht aufgestanden.

Luckeleide, das Erdmännchen, strich sorgenvoll seinen langen, weissen Bart, wickelte sich ins braune Mäntelchen und bemerkte garnicht, dass die ersten Sonnenstrahlen allmälig anfingen, ihm die braune Kapuze zu beleuchten.

Plötzlich sagte eine zarte, glockenreine Stimme in seiner Nähe:

›Ei, Luckeleide! Weshalb bist du denn so betrübt und sitzest da wie zehn Tage Regenwetter?‹

Ueberrascht blickte das Erdmännchen auf.

Da stand Anzia, die Tau-Elfe, vor ihm; ihr Gewand war so zart wie das Morgenrot und in ihrer Hand hielt sie das Krüglein, aus dem die Pflanzen und Blumen von ihr benetzt wurden; sie war im Begriff, die Wurzeln des Cacaobaumes zu beträufeln, an dessen Fuss das Erdmännchen hockte.

›Ja‹, fragte Anzia nochmals freundlich, ›was sorgest du?‹

›Ach, sieh doch nur! Hier dieser schöne Cacaozögling ist unter meiner Pflege so herrlich gediehen. Ich grub fleissig im Erdreich und lockerte stets die Erde an seinen Würzelein, damit er besonders köstliche Früchte zeitige.‹

›Dein Wunsch hat sich, wie ich sehe, erfüllt.‹

›Das schon, aber .....‹

›Nun, was weiter?‹

›Höre, Anzia! Ich wollte, dass diesem meinem Liebling eine besondere Ehre zu Teil würde; dass seine Früchte, die von hervorragender Feinheit sind, ihn berühmt machten!‹

›Dazu könnte ich ihm wohl verhelfen‹, erwiderte Anzia.



Da sprang Luckeleide auf und rief: »Du könntest s? Sprich! Rede schnell! Was kannst du thun?«

»Wie du weisst, spende ich allen Pflanzen den lebenden Tau. Wenn du ein kleines Opfer nicht beuen willst, so könnte dein heisser Wunsch sich irksam mit meinem Tau vermählen.«

»Wie soll das geschehen?«

»Reisse vier Haare aus deinem langen Bart und senke sie in meinen Krug, und dann warte ab, ie dein Liebling bevorzugt wird.«

Willig, den Schmerz nicht achtend, riss Luckeide sich vier Barthaare aus und reichte sie der u-Elfe, die sie in ihr Krüglein that. Darauf ürte sie mit ihren rosigen Fingern den Tau getig um und sprengte ihn dann auf die Wurzeln s Cacaobaumes.

»Nun habe Geduld; lasse die Früchte deines ieblings erst gesammelt sein, dann wirst du erfahren, en dieselben erquickten. Lebewohl!«

Anzia winkte freundlich mit der rosigen Hand nd entschwebte.

»Dank! Dank!« jubelte Luckeleide und rief ihr ach: »Werde ich dich wiedersehen?«

»Gewiss; denn ich muss von dir hören, ob du ufrieden gestellt wurdest.«

Als die Tau-Elfe entschwunden war, wickelte ich das Erdmännchen in sein Mäntelein und schlüpfte ns Mooshäuschen, wo es sich jedoch ein Guckloch offliess, um zu beobachten, wie von den Pflanzern die Früchte seines Lieblings geerntet wurden.

Es verging einige Zeit, in welcher nichts geschah, was den Stolz und die Erwartungen des Erdmännleins efriedigt hätten.

Da — eines Tages schritten zwei Wanderer auf den Baum zu. Der eine war der Plantagenbesitzer, der andere ein Gelehrter, ein Naturforscher. Der Gelehrte hatte ein bleiches Aussehen und trug eine Brille.

»Hier, Herr Professor«, sagte sein Begleiter und deutete auf Luckeleide's Liebling. »Von den Früchten dieses Baumes ist das Getränk bereitet, welches dem Herrn Professor so köstlich mundete.

»Ach! So, so!« sagte der Gelehrte und putzte seine Brillengläser, um besser zu sehen. »Gehört zu den bodenblütigen Sternblütlern! Werde seine Vorzüge in meinem naturgeschichtlichen Werk verzeichnen und sie der Welt bekannt geben!«

Der Professor schrieb hierauf einige Anmerkungen ins Notizbuch und dann entfernten sich die Herren wieder.

Da kroch Luckeleide aus seinem Moosnest hervor und brummte in den Bart hinein:

»Wenn es weiter nichts ist, was mein Liebling an Ehren einheimst, dann pfeife ich drauf! Warte nur, Anzia, du hast mich zum Narren gehabt!«

Mürrisch blieb das Erdmännchen am Fusse des Cacaobaumes sitzen, und als die Tau-Elfe vorüber kam, rief er zornig:

»Anzia! Habe ich deshalb meine Barthaare opfern müssen, dasss so ein vertrockneter Professor seine welken Lippen mit dem Marke meines Lieblings netzt?!«

»Nur Geduld!« entgegnete die Tau-Elfe, welche fleissig weiter gesprengt hatte. »Es kann ja noch besser werden! Gut' Ding will Weile haben!«

Sie nickte lächelnd und hüpfte davon.

»Weiberschnack!« knurrte Luckeleide hinter ihr her.

Jedoch als am nächsten Tage abermals zwei Wanderer auf den Cacaobaum zuschritten, lugte er doch recht neugierig durch die Moosdecke.

Diesmal brachte der Plantagenbesitzer einen Herrn mit, welcher Pinsel und Palette trug und im Rock von Sammet einherschritt.

»Dies ist der Baum, Herr Maler, den Ihr Pinsel verewigen wollte!«

»Dieser ist es? Ha? köstlich! köstlich ist sein Manna! Ich werde die sattesten Farben verwenden, um ihn auf die Leinwand zu bannen und sein Bild der Nachwelt zu erhalten suchen!«

Der Maler pinselte eifrig darauf los und bald trug er, gefolgt von seinem Begleiter, das Abbild von Luckeleide's Liebling davon.

»Na, was wird ihm das wohl für Ehre einbringen?« knurrte das Erdmännlein in spöttischem Ton und blieb missmutig am Fusse des Cacaobaumes hocken.

In der Morgendämmerung kam die Tau-Elfe vorüber und fragte:

»Luckeleide, bist du denn diesmal zufrieden?«

»Ich zufrieden?« fragte das Erdmännchen fast erbost. »Weil so ein Farbenmischer meinen Liebling auf die Leinwand gebracht hat? Was ist ihm das für eine Ehre, an der Wand zu hängen und zu verstauben?!«

»Bedenkst du denn aber garnicht, dass nicht alle Leute, welche von dem Getränk schlürfen, das aus den Bohnen deines Lieblings bereitet wurde, herpilgern können, um ihn selbst zu bewundern?«

»Das weiss ich!«

»Nun also! Da ist es doch wahrlich ein Glück, beschrieben, gerühmt und gemalt und infolgedessen bekannt zu werden.«

»Ach, werde einer mit euch Frauenzimmern fertig!« knurrte Luckeleide und verschwand mürrisch in dem Moosnest.

Lächelnd und Tau spendend schritt Anzia weiter.

Nach einigen Tagen schien es, als habe der Wunsch des Erdmännchens nach Auszeichnung für seinen Liebling neue Aussicht, denn der Plantagenbesitzer näherte sich ihm mit einem etwas phantastisch aussehenden Herrn; er trug ein Barett mit lang herabwallenden Federn und eine Leier ruhte in seinem Arm.

Der Besitzer deutete auf den Stolz des Erdmännchens und sagte:

»Dies ist der Baum, welcher so aromatische Früchte trägt.«

Da schaute der Dichter, denn ein solcher war es, mit Bewunderung und Begeisterung zu dem Cacaobaum empor, schüttelte sein lang wallendes Blondhaar zurück, griff in die Saiten des Instruments und begann:

»In meine Leier will ich greifen;
Mein Sang, er soll für dich erklingen,
Bis zu den fernsten Meeren schweifen,
Zu fremden Völkern soll er dringen.

Heil sei dem Stamme, dessen Krone
Solch' Labsal zeitigt für die Schwachen!
Mög' tausendjähr'ge Kraft zum Lohne
Ihm werden und uns glücklich machen!«

»Das war schön!« murmelte das Erdmännchen zwischen den Moosspalten hervor und sein Gesicht erglänzte vor Freude, »aber es muss doch noch schöner kommen!«

Aufmerksam folgten seine Blicke den sich Entfernenden und er beobachtete mit Stolz, wie der Dichter, sich oftmals umwendend, seinem Liebling begeisterte Abschiedsgrüsse zuwinkte, und als die Tau-Elfe vorüber kam, lag noch ein Abglanz dieser Befriedigung auf seinem Antlitz, sodass ihn Anzia begierig fragte:

»Du siehst beglückt aus, Luckeleide. Bist du jetzt zufrieden mit der Ehre, welche deinem Liebling widerfahren ist?«

Da legte das Erdmännchen seinen Finger an die Nasenspitze, sah nachdenklich vor sich nieder und erwiderte:

»Ja, das ist alles recht schön und gut, hat sich auch prächtig angehört; aber das Wort verhallt, und wenn ich offen sein soll, so wünsche ich meinem Liebling noch grösseren Ruhm.«



»Du bist nicht zufrieden zu stellen!« rief die Tau-Elfe. Diesmal grollte sie; jedoch besann sie sich bald und entgegnete:

»So will ich es noch einmal versuchen, ob du mit dem höchsten Vorzug, der einer Pflanze zu Teil wird, zufrieden zu stellen bist! Lebewohl!«

Etwas träumerisch grüssend, schwebte sie davon.

Luckeleide lächelte schlau und dachte: »Man muss nur wählerisch sein; sie wird schon noch etwas ganz besonders Schönes im Hinterhalt haben und versuchte, ob ich der Gimpel wäre, welcher sich leicht einfangen liesse. Warte! Warte!«

Mit geringschätzigem Blinzeln seiner Augen verkroch sich das Erdmännchen.

Es hatte jedoch nicht nötig, lange zu warten, denn schon nächsten Tages wurde er durch ein ungewöhnliches Geräusch, welches sich dem Cacaobaum näherte, näherte, neugierig gemacht, sodass er durch die Moosritzen lugte.

Da sah er etwas höchst Merkwürdiges:

Eine Menge Volkes, Männer, Weiber und Kinder, geführt von dem Plantagenbesitzer, eilten dem Platz entgegen, auf welchem sein Liebling stand und an dessen Fusse er im Moose hockte.

Luckeleide brannte vor Begierde, zu erfahren, was die Leute so lebhaft zu gestikulieren hatten!

Endlich waren sie am Ziel und standen bewundernd vor dem Cacaobaum still.

Der Plantagenbesitzer sagte:

»Dies hier ist also der edle Baum, dessen Samenschoten die aromatischen Bohnen enthielten, aus welchen Edelmann und Kompagnie das duftende Getränk für die Prinzessin Eulalie von Spanien bereiten liess und welches ihr so köstlich mundete!«

»Ja, ja! Wir haben es gehört! Die Prinzessin war entzückt von dem Cacao!« rief das Volk. Und weiter rief es:

»Wir wollen auch davon trinken! — Ich auch! — Wir auch!« schallte es von allen Seiten durcheinander. Dann wieder hiess es:

»Der Baum muss ein goldenes Gitter haben und eine Tafel mit seinem Namen.«

Da konnte Luckeleide sich nicht länger bezwingen; er vergass alle Vorsicht; vergass, dass er den Menschen unsichtbar bleiben müsse.

»Was! Eine Prinzessin?!« schrie er und kam atemlos vor Freude hervorgestürzt.

»Eine Prinzessin! Prinzessin Eulalie von Spanien ist durch meinen Liebling erquickt worden! O, welches Glück! O, welche Ehre! O, welcher Ruhm!«

Er war ganz ausser sich vor Freude und schlug einen Purzelbaum nach dem andern.

Das anwesende Volk sprang vor Entsetzen über seinen Anblick angstvoll zurück. Ein Mann rief:

»Der Kobold kann uns allesamt behexen! Fort mit ihm!«

Beherzt trat der Sprecher näher und gab dem Erdmännchen mit seinem Stock einen so wuchtigen Hieb auf den Kopf, dass es bewusstlos zusammenbrach.

Bald kam es noch einmal zu sich und stöhnte jammernd:

»Ich bin ja Luckeleide, der die Wurzeln dieses Cacaobaumes gepflegt hat!«

Nach diesen Worten schleppte er sich in sein Mooshäuschen, verschwand darin und hauchte seine treue Seele aus.

Das Volk murmelte:

»Luckeleide?« Manche sagten: »Luckelade?« Andere wieder: »Lockelade hiess er?«

Das Wort pflanzte sich fort von Mund zu Mund und so ist der Name Chocolade entstanden, welcher das treue Erdmännchen in Erinnerung erhält.

Jedoch rasch vergisst die Menge trübe Ereignisse; sie stürmte fort, um sich an demselben Cacao zu laben und zu ergötzen, wie ihn die Prinzessin Eulalie von Spanien getrunken hatte.

Als der Cacaobaum wiederum in Blüten stand, war er von einem goldenen Gitter umzogen.

Im Morgengrauen des anbrechenden Tages lehnte die Tau-Elfe am Gitter, besprengte die Wurzeln von Luckeleide's Liebling und das verborgene Grab des Erdmännchens.

In den Blättern des Baumes erhob sich ein sanftes Säuseln, das sich mit Anzias Seufzen mischte; ihre Thränen der Erinnerung fielen als segnender Tau auf Luckeleide's Grab.



Die Cacaofabrikation in England.

In einem kürzlich erschienenen englischen Cacaobuche, das unter dem Titel »Cocoa and all about it« im Verlage von Sampson Low, Marston & Comp., Limited, erschienen ist, schildert der Verfasser »Historicus« die Fabrikation so, wie sie in der grössten englischen Fabrik von Cadbury Brothers in Bournville vor sich geht. Manches aus dieser Schilderung wird die Gordianleser interessieren, darum bringen wir in deutscher Uebersetzung den folgenden Auszug:

»Der Cacao kommt in Säcken, die 100 bis 200 Pfund wiegen, an, und da er oft ganz beträchtlich in Art und Qualität variiert, so wird die Ware erst in grossen Haufen aufgestapelt, um alsdann gesiebt und ausgelesen zu werden, sodass keine ungesunden Bohnen oder irgendwelches Fremdmaterial in den Röster gelangt.

Die Siebe, welche für diese Prozedur verwandt werden, sind lange Fässer, welche etwas schräge stehen, sich langsam drehen und die Bohnen so der Grösse nach sortieren, während sie zu gleicher Zeit den Staub und kleinere Teilchen daraus entfernen.

Durch eine automatische Vorrichtung werden die Bohnen darauf in die Trichter der Röster gebracht, von welchen jeder 1000 Kilo auf einmal zu rösten imstande ist.

Diese rotieren langsam, und das Rösten geschieht mittels Dampf, der unter einem sehr hohen Druck steht, was viel reinlicher und sparsamer ist als die alte Manier, mit Cokes oder Gas.

Dieser Prozess ist so wichtig, dass die grösste Vorsicht dabei angewendet werden muss, und nur ganz und gar erfahrene Arbeiter, deren Urteil in dieser Sache fast unfehlbar ist, werden mit der Aufsicht betraut.

Es ist durchaus notwendig, dass diejenigen, welche das Rösten zu überwachen haben, bis

auf die Minute genau die Zeit angeben können, wann die Bohne genügend geröstet ist, denn die Qualität und das Aroma des Cacao hängt fast gänzlich hiervon ab.

Eine Verrechnung in der Zeit kann event. den Cacao total verderben, doch ereignet sich solch ein Unfall selten, da die Leute, welche für das Rösten verantwortlich sind, meist soviel Erfahrung gesammelt haben, dass sie dieser Arbeit fast immer sehr gut vorstehen, sodass der Geschmack der Bohne unverändert erhalten bleibt.

Nachdem sie in den Kühlraum geschafft worden sind, wird ihre hohe Temperatur sehr bald auf ein Minimum reduziert; erst dann können die Bohnen, wie der technische Ausdruck lautet, »broken down« werden.

Nachdem die nunmehr hart gerösteten Bohnen durch einen Trichter gegangen, werden sie von einem Elevator aufgenommen und in eine Maschine gebracht, welche sie vorsichtig bricht, sodass die dünne, harte Schale vom nahrhaften Teil der Bohne, dem glänzenden Kerne, welcher mit »Cacao-Nib« bezeichnet wird, entfernt werden kann.

Dieses geschieht vermittelst einer Brech-Maschine.

Nachdem nämlich die Bohnen und Schalen die Brech-Maschine verlassen haben, gehen dieselben in die Sicht-Maschine, in welcher sich die gebrochenen Kerne ausscheiden, während das starke Gebläse dieser Maschine die Schalen heraustreibt. Die ersteren fallen als »Nibs« in einen Behälter und werden nachher von einem »Diviseur« sortiert.

Die Schalen werden hauptsächlich nach Irland, aber auch nach anderen Ländern versandt, wo sie als eine leichte, aber ganz wohlschmeckende Abkochung unter dem Namen »miserables« Verwendung finden.

(Im Jahre 1770 wurde ein Gesetz erlassen, dass »Schalen von Cacaobohnen eingezogen und vernichtet werden sollten, und dass der Beamte, welcher dieselben mit Beschlag belegte, mit einer 20 s pro cwt. nicht übersteigenden Summe belohnt werden sollte«.)

Wir treten nun in den Raum ein, in welchem sich die Mühlen befinden; derselbe ist sehr geräumig, und die zahlreichen zur Fabrikation von Cacao und Chocolade nötigen Maschinen sind darin in regelmässigen Abständen aufgestellt; die anerkannt besten Einrichtungen, welche die neuesten Erfindungen zu bieten vermögen, sind hier vorhanden.

In diesem Raume arbeiten drei lange Reihen von Mühlsteinen, welche die Nibs vermahlen, diese laufen durch einen Trichter, worauf sie zwischen Granitwalzen gelangen.

Die Nibs waren hart und kross, ehe sie zermalmt wurden, aber nachdem sie einige Minuten lang gemahlen sind, tritt das Oel durch die Hitze aus, sodass das Mahlprodukt von den Steinen als crême-artige Flüssigkeit herunterfliesst; wenn diese jedoch kalt wird, so hat man einen harten, festen Kuchen.

Aus dieser Flüssigkeit wird die Cacaobutter vermittelst eines besonderen Verfahrens, einer Spezialität der Firma, gewonnen, und die Substanz ist nunmehr ganz trocken.

Sie wird jetzt schnell zu einem Pulver vermahlen und die absolut reine Cacao-»Essence«, welche die Firma Cadbury berühmt gemacht hat, ist fertig.

Viele Millionen von Kisten müssen in jedem Jahre für die Verpackung des Cacao-Pulvers aus vermittelst einer Sägemühle geschnittenen Brettern angefertigt werden.

Das Departement für Kisten-Anfertigung ist daher selbstverständlich von besonderer Wichtigkeit.

Da die Nachfrage nach den Erzeugnissen der Firma so ausserordentlich bedeutend ist, so bedient sie sich der am vollkommensten konstruierten Maschinen, um allen Ansprüchen gerecht zu werden.

Eine Maschine giebt dem Brett die erforderliche Form, während eine andere die Teile zusammenleimt und die Packet-Hülle fertig stellt. Jede der sieben Maschinen stellt täglich durchschnittlich 5000 Kisten fertig.

Sie arbeiten mit der perfektesten Regelmässigkeit und demonstrieren so recht deutlich, zu welchem Zustand der Vollkommenheit die arbeitersparenden Erfindungen gelangt sind.

Die Kisten werden nun auf mechanischem Wege nach dem Packraum geschafft, wo eine grosse Zahl fleissiger Hände füllt, einwickelt und die Packete etikettiert.

Wir kommen nun zur zweiten Abteilung der Fabrikation, welche für den Handel von hervorragender Bedeutung und sehr ausgedehnt ist.

Chocolade, zum Essen und Trinken, ist doch das Schönste, was die Industrie uns zu bieten vermag. Keine andere der mannigfachen Süssigkeiten kann sich ihr gleichstellen, und kein anderes Getränk hält einen Vergleich damit aus.

Eine Sorte Cacao, welche auf besondere Weise präpariert wird, bildet eine der hervorragenden Spezialitäten der Firma.

Die letzte Abteilung der Fabrik dient der Herstellung der zahlreichen, verschiedenen Produkte der Chocoladen-Industrie.

Der reine Cacao wird, an erster Stelle, mit weissem Zucker, in einer Maschine, welche mit »Melangeur« bezeichnet wird, vermischt.

Diese Misch-Maschine besteht aus einer

grossen drehbaren Granit-Platte, welche eine Pfanne bildet, da die Seiten aus Stahl hergestellt sind.

In diesen Behälter wird der Cacao und der Zucker geschüttet, und zwei Satz schwerer, feststehender Granit-Roller bearbeiten die dicke Masse, welche bald die Konsistenz von Teig annimmt.

Ein doppeltes Messer, dessen Thätigkeit mit derjenigen der Schiffsschraube zu vergleichen ist, dreht sich fortwährend eben oberhalb des rotierenden Steines und verteilt die Chocolade.

Mehrere dieser Maschinen befinden sich in Thätigkeit, und unsere Aufmerksamkeit wird ganz besonders von einer in Anspruch genommen, welche sehr verbessert ist und eine grössere Leistungsfähigkeit besitzt.

Sie mischt und mahlt Chocolade und bringt dieselbe dann auf automatischem Wege auf schwere Granit-Walzen, welche der Chocolade allmählich und systematisch die gewünschte Feinheit geben, und zwar geht dieses Vermahlen mit der grössten Genauigkeit und Gleichmässigkeit vor sich.

Der Raum, wo Crême geformt wird, bietet einen Anblick dar, welcher nicht interessanter gedacht werden kann.

Die Arbeit, welche die jungen Mädchen und Frauen in diesem Raume zu verrichten haben, ist zarter und leichter Natur und besonders geeignet für weibliche Hände.

In dieser Abteilung der Fabrik werden die wohlschmeckenden Crême-Chocoladen, welche wir an dieser Stelle nicht zu beschreiben brauchen, da sie allen wohl bekannt sind, hergestellt.

Die Frauen, welche sich mit dieser Arbeit zu beschäftigen haben, sind darin ganz besonders geschickt und geübt, sodass sie jede Form gerade mit der genügenden Menge Crême, und keinem Tropfen darüber, füllen, wodurch natürlich Zeit und Material gespart wird.

Die Crême-Massen erhärten bald, und nachdem sie ganz erkaltet sind, werden sie aus den Formen herausgenommen, in eine andere Abteilung geschafft und dort überzogen.

Der Raum, den wir nun betreten, ist sehr gross und geräumig, er ist 240 Fuss lang und 60 Fuss breit.

Alle, die verschiedenen erforderlichen Thätigkeiten unserer Industrie erleichternden maschinellen Betriebe sind in diesem riesigen Arbeitssaal vorhanden.

Die Mädchen und Frauen, welche hier arbeiten, haben nicht von den Folgen der Einatmung schlechter und verbrauchter Luft zu leiden, welche unausbleiblich sind, wenn die Räumlichkeiten nicht genügend gross sind.

Eine grosse Anzahl junger Frauen sind in diesem und in anderen Sälen, welche nicht ganz so geräumig, aber immerhin doch grösser sind, als in den meisten anderen Fabriken, mit Einpacken, Etikettieren und der Herstellung von Bonbonnièren für Pralinés und von vielen anderen Süssigkeiten, beschäftigt.

Ueberall sind Frauen geschäftig an ihren Tischen, einige schneiden und stempeln die Kartons, andere stellen die Schachteln zusammen, versehen die Ecken mit Gold- oder Gelatine-Papier und befestigen oben darauf die hübschen, künstlerisch ausgeführten Bilder.

Wieder andere ornamentieren mit gutem Geschmack alle Sorten von Schachteln, welche für die verschiedenen Arten der fabrizierten Waren gebraucht werden.

Alle haben Material im Ueberflusse zur Verfügung, und jede Neuigkeit, die dem Publikum gefällt, wird sofort eingeführt.

In anderen Räumen befinden sich mechanische Betriebe, um Karton und Papier zu schneiden; die Anzahl der wöchentlich fabrizierten Schachteln erreicht eine ganz enorme Höhe.

In einem andern Raume dieser Abteilung packen Frauen Pralinés und Fondants in Schachteln, wickeln Chocoladen in Platten in Staniol und Papier von allen möglichen Farben ein.

Viele Tausende von Schachteln aller Arten, die zum Füllen mit Pralinés, einfachen Chocoladen und allen möglichen anderen Produkten aus der Fabrikation der Firma bestimmt sind, werden hier fertig gestellt, zum Packen bereit, um in alle Windrichtungen, nach allen Teilen der Welt versandt zu werden, um den in- und ausländischen Konsum zu decken.

Die Sägemühlen- und Kisten-Abteilung verdient auch noch besonderer Erwähnung und ein Besucher derselben würde denken, dass dies wieder eine andere, ganz getrennte Abteilung sei, die nichts mit der Cacao- und Chocoladen-Industrie zu thun habe.

In diesem Gebäude ist ein Lärmen, Sausen und Pfeifen, welches durch die Sägen hervorgerufen wird, die die langen Balken in Bretter von verschiedener Länge und Dicke zersägen. Auch befinden sich hier Hobel-Maschinen, die die Oberfläche des Holzes glatt wie die des Glases machen.

Diese Bretter werden dann vermittelst eines Lift in grössere Räumlichkeiten transportiert, wo viele Hände thätig sind, das Holz in die Maschinen zu schaffen, welche die Stücke zusammennageln, und zwar gleich drei Nägel auf einmal hineintreiben, sodass diese Arbeit beinahe schneller verrichtet wird, als man sie beobachten kann.

Dann kommt die Blechdosen-Abteilung.

Mit Feilen und allen möglichen, äusserst geschickt und kompliziert konstruierten Ma-

schinen werden riesige Mengen Dosen (viele Tausend pro Tag) von erfahrenen Arbeitern hergestellt.

Hier werden die Formen für die Chocoladen gepresst und innen verzinnt. Auch werden hier die hin und wieder nötigen Reparaturen ausgeführt.

Dieses Departement besitzt natürlich auch alle nötigen Maschinen, um Zeit und Arbeit zu sparen und um befriedigende Resultate zu erzielen.

Endlich wollen wir an dieser Stelle noch erwähnen, dass hier das sehr gute System der Zahlung nach den erzielten Resultaten eingeführt ist.

Jeder Angestellte der Firma arbeitet in Akkord, was sowohl für letztere als auch für erstere günstig ist.

Das System hat sich stets gut bewährt, und die Arbeiter, sowohl männlichen als weiblichen Geschlechts, sind mit der Behandlung, die man ihnen angedeihen lässt, wohl zufrieden.

Man versicherte uns oft genug, dass man sich glücklich schätze, in Bourneville angestellt zu sein.«



Deutschlands Verkehr mit dem Auslande im Februar 1899.

Einfuhren.

Im Februar 1899 wurden folgende Mengen Waren in Deutschland eingeführt:

1 227 600 Kilo Cacaobohnen,
gegen Februar 1898 1 114 600 Kilo
» 1897 1 051 200 »
davon für Export-Fabriken
58 200 Kilo.

Es kamen aus:

Ecuador	369 600	Kilo
Brasilien	242 300	»
Portugal	108 700	»
Haiti	105 800	»
Port.-Westafrika	88 900	»
Venezuela	66 800	»
Brit.-Westindien u. s. w.	62 900	»
Dominican. Republik	38 100	»
Dänisch-Westindien	30 300	»
Grossbritannien	26 100	»
Niederl.-Indien u. s. w.	20 300	»
Frankreich	13 900	»
Niederlande	11 000	»
Deutsch-Westafrika	9 800	»
Britisch-Ostindien u. s. w.	8 400	»
Niederl.-Amerika	7 700	»

Ferner gingen ein:
2700 Kilo **Cacaobutter,**
gegen Februar 1898 6700 Kilo
» 1897 1000 »
Es kamen aus den Niederlanden 2100 Kilo
» Schweden 500 »

Cacaoschalen wurden nicht eingeführt.

Ferner:
400 Kilo **gebrannte Cacaobohnen**
aus den Niederlanden.

Ausserdem kamen an:
38 400 Kilo **Konditorwaren,**
gegen Februar 1898 63 200 Kilo
» 1897 62 600 »
davon aus der Schweiz 12 200 Kilo
» Grossbritannien 9 100 »
» Frankreich 6 300 »

Ferner:
14 200 Kilo **Chocolade,**
davon aus der Schweiz 8 000 Kilo,
» Frankreich 5 000 »

Ferner:
56 200 Kilo **Cacaopulver,**
gegen Februar 1898 50 700 Kilo
» 1897 45 300 »
davon aus den Niederlanden 56 100 Kilo.

Ferner:
600 Kilo **Cacaomasse,**
gegen Februar 1898 1200 Kilo
» 1897 700 »
davon aus den Niederlanden 300 Kilo
» der Schweiz 200 »

Sodann gelangten zur Einfuhr:
277 200 Kilo **getrocknete Mandeln,**
gegen Februar 1898 427 700 Kilo
» 1897 440 200 »
Es kamen aus: Italien 139 100 Kilo
» Marocco 83 500 »
» Frankreich 53 000 »

Ferner:
900 Kilo **Vanille,**
gegen Februar 1898 1400 Kilo
» 1897 1800 »
aus Frankreich.

Schliesslich:
117 300 Kilo **Honig,**
gegen Februar 1898 123 700 Kilo
» 1897 99 800 »
davon aus Chile 58 500 Kilo,
» Verein. Staaten 27 800 »
» Oesterreich-Ungarn 12 400 »
» Mexiko 7 400 »

Ausfuhren.

Aus Deutschland wurden im Februar 1899 ausgeführt:

103 900 Kilo **Cacaoschalen,**
gegen Februar 1898 61 900 Kilo
davon aus Exportfabriken 800 Kilo
Es gingen nach den Niederlanden 94 800 »
» der Schweiz 5 200 »

Ferner gingen aus:

36 600 Kilo **Cacaobutter,**
gegen Februar 1898 22 900 Kilo
» 1897 41 000 »
davon aus Export-Fabriken 35300 Kilo.
Es gingen nach d. Niederlanden 18500 »
» Ver. St. v. Amer. 4500 »
» Oesterr.-Ungarn 2400 »

Ferner:

141 600 Kilo **Konditorwaren,**
gegen Februar 1898 130 900 Kilo
» 1897 135 600 »
davon aus Export-Fabriken 38 800 Kilo.
Es gingen nach:
Grossbritannien 36600 Kilo
Britisch-Ostindien u. s. w. 22300 »
Niederl.-Indien u. s. w. 12500 »
China 10800 »
Belgien 3600 »

Sodann:

23 400 Kilo **Chocolade,**
davon aus Export-Fabriken 15 100 Kilo.
Es gingen nach den Ver. Staaten 7 200 »
» Grossbritannien 4 900 »

Ausserdem:

13 300 Kilo **Cacaopulver,**
gegen Februar 1898 10 500 Kilo
» 1897 3 400 »
davon aus Export-Fabriken 8 600 Kilo.
Es gingen nach Belgien 100 »

Ferner gingen aus:

10 800 Kilo **Cacaomasse,**
gegen Februar 1898 21 500 Kilo
» 1897 12 400 »
davon aus Export-Fabriken 10 100 Kilo.
Es gingen nach Oesterr.-Ungarn 8 700 »
» den Niederlanden 600 »
» den Ver. Staaten 500 »

Ferner:

6 900 Kilo **Honig,**
gegen Februar 1898 13 300 Kilo
» 1897 1 100 »
davon nach den Niederlanden 500 Kilo.

Schliesslich:

200 Kilo **Vanille,**
gegen Februar 1898 200 Kilo
» 1897 300 »
davon nach Oesterreich-Ungarn 100 Kilo.
» Russland 100



Cacaomarkt.

London, den 18. März 1899.

Am 21. ct. wurden
5431 Sack Cacao
in der Auktion angeboten.

In der letzten Auktion stand ein grosses Angebot von 11 340 Sack zum Verkauf und 6200 Sack fanden Käufer zu im Allgemeinen festen Preisen.

Trinidad, Grenada, Ceylon und andere Britisch-Westindische Ware erzielten dieselben Preise wie in der vorigen Auktion. Guayaquil fest.

Bahia, Jeremie, Samana und Sanchez zurückgekauft.

Es wurden verkauft:

Von 2929 Sack Trinidad 1430 Sack, gewöhnlich dunkel 60/— bis 64/—, Auslese gut bis fein 65/— bis 69/—, gut bis Prima 73/6 bis 78/6.

Von 4785 Sack Grenada 3686 Sack, gewöhnlich bis fein 68/— bis 72/6.

75 Sack Dominica (ganzes Angebot) zu 67/— bis 68/6.

Von 193 Sack St. Lucia 133 Sack zu 68/— bis 70/6.

Von 158 Sack Jamaica 9 Sack zu 67/6 bis 68/—.

Von 1115 Sack Guayaquil 244 Sack, Winter-Arriba 72/— bis 72/6, Caraquez 71/— bis 72/—, Naranjal 73/6, Machala 72/6, Marita 72/—, Tumaco 70/6.

372 Sack Bahia, 204 Sack Samana und 82 Sack Jeremie zurückgekauft.

Von 1509 Sack Ceylon 623 Sack, Auslese gewöhnlich bis gut 58/— bis 67/6, gewöhnlich gemischt und gesiebt 64/—, guter heller native 71/—, gute Mittelsorte 68/—, fair bis gut rot 71/6 bis 75/6, Prima 80/6 bis 82/6.

Privatim war der Markt fest bei beträchtlichem Umsatz zu guten Preisen.

Verkauft wurden:

500 Sack Trinidad zu 74/6 bis 77/6, 90 Sack Grenada zu 71/6, 200 Sack Ceylon zu 65/— bis 80/—, 100 Sack Guayaquil Samana, Arriba zu 82/—, Winter zu 72/— und Caraquez zu 74/6.

Es wurden in der letzten Woche in London 2044 Sack mehr abgenommen; andererseits waren die gelandeten Quantitäten gross, aber fast den vorjährigen gleich. Der

Vorrat ist somit in dieser Woche um 31868 Sack kleiner, gegen 29 740 Sack in der letzten Woche.

Die Cacao-Statistik für die mit dem 18. März endende Woche stellt sich für London wie folgt:

	Gelandet wurden	Für den englischen Konsum	Export	Lagerbestand
Trinidad	2296	1199	178	18990
Grenada	5672	1216	238	21473
Andere West.-Ind.	165	195	—	4875
Ceylon, Java	377	169	755	9399
Guayaquil	1384	781	224	22841
Brasilien u. Bahia	1367	144	—	4388
Afrika	483	344	24	8255
Andere Ausländ.	723	85	433	7980
zusammen	12467	4133	1852	98201
gegen dieselbe Woche 1898	12549	2747	1194	130069

Trinidad-Cacao.

Der Gesamt-Export vom 1. Oktober bis 1. März der folgenden Jahre betrug:

	England Sack	Frankreich Sack	Amerika Sack	Zusammen Sack
1895—96	35450	11717	7247	54414
1896—97	28477	9099	19869	57445
1897—98	29715	14728	23611	68054
1898—99	28494	10111	27188	65793

Die Ankünfte von Guayaquil während der ersten Hälfte des Monats März waren wie folgt:

	1899 Quint.	1898 Quint.	1897 Quint.	1896 Quint.
Arriba	20000	9000	18000	16000
Balao, Machala	1000	1000	1500	—
	21000	10000	19500	16000

Die Gesamt-Ankünfte vom 1. Januar bis 15. März:

	1899	1898	1897	1896
Arriba	50500	44500	56500	56500
Balao, Machala	7000	8500	9000	4000
zusammen	57500	53000	65500	60500

Statistik des importierten und ausgelieferten Cacaos, sowie des Lagerbestandes im Hafen Londons in den ersten 10 Wochen der Jahre 1899, 1898 und 1897.

	Gelandet wurden		Für den engl. Konsum		Lagerbestand		
	1899	1898	1899	1898	1899	1898	1897
pkgs.	55178	89963	33975	37666	98501	130069	139033

Preise.
(Zoll 1 d pr. lb.)

	17. März 1899	18. März 1898
Trinidad, gute Sorten	78/ b. 80/	77/ b. 82/
mittel bis fein rot	72/6 » 76/6	74/ » 76/
grau u. gemischt rot	69/6 » 71/6	73/6 » —

Preise. (Zoll 1 d pr. lb.)

	17. März 1899	18. März 1898
Grenada, gew. b. fair	66/ b. 70/	70/ b. 73/
gut bis fein	71/6 » 73/	74/ » 77/
Dominica u. St. Lucia	67/ » 70/6	70/ » 72/
do. gerottet	68/ » 70/6	71/ » 72/6
Jamaika	67/6 » 71/6	67/ » 72/6
Surinam	72/6 » 77/6	72/ » 76/
Caracas	77/ » 87/	76/ » 85/
Bahia, gut bis fein	70/3 » 73/	74/ » 76/
Guayaquil, Machala	72/ » 72/6	— » —
Caraquez	71/ » 72/6	76/ » 78/
Arriba	72/ » 82/	79/ » 85/
Ceylon, mittel b. fein	70/ » 82/6	72/ » 80/
gewöhnlich	65/ » 69/	68/ » 69/6

London, den 25. März 1899.

Am 28. März wurden
5766 Sack Cacao
in Auktion zum Verkauf angemeldet.

Cacao fest mit unbedeutenden Abschlüssen zu unveränderten Preisen.

Auf der Auktion vom 21. ct. wurden 5431 Sack zum Verkauf angeboten, und zwar 5397 Sack Kolonienware und 34 Sack Auslandsware.

Die Nachfrage war zuerst sehr schwach, aber gegen das Ende zeigte sie einen festeren Charakter, da sie stetig grösser wurde.

Die Durchschnittspreise hielten sich auf demselben Niveau wie voriges Mal.

Ceylon war wenig begehrt und wurde fast gänzlich zurückgekauft.

Es wurden verkauft:

Von 1316 Sack Trinidad 635 Sack, gewöhnlich dunkel 60/6 bis 66/6, gewöhnlich dunkel, wetterbeschädigt, 68/—, gut bis fein 73/— bis 76/—.

Von 2483 Sack Grenada 1764 Sack, gewöhnlich bis fair 68/— bis 69/6, fair bis fein 70/6 bis 72/—.

Von 409 Sack Dominica 352 Sack zu 67/— bis 69/6, ein Lot zu 70/—.

Von 60 Sack St. Lucia 10 Sack zu 67/6 bis 68/—.

34 Sack Surinam (ganzes Angebot) zu 68/6 bis 71/—.

Von 1129 Sack Ceylon 144 Sack, fair 70/—, fair bis gute Auslese 70/— bis 75/—.

Seit der Auktion sind folgende Umsätze gemeldet:

348 Sack Grenada zu 69/6.

200 Sack Guayaquil, grauer Caraquez 70/—, 520 Sack Ceylon zu 68/— bis 69/—.

Es kamen in der vorigen Woche in London 2921 Sack weniger an, während 826 Sack weniger abgenommen wurden, als zur selben Zeit im Vorjahre. Der Vorrat ist somit um 33 963 Sack kleiner.

Die Cacao-Statistik für die mit dem 18. März endende Woche stellt sich für London wie folgt:

	Gelandet wurden	Für den englischen Konsum	Export	Lagerbestand
Trinidad	1503	386	221	19886
Grenada	1212	907	309	21469
Andere West-Ind.	202	251	10	4816
Ceylon u. Java	1158	363	1201	8993
Guayaquil	500	463	93	22785
Brasilien u. Bahia	35	175	5	4243
Afrika	—	228	—	8027
Andere Ausländ.	1	114	307	7560
zusammen	4611	2887	2146	97779
gegen dieselbe Woche 1898	7532	4451	1408	131742

Statistik des importierten und ausgelieferten Cacaos, sowie des Lagerbestandes im Hafen Londons in den ersten 11 Wochen der Jahre 1899, 1898 und 1897.

Gelandet wurden		Für den engl. Konsum		Lagerbestand		
1899	1898	1899	1898	1899	1898	1897
pkgs.						
59789	97495	36862	42117	97779	131742	138157

Preise.

(Zoll 1 d pr. lb.)

	24. März 1899	25. März 1898
Trinidad, gute Sorten	78/ b. 80/	77/ b. 82/
mittel bis fein rot	72/6 » 76/6	74/ » 76/
grau u. gemischt rot	69/6 » 71/6	73/6 » —
Grenada, gew. b. fair	66/ » 70/	71/ » 74/
gut bis fein	71/6 » 73/	74/6 » 77/
Dominica u. St. Lucia	67/ » 70/6	70/ » 72/
do. gerottet	68/ » 70/6	71/ » 72/6
Jamaika	67/6 » 71/6	67/ » 72/
Surinam	72/6 » 77/6	72/ » 76/
Caracas	77/ » 87/	76/ » 85/
Bahia, gut bis fein	70/3 » 73/	74/ » 76/
Guayaquil, Machala	72/ » 72/6	— » —
Caraquez	71/ » 72/6	76/ » 78/
Arriba	72/ » 82/	79/ » 85/
Ceylon, mittel b. fein	70/ » 82/6	70/ » 80/
gewöhnlich	65/ » 69/	68/ » 69/6

London, den 1. April 1899.

In der Auktion vom 11. April sollen 100 Tons **Cadbury's Cacaobutter,** gar. rein, und 69 Tons **Cadbury's Cacaoschalen** verkauft werden.

In der letzten Auktion wurden 5766 Sack Cacao, und zwar 4729 Sack Kolonienware und 1037 Sack Auslandsware, angeboten.

Die Nachfrage war sehr flau und nur 1940 Sack fanden zu im allgemeinen festen Preisen Käufer.

Trinidad, Grenada und andere Britisch-Westindische Ware stand zu vorigen Preisen ein. Surinam, Bahia, Samana, Guayaquil waren fest, Ceylon flau und unregelmässig, doch wurden durchschnittlich vorige Preise erzielt.

Es wurden verkauft:

Von 1585 Sack Trinidad 397 Sack, gewöhnlich dunkel 63/—, fair bis fein 71/6 bis 75/6.

Von 47 Sack Grenada 12 Sack, fein 71/—.

Von 158 Sack Dominica 14 Sack zu 68/6.

Von 45 Sack Demerara 20 Sack fein rot zu 73/—.

Von 80 Sack Jamaica 59 Sack zu 64/— bis 67/—.

Von 496 Sack Bahia 81 Sack, gewöhnlich grau 65/—.

30 Sack Surinam zu 70/— bis 72/—.

Von 241 Sack Samana 82 Sack, see-beschädigt zu 64/6.

Von 190 Sack Guayaquil 31 Sack, Manta zu 71/— bis 73/—.

Von 2803 Sack Ceylon 1214 Sack, gewöhnlich dunkel 58/6 bis 60/—, Auslese 60/— bis 65/6, gewöhnlich bis fair 64/6 bis 68/—, mittel bis fair 69/— bis 74/6, gut bis fein 76/ bis 82/—.

Privatim war der Markt sehr ruhig, so dass nur kleine Umsätze zu festen Preisen erzielt wurden.

In der letzten Woche wurden in London nur 3341 Sack abgenommen, gegen 5579 Sack im Vorjahre.

Die Einkünfte dagegen waren fast ebenso gross wie im vorigen Jahre, sie waren nämlich nur um 375 Sack kleiner.

Der Vorrat, welcher in dieser Woche um 737 Sack zugenommen hat, ist im Vergleich mit dem Vorjahre um 32 100 Sack kleiner geworden.

Die Cacao-Statistik für die mit dem 25. März endende Woche stellt sich für London wie folgt:

	Gelandet wurden	Für den englischen Konsum	Export	Lagerbestand
Trinidad	394	659	290	19331
Grenada	58	170	228	21129
And. West-Ind.	59	71	37	4767
Ceylon u. Java	1981	142	373	10459
Guayaquil	83	153	233	22482
Brasilien u. Bahia	647	80	50	4760
Afrika	—	55	27	7945
Andere Ausländ.	856	352	421	7643
zusammen	4078	1682	1659	98516
gegen dieselbe Woche 1898	4453	4784	795	130616

Trinidad-Cacao.

Der Gesamt-Export vom 1. Oktober bis 15. März der folgenden Jahre betrug:

	England Sack	Frankreich Sack	Amerika Sack	Zusammen Sack
1895—96	40324	13304	8661	62289
1896—97	39792	10734	24280	74806
1897—98	37165	17951	24590	79706
1898—99	39683	11073	32224	82980

Statistik des importierten und ausgelieferten Cacaos, sowie des Lagerbestandes im Hafen Londons in den ersten 12 Wochen der Jahre 1899, 1898 und 1897.

	Gelandet wurden 1899	Gelandet wurden 1898	Für den engl. Konsum 1899	Für den engl. Konsum 1898	Lagerbestand 1899	Lagerbestand 1898	Lagerbestand 1897
pkgs.	63867	101943	38544	46901	98516	130616	133792

Preise.

(Zoll 1 d pr. lb.)

	31.März1899	1.Apr.1898
Trinidad, gute Sorten	78/ b. 80/	77/ b. 82/
mittel bis fein rot	72/ » 76/	73/6 » 76/
grau u. gemischt rot	69/6 » 71/6	72/6 » 73/
Grenada, gew. b. fair	66/ » 70/	70/ » 74/
gut bis fein	71/6 » 72/6	74/6 » 76/6
Dominica u. St. Lucia	67/ » 70/6	69/ » 72/
do. gerottet	68/ » 70/6	71/ » 72/6
Jamaica	67/6 » 71/6	67/ » 72/
Surinam	72/6 » 77/6	72/ » 76/
Caracas	77/ » 87/	76/ » 85/
Bahia, gut bis fein	70/3 » 73/	74/ » 76/
Guayaquil, Machala	72/ » 72/6	— » —
Caraquez	71/ » 72/6	75/ » 77/
Arriba	72/ » 82/	78/ » 85/
Ceylon, mittel b. fein	69/ » 82/	70/ » 80/
schlecht u. gewöhnl.	63/ » 67/	68/ » 69/6

Le Hâvre, den 25. März bis 1. April 1899.

Angekommen sind:

19635 Sack von den Antillen
6725 » » Côte-Ferme.

Cacao-Bewegung in Le Hâvre

vom 1. bis 31. März 1899.

(Von Herrn G. Taulin, beeidigter Makler.)

Sorten:	Vorrat am 28. Fbr. 1899	Import vom 1.—31. März	Ausgang vom 1.—31. März	Vorrat am 31. März 1899
Para, Maragnon	4117	1847	1510	4454
Trinidad	11788	9250	7150	13888
Côte-Ferme	12412	10140	8170	14382
Bahia	7825	—	1850	5975
Haiti	9898	4915	3120	11693
Guayaquil	15710	14260	12480	17490
Martin., Guadel.	1723	928	740	1911
Verschiedene	14184	8140	9220	13104
Zusammen	77657	49480	44240	82897
geg. März 1898	60326	30630	26720	64236

Preise.

	31.März1899 Frs.	31.März1898 Frs.
Para, Maragnon	98,— b.102	95 b.100,—
Trinidad	90,— » 92	95 » 97,50
Côte-Ferme	87,50 »130	95 »130,—
Bahia	87,— » 90	93 » 94,—
Haiti	77,— » 85	80 » 90,—
Guayaquil	85,— » 95	90 »100,—
Martinique,Guadel.	112,— »115	115 »117,50

per 50 Kilo.

Port of Spain, Trinidad, den 2. März 1899.

Wir sind bis jetzt immer noch vom Wetter begünstigt worden.

Die Einkünfte waren auch in den letzten 14 Tagen ziemlich bedeutend, aber die Erträge der Ernte sind doch schon in der Abnahme begriffen.

In einigen Departements ist die Ernte schon fast beendet.

Mit Ausnahme einiger weniger Distrikte, wo die neue Ernte sich etwas im Rückstand befand, wird sie Ende dieses Monats oder Anfang April beendet sein.

Ueber die Resultate der Juni-Juli-Ernte kann man noch nichts sagen, da einem jeglicher Anhaltspunkt fehlt.

Die Nachfrage auf den amerikanischen Märkten ist noch immer sehr gross und unsere Kurse stellen sich wie folgt: $ 15,50 bis $ 16,25 pr. Fan.

Unser Export während der letzten vierzehn Tage betrug 4038 Sack nach Europa und 3338 Sack nach den Vereinigten Staaten, gegen 4505 Sack nach Europa und 5648 Sack nach den Vereinigten Staaten zur selben Zeit im Vorjahre.

Die vergleichende Statistik unseres Gesamt-Exportes von Cacao vom 1. Januar bis heute für die letzten fünf Jahre ist folgende:

1899	43 944 Sack
1898	42 401 »
1897	32 840 »
1896	34 361 »
1895	34 907 »

Einbegriffen in diesen Zahlen sind:

1899	14758	Sack n. d. Ver. St. v. Amerika
1898	14486	» » »
1897	8522	» » »
1896	4189	» » »
1895	11134	» » »

Trinidad, den 16. März 1899.

Die Temperatur war in den letzten vierzehn Tagen ungünstig für die Cacaopflanzen.

Dabei tritt jetzt der Blattwechsel ein, und erst wenn diese Transformation stattgefunden hat, kann man Vermutungen auf-

stellen oder Aufschluss darüber geben, wie die nächste Ernte ausfallen wird.

Man bestätigt von allen Seiten, dass die gegenwärtige Ernte spätestens bis Ende April beendet sein dürfte.

Die Nachfrage ist noch immer ziemlich bedeutend bei etwas fallender Tendenz.

Unsere Notierungen stellen sich wie folgt: $ 15,25 für gewöhnliche Ware, beste Sorten $ 15,75 bis $ 16,— pro fan. oder 50 Kilo.

Unser Export während der letzten vierzehn Tage betrug 10 623 Sack nach Europa und 5036 Sack nach den Vereinigten Staaten, gegen 9900 Sack nach Europa und 979 Sack nach den Vereinigten Staaten zur selben Zeit im Vorjahre.

Die vergleichende Statistik unseres Gesamt-Exportes von Cacao vom 1. Januar bis heute für die letzten fünf Jahre ist folgende:

folgende: 1899	59 603	Sack
1898	54 056	»
1897	50 201	»
1896	40 794	»
1895	47 596	»

Einbegriffen in diesen Zahlen sind:

1899	19 794	Sack	n. d. Ver. St.	v. Amerika
1898	15 465	»	»	»
1897	12 933	»	»	»
1896	5 603	»	»	»
1895	16 535	»	»	»



ALLERLEI.

Frankreich. Den »Documents Statistiques des Douanes françaises« entnehmen wir folgende Statistik:

Folgende Mengen Cacao befanden sich in den Entrepôts in Frankreich:

am 28. Februar	86 351	Meter-Zentner
gegen 31. Januar	92 419	»
» 31. Dezember a.p.	84 806	»
» 30. November	92 220	»
» 31. Oktober	96 924	»
gegen 28. Februar 1898	65 392	Meter-Zentner
» 31. Januar 1898	71 883	»
gegen 28. Februar 1897	152 108	Meter-Zentner
» 31. Januar 1897	157 752	»

Der Konsum in Frankreich betrug:
In den ersten zwei Monaten der Jahre

	1899	28 821	Meter-Zentner
gegen	1898	29 830	»
»	1897	23 928	»

Die Statistik der Einkünfte in Guayaquil stellt sich wie folgt (nach einem französischen Kabel):

	Arriba Quints	Balao Quints	Machala Quints
In d. ersten 14 Tagen d. Monat März	20000	500	500

Die Gesamt-Eingänge betragen demnach für die erste Hälfte des Monat März:

		21 000	Quints
gegen	1898	10 000	»
(zur selben Zeit in den	1897	20 500	»
Jahren)	1896	26 000	»
Seit dem 1. Januar	1899	57 250	Quints
gegen	1898	53 500	»
(zur selben Zeit in den	1897	67 500	»
Jahren)	1896	71 000	»

Insgesamt gingen ein in den Jahren:

1898	420 250	Quints
1897	329 000	»
1896	340 750	»

Neue Cacaozufuhren in Hamburg. Vom 1.—31. März kamen folgende Mengen Cacao auf dem Seewege an:

Von Westindien (3193 Sack via Le Hâvre)	5029	Sack
» Frankreich	4539	»
» Bahia	4368	»
» England	2860	»
» Lissabon	2050	»
» Westküste Afrikas	626	»
» Amsterdam	398	»
» Bremen	200	»
» Antwerpen	182	»
» Rotterdam (22 Ballen)	75	»
» New-York	73	»
» Venlo-Hamburger Eisenbahn	12	»
» Bremerhaven	8	»
Zusammen	20420	Sack.

Zucker. 30. März 1899. Die soeben zu Ende gehende Geschäftsperiode bietet teils infolge Kürze — sie besteht nur aus sechs, ja eigentlich nur aus fünf Tagen — teils ihres einförmigen Verlaufes wegen nur geringen Stoff für die Berichterstattung. Die Stimmung war im allgemeinen ruhig, und das Geschäft bewegte sich an allen tonangebenden Plätzen des In- und Auslandes in engen Grenzen. Man würde jedoch fehlgehen, wenn man die geringere Geschäftsthätigkeit auf Lustlosigkeit oder überhaupt eine un-



günstigere Beurteilung der Lage des Artikels zurückführen wollte. Abgesehen von der Nähe der Osterfesttage hat die Ruhe ihren Grund vornehmlich in einer abwartenden Haltung sowohl von seiten der Käufer als der Verkäufer, und waren letztere besonders fest für greifbare Ware, während neue Ernte etwas lebhafter angeboten und teilweise auch gehandelt wurde. Bezeichnend für die im allgemeinen günstige Stimmung für den Artikel ist es jedenfalls, dass ungeachtet des schwachen Verkehrs und in Ermangelung aller Anregung die Preise sich gut behaupten konnten, zumal der in den letzten Tagen eingetretene, dem Rübenbau bessere Aussicht bietende Umschlag der Witterung eher eine Abschwächung hätte hervorrufen können. Teilweise machten sich auch Befürchtungen starker April-Andienungen geltend, doch hielt der Markt auch diesen Stand, und es dürfte derselbe daher auch im weiteren Verlauf stärkeren Erschütterungen nicht ausgesetzt sein. Vor allem sind statistische Ueberraschungen in nächster Zeit nicht zu befürchten, da über die Produktion der Rübenkampagne fast volle Klarheit herrscht, und auch das erwartete Mehr oder Weniger derjenigen Kolonien, deren Erzeugung überhaupt wesentlich ins Gewicht fällt, bereits diskontiert ist. In der Hauptsache wird der Markt in nächster Zeit von der Entwickelung des Verbrauchs und der durch denselben bedingten Ausfuhr abhängen, und da die wärmere Jahreszeit bekanntlich einen stärkeren Zuckerverzehr mit sich zu bringen pflegt, so sind auch nach dieser Seite hin die Aussichten zum mindestens nicht beunruhigend. Ein Moment der Unsicherheit liegt ja allerdings in der Grösse des diesjährigen Rübenanbaues, worüber erst in einigen Monaten zahlenmässige Angaben zu erwarten sind, wie wir aber schon wiederholt betont haben und auch allgemein angenommen wird, sind für Westeuropa wesentliche Aenderungen in dieser Beziehung nicht wahrscheinlich und es dürfte daher auch dieser Punkt zu einer ungünstigen Beeinflussung des Marktes keine Veranlassung geben. Späterhin wird man vorwiegend mit den Ernteaussichten zu rechnen haben, die jetzt naturgemäss noch ausser Betracht bleiben müssen. Den heutigen Depeschen zufolge schliesst der Markt im allgemeinen in stetiger bis fester Haltung bei behaupteten Preisen.

Am deutschen Markte war, wie in der Vorwoche, Angebot und Nachfrage eine sehr geringe, zum Schluss scheint jedoch letztere etwas überwogen zu haben, denn die Preise für Rohzucker konnten sich um $2^1/_2$ Pfg. aufbessern, während die der Nachprodukte allerdings nur auf letztwöchentlichem Stande schliessen. Die in erster Hand befindlichen Bestände an Erstprodukt betragen Ende März 2 175 000 Zentner und haben im März gegen Ende Februar 1 694 000 Zentner abgenommen. Im vorigen Jahre, wo sich die Bestände Ende März auf 5 147 000 Zentner beliefen, hatten sie sich im gleichen Zeitraum um 960000 Zentner vermindert. In Raffinaden haben bei unveränderten Preisen nur wenige Umsätze stattgefunden. Am Terminmarkt schwankte die Stimmung zwischen ruhig und stetig, und konnten infolge besseren Begehrs für nahe Lieferung Preise für laufenden Monat $7^1/_2$—10 Pfg. anziehen, während für Oktober-Dezember Notizen unverändert blieben.

(Deutsche Zuckerindustrie.)

Cacao auf Samoa. In der Illinois Staats-Zeitung in Chicago ist folgendes zu lesen:

»Die Engländer haben ausfindig gemacht, dass sich die Cacaozucht auf Samoa bezahlen würde, und erklären sie für sehr wünschenswert, da infolge des Fallens der Kopra-Preise die Verhältnisse auf den Inseln recht gedrückte sind und das Klima für den Anbau von Reis, Zucker, Thee und Baumwolle nicht geeignet ist.

Wie das »Board of Trade Journal« vorrechnet, würden Leute mit 2500—10000 Dollar Vermögen gute Aussicht haben, nach drei oder vier Jahren ein sehr hübsches Einkommen zu erzielen, vorausgesetzt, sie haben Erfahrung in der Kultur tropischer Pflanzen, wenn sie in Samoa Land kaufen oder mieten und Cacao darauf pflanzen. Sechs Acres schon würden genügen, um einer Familie Unterhalt zu gewähren. Denn darauf liessen sich 1200 Bäume pflanzen, und die brächten schon im dritten Jahre einen Ertrag von 140 000 Schoten, wovon hoch gerechnet nur 15 nötig seien, um ein Pfund marktgerechter Bohnen zu erzielen. Die Tonne Cacaobohnen bringe aber in San Francisco, Sydney und Hamburg von 290 bis 390 Dollar. Mit dem fünften Jahre erreicht der Baum seine volle Ertragsfähigkeit und behalte dieselbe anscheinend für unbegrenzte Zeit. Land könne für 7 bis 14 Dollar per Acre gekauft oder für 1 bis 2 Dollar jährlich auf 30 bis 40 Jahre von den Eingeborenen gepachtet werden. Arbeiter, die allerdings infolge der Trägheit der Samoaner schwer zu haben seien, kosten im Monat 6 bis 8 Dollar an Lohn und 4 Dollar an Verpflegungskosten. In der trockenen Jahreszeit genüge ein Mann, um nach einer Pflanzung von 6 Acres zu sehen; in der nassen dagegen bedürfe es dazu zweier. Solche kleinen 6-Acre-Cacao-Pflanzungen gebe es jetzt schon etwa ein Dutzend.

So sehr verlockend erscheint diese Sache doch nicht. Wie aus den obigen Angaben

und Ziffern hervorgeht, muss der Pflanzer mindestens drei Jahre warten, ehe er einen Ertrag von dem hineingesteckten Kapital sieht, und mittlerweile leben. Das Leben mag ja sehr billig auf Samoa sein, aber es kostet sicher immerhin etwas. Wenn er dann im dritten Jahre wirklich 140 000 Schoten oder etwa 9000 Pfund oder $4^1/_2$ Tonne Bohnen erntet, so bringen ihm dieselben im günstigen Falle 1350 bis 1575 Dollar, und das wäre ja für eine ursprüngliche Auslage von 2500 Dollar, oder wenn man den dreijährigen Zinsverlust auf 500 Dollar und den Lebensunterhalt für denselben Zeitraum auf ebensoviel setzt — 3500 Dollar, immerhin eine recht schöne Verzinsung, selbst wenn für Arbeit davon noch ein paar hundert Dollar abgehen. Aber weshalb nach Samoa gehen, um ein gleiches Einkommen wie in Amerika zu erzielen. Mit 2500 Dollar baar kann man auch heute noch in den Ver. Staaten eine sehr schöne Farm kaufen, um mit Weizen-, Mais- oder Rübenbau gleiche Erträge zu erzielen, wenn das Jahr einigermaassen einschlägt. Und dabei bleibt man in einem zusagenden und statt erschlaffenden zur Thätigkeit anspornenden Klima. Und schlechte Jahre wird's am Ende doch wohl auch auf Samoa geben.

Aber ausserdem scheint die Rechnung des »Board of Trade Journal« weit davon entfernt, richtig zu sein. Denn nach »Meyer« erscheinen die ersten Früchte erst am Ende des vierten Jahres und erreicht der Baum erst mit dem zwölften Jahre seine volle Tragfähigkeit, die dann allerdings bis zum 30. und manchmal bis zum 50. Jahre andauert. Aber auch dann liefert jeder Baum jährlich nur 1—2 Kilogramm Samen, welcher nach dem Trocknen nur halb so viel wiegt. Das ergäbe von 1200 Bäumen nur 600 bis 1200 Kilogramm oder nur $^3/_5$ bis $1^1/_5$ Tonne, oder einen Geldbetrag von 200 bis 400 Dollar im Falle vorzüglicher Qualität. Und Brockhaus giebt gar nur 1 bis $1^1/_4$ Pfund Bohnen als Jahresernte eines ausgewachsenen Cacao-Baumes an.

Wir würden es nicht für nötig gehalten haben, auf die Sache einzugehen, wenn die Angaben des englischen Blattes nicht ohne jeden berichtigenden Kommentar in unseren Konsulatsberichten wiedergegeben und durch sie verbreitet würden.«

Aus einer Königsberger Zeitung:

Mocca. Die Französische Strasse ist wiederum durch ein neues Geschäft bereichert worden, und zwar ein Spezial-Geschäft der Kaffee-, Thee- und Cacaobranche, welches den Namen »Mocca« führt. Diesen Namen führt das Geschäft mit Recht, denn die innere Ausstattung sowie die zum Verkaufe ausgestellten Waren erinnern uns an Mocca-Spezialgeschäfte, wie man sie nur in Weltstädten wie Berlin, Paris und London vorfindet. Die Einrichtung ist eine sehr geschmackvolle. Man glaubt sich in einem orientalischen Thee- und Kaffeegeschäft zu befinden, wenn man die höchst saubere Decken- und Wanddekoration aus Wollstoffen sieht. Da die Firma die Rohkaffees nur direkt (ohne Zwischenhändler) aus erster Hand bezieht, so ist sie wohl in der Lage, auch den verwöhntesten Geschmack des Kaffee trinkenden Publikums nach jeder Richtung hin zufrieden zu stellen. Ferner bemerken wir noch, dass die Ausführung der gesamten Einrichtung von dem Architekten Herrn C. Andreae hierselbst, Tragheimer Kirchenstrasse No. 72, ausgeführt ist.

Hier haben wir ein Ladensystem, das unsere Branche mit grossem Interesse zu verfolgen hat. Läden, die zusammengehörige Artikel, hier zum Beispiel Kaffee, Cacao, Chocolade, Thee, Biscuits, Zuckerwaren, Kindermehle, Hafermehle u. s. w., aber nur Nahrungsmittel von empfindlicher Art führen, werden zeitlebens ihre wirtschaftliche Berechtigung und ihren volkswirtschaftlichen Wert behalten. Natürlich nur solange, als davon die Zahl nicht ins unvernünftige gewachsen ist. Wollten die Krämer, die jede neue Erscheinung im Handel begeifern, sich zurückverwandeln, sich untereinander spezialisieren, dann würden sie leistungsfähiger werden und man würde sie nicht zu 75 Prozent für Schmarotzer halten dürfen. Sie brauchten dann nicht die Chocolade neben dem Limburger Käse im Fenster und im Laden zu halten und beim Einpacken käme Chocolade, Kaffee, Thee, Hafermehl u. s. w. nicht mit Herings- und Petroleumfingern in Berührung. Dass die ausländischen Fabrikate unserer Industrie von Konsumenten immer gerühmt werden, kommt nicht zum wenigsten daher, weil diese in den besser und reinlicher gehaltenen, flott gehenden Läden gehandelt werden, während mit deutschen Chocoladen jeder Höker handelt.

Wie offiziös mitgeteilt wird, gelangen in allernächster Zeit von den im Reichsamt des Innern weiterhin für die produktions - statistischen Erhebungen aufzustellenden Fragebogen die für die Kleineisenindustrie und die für die Chocoladenfabrikation zur Versendung. Die für andere Zweige der Nahrungs- und Genussmittelindustrie dürften bald nachfolgen. Stark in der Vorbereitung begriffen sind die Fragebogen für die Holzindustrie. Es wird hier aber bis zur Aussendung immerhin noch ein Zeitraum von einigen Wochen vergehen.

Warenzeichen. Die Firma Sprengel & Comp. in Hannover hat für sich das Wort:

EULACTOL

eintragen lassen.

Die Firma Gustave Duclaud Nachf. hat sich die Namen

CHOCOLADE DUCLAUD
CACAO DUCLAUD

sichern lassen.

Wir bitten die Gordianabonnenten, uns immer von derartigen Eintragungen Mitteilung zu machen.

Bei einem Drogisten in Altona war Kardamomenpulver beschlagnahmt worden, weil dasselbe nach Aussage der Sachverständigen mit 10—15 Prozent Ingwerpulver verfälscht sei. Da der Drogist wie der Grossist, von dem das beanstandete Pulver bezogen war, jede Verfälschung in Abrede stellten, nahm der Gerichtshof an, dass das Pulver bereits in England verfälscht worden sei, und sprach den Angeklagten frei.

(Andere Gerichtshöfe haben in ähnlichen Fällen mit Recht Fahrlässigkeit angenommen, und es steht daher zu erwarten, dass die Staatsanwaltschaft gegen dieses Urteil Berufung einlegen wird, denn ein aus dem Auslande bezogenes Gewürzpulver kann nicht von vornherein als unverfälscht angesehen werden, sondern ist auf seine Reinheit zu prüfen.)

(Dtsch. Drog.-Ztg. 3/99.)

Die Firma A. Wasmuth & Co. hatte ihr bekanntes Fleckwasser »Opal« in verschiedenen Zeitungen folgendermaassen angepriesen: »Opal«, bestes und billigstes Fleckwasser der Welt; entfernt alle möglichen Fett- und anderen Flecke, greift Farbe und Stoff nicht an und ist nicht feuergefährlich, während Benzin schlecht riecht und Ränder hinterlässt.«

Da die Untersuchungen ergaben, dass das Opal die ihm nachgerühmten Eigenschaften nicht besitzt, wurde gegen W. Klage wegen unlauteren Wettbewerbs erhoben. Das Altonaer Schöffengericht verurteilte W. zu 100 Mark Geldbusse, die vom Altonaer Landgericht bestätigt wurde. Auf die beim Oberlandesgericht zu Kiel eingelegte Revision wurde die Sache an die Altonaer Strafkammer zurückverwiesen, welche abermals das gleiche Urteil abgab.

(Dtsch. Drog.-Ztg. 3/99.)

In Crimmitschau kann ein Mann auch mehr als andere. Wir empfangen folgende Anzeige:

Chocolade billig!

Alle sparsamen Hausfrauen kaufen nur Nähr-Chocolade, gut schmeckend, à Pfd. 68 Pf. beim Chocoladen-Häschel. Qualität wiederum verbessert! Bis jetzt verkauft 6000 Pfd. 1. Geschäft: Obere Silberstrasse 14, im Hause des Herrn Schelter. 2. Geschäft: Untere Silberstr. 4, im Hause des Herrn Selbmann. — NB. Klarer Zucker für meine werten Kunden à Pf. 24 Pf. — Bei Einkauf von 50 Pf. eine Tafel Chocolade als Zugabe!

Ob's wahr ist? Zu einer landwirtschaftlichen Ausstellung in einer schwedischen Provinzstadt hatten die beiden Töchter des Pastors Hansen einen riesigen Marzipankuchen eingesandt, in der Hoffnung, eine Auszeichnung zu erhalten und damit ihrem alten Vater eine Weihnachtsfreude zu bereiten. Eines Tages, als die Familie bei Tisch sass, kam denn auch ein grosses versiegeltes Schreiben, welches also lautete: »Das Preisrichterkollegium der siebenten Gruppe, welche Stallgebäude und das zugehörige Baumaterial umfasst, hat den Fräulein Minny und Betty Hansen eine goldene Medaille zuerkannt für die von ihnen ausgestellte Probe zum Bodenbelag von Stallungen und Meiereien. Obgleich die Zusammensetzung der vorzüglichen Masse nicht — wie es die Satzungen erfordern — genau angegeben ist, konnte das Richterkollegium nicht unterlassen, dieses vorzügliche Erzeugnis zu prämiieren. Selbst neubeschlagene Pferde werden nicht imstande sein, einen mit Fliesen aus dem eingesandten Material belegten Stallboden zu beschädigen.«

»Dann muss der »riesige Marzipankuchen« ja eine nette Härte gehabt haben.«

Cacaobutter-Auktion in Amsterdam am 4. April 1899.

Die heutige Cacaobutter-Auktion verlief wie folgt:

70 000	Kilo	Van Houten's Butter $70\frac{1}{4}$ bis $72\frac{1}{2}$ c, Durchschnitt $72\frac{1}{4}$ c.
2 500	»	Helmbutter $71\frac{3}{4}$—72 c.
4 000	»	Hammerbutter, nur 1000 Kilo zu $72\frac{1}{2}$ c verkauft.
7 500	»	Suchard-Butter zurückgezogen.





Anzeigen.

Chocoladen-Kühlmaschinen

liefert in neuester Ausführung und unübertroffener Leistung die

Maschinenfabrik

von

C. G. Haubold jr. in Chemnitz in Sachsen.

Eine grosse Anzahl Anlagen befindet sich in den renommiertesten Fabriken des In- und Auslandes in Betrieb. Zahlreiche Prima Zeugnisse und Referenzen stehen zur Verfügung. Kostenanschläge gratis.

Für eine neu anzulegende grössere Zuckerwaaren- und Chocoladenfabrik wird ein Sachkundiger gesucht, welcher bei Aufstellung der Maschinen und Geräte behülflich sein und nach erfolgter Einrichtung im Betriebe als Meister fungieren kann. Anerbietungen mit Angabe der Gehaltsansprüche und Referenzen an Haasenstein & Vogler A.-G., Leipzig, zu senden sub N. 827.



Garantiert grosse **Ersparnis** bei Verwendung in Chocoladen- u. Zuckerwaaren-Fabriken.

Cacaobutter.

Offerten erbeten unter **L. L. 939** an **Haasenstein & Vogler, A.-G., Hamburg.**

CACAOBUTTER
CACAO
HEGELMAIER & Co., AMSTERDAM.

Should any particulars be desired by our American friends, Messrs. Bothfeld & Weygandt, 78/80 Broadstr. New-York will cheerfully give all information on application.

Redaktion des Gordian in Hamburg.

Anerkennungsschreiben über Qualität und Haltbarkeit liegen von überseeischen Firmen vor.

Die beste moussirende Limonade ergeben meine Brausebroken

Ges. geschützt.

Ernst Walz
Specialgeschäft
Tübingen
Wttbg.

Preise: 100 Stück eleg. gep. M 6,50.
100 „ „ 3,50.
Kl. Packungen von 10 und 20 Stück.
Engros-Abnehmer hoher Rabatt.

Meine 12jährige Erfahrung garantirt für gute haltbare Qualität mit reinem Fruchtgeschmack.

W. E. H. Sommer, Bernburg, Auguststrasse 7.
Special-Fabrik von Maschinen, Formen, Geräten, Bedarfsartikeln etc. für Bäcker-, Conditoren-, Chocoladen-, Zuckerwaaren-, Biscuit-, Cakes-, Knallbonbon-Fabriken etc.
W. E. H. Sommer, Bernburg, Auguststrasse 7.

Massen-Fabrikation.

Marzipan-Cigarren

1-, 2-, 3-, 5- und 10-Pfennig-Detailverkauf lose und gebündelt, jede Packung.

Billigste Preise bei franco Lieferung. Muster zu Diensten.

Gebrüder Jentzsch, Niedersedlitz i. Sa.

1899. IV. Jahrgang. **No. 96.** Hamburg, 15. April 1899.



Hauptinhalt:

Haupt-Vertretungen für den „Gordian“:
England: Aug. Siegle, London E. C. Holland: Seyffardt'sche Buchhandlung, Amsterdam.
Dänemark: Georg Chr. Ursins Nachf., Kopenhagen. Norwegen: Jacob Dybwad, Universitätsbuchh., Christiania.
Russland: Carl Ricker, Petersburg. Newyork: The International News Company. Philadelphia: Schaefer & Koradi. Schweiz: O. Speidel, Zürich.

Cacaomarkt.

London, den 8. April 1899.

Am 11. ct. wurden 14 762 Sack **Cacao** in der Auktion angeboten.

Ferner:

100 Tons Cadbury's **Cacaobutter,** gar. rein,
und
69 Tons Cadbury's **Cacaoschalen,**
ferner 334 Sack Cacaoschalen,
Royal Victoria Yard, Deptford.
und 40 Tons Cacaoschalen.

Tendenz ruhig, kleiner Umsatz zu unveränderten Preisen.

Der Markt war während der letzten Woche sehr ruhig, der Umsatz war daher unbedeutend bei festen Notierungen.

Die Auktionen werden, wie oben bemerkt, am Dienstag, den 11. April, wieder aufgenommen.

In der letzten Woche wurden in London beträchtliche Mengen Cacao importiert, und zwar war der Import um 2513 Sack grösser als im vorigen Jahre.

Abgenommen wurde ungefähr ebensoviel wie im Vorjahre, und zwar 111 Sack mehr.

Der Vorrat, welcher in der letzten Woche um 4764 Sack grösser geworden ist, zeigt im Vergleich mit dem Vorjahre eine Abnahme von 29 698 Sack.

Die Cacao-Statistik für die mit dem 1. April endende Woche stellt sich für London wie folgt:

	Gelandet wurden	Für den englischen Konsum	Export	Lagerbestand
Trinidad	894	815	239	19171
Grenada	3431	474	354	23732
Andere West.-Ind.	87	295	70	4489
Ceylon, Java	2131	128	462	12000
Guayaquil	521	633	216	22154
Brasilien u. Bahia	2000	24	—	6736
Afrika	—	97	—	7848
Andere Ausländ.	124	152	465	7150
zusammen	9188	2618	1806	103280
gegen dieselbe Woche 1898	6675	3026	1287	132978

Grenada-Ernte-Aussichten u. s. w.

16. März 1899.

Da nur wenige Blüten angesetzt haben, so erwartet man im Allgemeinen für die Mai-Juni-Ernte weniger günstige Resultate als die der letzten Ernte; das Wetter ist günstig.

Verschiffungen seit dem 2. ct.: 15 Sack per »Don«, 3683 Sack per »Saba« und 5558 Sack per »Derwent«. Gesamt-Export seit dem 1. Oktober:

38 360 Sack
gegen 37 368 » im Jahre 1898 und
37 083 » » » 1897.

SS. »Medway« wird morgen beinahe 400 Sack aufnehmen; »Sibun«, »North Givalia« und »Avon« dagegen nichts.

Die Ankünfte von Guayaquil während der zweiten Hälfte des Monats März waren wie folgt:

	1899 Quint.	1898 Quint.	1897 Quint.	1896 Quint.
Arriba	29000	16000	24000	27000
Balao, Machala	2000	1000	2000	1000
	31000	17000	26000	28000

Die Gesamt-Ankünfte vom 1. Januar bis 31. März:

	1899	1898	1897	1896
Arriba	79500	60500	80500	83500
Balao, Machala	9000	9500	11000	5000
zusammen	88500	70000	91500	88500

Statistik des importierten und ausgelieferten Cacaos, sowie des Lagerbestandes im Hafen Londons in den ersten 13 Wochen der Jahre 1899, 1898 und 1897.

	Gelandet wurden		Für den engl. Konsum		Lagerbestand		
	1899	1898	1899	1898	1899	1898	1897
pkgs.	73055	108623	41162	49927	103280	132978	131376

Preise.

(Zoll 1 d pr. lb.)

	7.Apr.1899			8.Apr.1898		
Trinidad, gute Sorten	78/	b.	80/	77/	b.	82/
mittel bis fein rot	72/	»	76/	73/	»	76/
grau u. gemischt rot	69/6	»	71/6	72/6	»	72/6
Grenada, gew. b. fair	66/	»	70/	70/	»	73/6
gut bis fein	71/6	»	72/6	74/	»	76/6
Dominica u. St. Lucia	67/	»	70/6	69/	»	72/
do. gerottet	68/	»	70/6	71/	»	72/6
Jamaica	67/6	»	71/6	68/	»	72/
Surinam	72/6	»	77/6	72/	»	76/
Caracas	77/	»	87/	76/	»	85/
Bahia, gut bis fein	70/3	»	73/	74/	»	75/
Guayaquil, Machala	72/	»	72/6	—	»	—
Caraquez	71/	»	72/6	75/	»	77/
Arriba	72/	»	82/	78/	»	85/
Ceylon, mittel b. fein	69/	»	82/	70/	»	78/
gewöhnlich	63/	»	67/	68/	»	69/6

London, den 15. April 1899.

Am 18. April sollen

5617 Sack **Cacao**

in Auktion verkauft werden.

Cacao ist fest, kleiner Umsatz zu vorigen Notierungen.

Nachdem der Osterfeiertage wegen seit dem 21. ult. keine Auktionen stattgefunden hatten, wurden dieselben am 11. ds. Monats wieder aufgenommen.

Dies hatte natürlich eine Anhäufung der Vorräte zur Folge, und zwar wurden nicht weniger als 14762 Sack angeboten, bestehend aus 13 388 Sack Kolonienware und 1374 Sack Auslandsware.

Angesichts dieser grossen Quantität fand mehr als die Hälfte bereitwillig Käufer.

Trinidad erzielte etwas niedrigere Preise, Grenada stellte sich 6 d bis 1/— niedriger, auch andere West-Indische Ware neigte etwas zur Baisse.

Auslandsware war langsam im Verkauf und konnte nur schwer placiert werden, dieselbe wurde daher auch meist zurückgekauft.

Ceylon stellte sich 1/— bis 2/— niedriger.

Es wurden verkauft:

Von 2916 Sack Trinidad 1870 Sack, gewöhnlich dunkel und wurmstichig 60/—, Auslese 64/6 bis 68/6, gewöhnlich dunkel 69/—, Mittel 70/6 bis 71/—, gut rot 73/— bis 74/—, feine bis beste Qualität 75/— bis 79/—.

Von 6624 Sack Grenada 3720 Sack, gewöhnlich bis fair 65/— bis 69/6, gut bis fein 70/— bis 71/6, einige wenige Lots 74/—.

Von 168 Sack Dominica 5 Sack, fair rot 69/—.

50 Sack St. Lucia zurückgekauft.

Von 120 Sack Jamaica 31 Sack, gut rot 70/—.

Von 288 Sack Guayaquil 170 Sack, Caraquez, grau bis gräulich rot 70/— bis 71/—, Winter-Arriba 71/6 bis 72/—.

Von 97 Sack Surinam 42 Sack, gut rot 70/— bis 71/—.

Von 56 Sack Sanchez 25 Sack, gewöhnlich 62/6.

519 Sack Bahia zurückgekauft.

Von 281 Sack Samana 47 Sack, gewöhnlich 62/— bis 63/—.

140 Sack Venezuela und 49 Sack Afrika zurückgekauft.

Von 3510 Sack Ceylon ca. 1580 Sack, dunkel 61/6, Auslese 49/6 bis 65/6, gewöhnlich bis fair native 66/— bis 69/—, Mittelsorte bis gute Mittelsorte 64/— bis 68/—. fair bis gut rot 69/— bis 74/—, fein 75/— bis 80/—.

Seit der Auktion sind 750 Sack Grenada umgesetzt zu 67/6 bis 71/6, 300 Sack Trinidad.

Es wurden in London in der letzten Woche 2874 Sack weniger abgenommen.

Andererseits waren die Ankünfte wieder ganz bedeutend grösser als zur selben Zeit im Vorjahre, und zwar um 4334 Sack.

Der Vorrat, der in der letzten Woche wieder um 4917 Sack gestiegen ist, ist noch um 22 490 Sack kleiner als im Vorjahre.

Die Cacao-Statistik für die, mit dem 8. April endende Woche stellt sich für London wie folgt:

	Gelandet wurden	Für den englischen Konsum	Export	Lagerbestand
Trinidad	1550	264	75	20382
Grenada	2098	548	121	25161
Andere West-Ind.	36	9	50	4466
Ceylon u. Java	1128	215	577	12336
Guayaquil	1590	127	60	23557
Brasilien u. Bahia	492	20	—	7208
Afrika	18	102	5	7759
Andere Ausländ.	255	77	—	7328
zusammen	7167	1362	888	108197
gegen dieselbe Woche 1898	2833	3568	1556	130687

Statistik der Handelskammer über die Bewegung aller Sorten von Roh-Cacao in dem Vereinigten Königreich während des Monats März und der ersten drei Monate der letzten zwei Jahre:

März		Gelandet wurden	Für den engl. Konsum	Export
1899	Tons	3553	1496	432
1898	»	2260	1288	377
3 Monate				
1899	Tons	6738	4502	1536
1898	»	7558	3952	1263
Differenz		— 820	+ 550	+ 273

Der Vorrat (Bond) im Vereinigten Königreich am 31. März war 7850 Tons gegen 9380 Tons im Jahre 1898 und 11145 Tons im Jahre 1897.

Statistik der Handelskammer über die Bewegung aller Sorten von verarbeitetem Cacao in dem Vereinigten Königreich während des Monats März und der ersten drei Monate der letzten drei Jahre:

März	Gelandet wurden lb.	Für den engl. Konsum lb.	Export lb.	Vorrat lb.
1899	502396	558517	66042	902000
1898	924601	424718	41875	1212000
1897	682357	600478	47741	98000
3 Monate				
1899	1403302	1538302	274080	—
1898	2636006	1660644	124047	—
1897	1936654	1791674	126478	—

Statistik des importierten und ausgelieferten Cacaos, sowie des Lagerbestandes im Hafen Londons in den ersten 14 Wochen der Jahre 1899, 1898 und 1897.

	Gelandet wurden		Für den engl. Konsum		Lagerbestand		
	1899	1898	1899	1898	1899	1898	1897
pkgs.	80222	111456	42524	53495	108197	130687	131231

Preise.

(Zoll 1 d pr. lb.)

	14. April 1899		15. April 1898	
Trinidad, gute Sorten	78/	b. 80/	77/	b. 82/
mittel bis fein rot	72/	» 76/	73/	» 76/
grau u. gemischt rot	69/6	» 71/6	72/6	» 72/6
Grenada, gew. b. fair	65/	» 69/	70/	» 73/6
gut bis fein	70/6	» 71/6	74/	» 76/6
Dominica u. St. Lucia	67/	» 70/6	69/	» 72/
do. gerottet	68/	» 70/6	71/	» 72/6
Jamaika	67/6	» 70/	68/	» 72/
Surinam	70/	» 71/	72/	» 76/
Caracas	77/	» 87/	76/	» 85/
Bahia, gut bis fein	70/3	» 73/	74/	» 75/
Guayaquil, Machala	72/	» 72/6	—	» —
Caraquez	70/	» 71/	75/	» 77/
Arriba	71/6	» 82/	78/	» 85/
Ceylon, mittel b. fein	67/	» 80/	70/	» 78/
schlecht u. gewöhnl.	60/	» 65/	68/	» 69/6

Cacaoschalen.

In der letzten Auktion wurden 1828 Sack (69 Tons) Marke Cadbury verkauft und zwar erzielte die erste Sorte A 100/— bis 105/—, die zweite B 112/6, die dritte Sorte C 120/— und endlich die vierte D 13 l 10 s bis 18 l 2 s 6 d.

40 Tons, garantiert aus englischen Fabriken, wurden zu 80/— bis 112/6 verkauft.

334 Sack in Bond wurden zu 110/— bis 112/6 verkauft.

Cacaobutter.

In der Auktion wurden 1000 Kisten (100 Tons) zu $13^1/_8$ d bis 14 d verkauft, der Durchschnittspreis war ca. $13^1/_2$ d, gegen 13.7—16 d in der vorletzten Auktion und 14.5—16 d im Monat Februar.

Port of Spain, Trinidad, den 30. März 1899.

Das Wetter und die Temperatur waren in den letzten 14 Tagen wieder ungünstig für die Blüte, und erst nachdem der Blattwechsel, dessen wir in unserem letzten Zirkular Erwähnung thaten, vor sich gegangen sein wird, werden die Blüten zur vollen Entwickelung gelangen.

Wir konstatieren eine Abnahme in den Ankünften, und der allgemein herrschenden Meinung zufolge wird die Ernte das Ende des laufenden Monats kaum überdauern.

Die Nachfrage war eine fortgesetzt lebhafte, obgleich die Preise, infolge der etwas

weniger günstigen Marktlage, etwas gefallen sind.

Unsere Notierungen stellen sich wie folgt: $ 15,— für gewöhnliche Ware, beste Sorten $ 15,25 bis $ 15,50 und bis hinauf zu $ 15,75 pro fan. oder 50 Kilo.

Unser Export während der letzten vierzehn Tage betrug 10890 Sack nach Europa und 4578 Sack nach den Vereinigten Staaten, gegen 3792 Sack nach Europa und 1396 Sack nach den Vereinigten Staaten zur selben Zeit im Vorjahre.

Die vergleichende Statistik unseres Gesamt-Exportes von Cacao vom 1. Januar bis Heute für die letzten fünf Jahre ist folgende:

1899	75 071	Sack
1898	59 244	»
1897	51 451	»
1896	44 647	»
1895	61 129	»

Einbegriffen in diesen Zahlen sind:

1899	24 372	Sack	n. d. Ver.	St.	v. Amerika
1898	16 861	»	»		»
1897	13 336	»	»		»
1896	6 696	»	»		»
1895	18 568	»	»		»



Zuckermarkt.

14. April 1899. Es gehört schon seit geraumer Zeit zu den seltenen Erscheinungen am Zuckermarkt, dass eine Aufwärtsbewegung eine ganze Woche anhält oder gar diesen Zeitraum überdauert. Bald trat immer die bekannte Pause ein, wo die Käufer entweder ihren Bedarf gedeckt hatten oder sich den erhöhten Preisen gegenüber ablehnend verhielten, und dann erfolgte auch gewöhnlich ein mehr oder minder bedeutender Rückschlag in der Bewertung des Artikels. Nichts von alledem in dieser Woche, die Festigkeit und das Vertrauen in den Artikel, welches sich in der Vorwoche in so kräftiger Weise bekundet hatte, übertrugen sich voll und ganz auch auf diese Berichtsperiode, und dementsprechend nahm auch die steigende Bewegung der Preise ihren ungehinderten Fortgang. Allerdings ist dem Markte hierzu neue und nicht unwichtige Anregung zu Teil geworden, welche darin bestand, dass von den amerikanischen resp. kubanischen Sachverständigen, den Herren Willet & Gray, in New-York und J. Guma in Havana die Schätzung der kubanischen Produktion sehr bedeutend herabgesetzt wurde, was übrigens nach den festen Meldungen vom amerikanischen Markte mit ziemlicher Gewissheit zu erwarten war. Die erstgenannte Firma nennt jetzt die Zahl von 250 000 t, letztere die von 295 000 t. Der Unterschied zwischen beiden Zahlen dürfte darin liegen, dass W. & G. die zur Ausfuhr verfügbare Menge meinen, während die Guma'sche Schätzung die ganze Produktion umfasst. Von mehr unmittelbarer Wirkung auf den diesseitigen Markt war es indessen, dass Amerika die praktische Nutzanwendung aus den Schätzungsermässigungen zog und als Käufer von Rübenzucker am europäischen Markte auftrat, und zwar soll es im Laufe dieser Woche ca. 30 000 t aufgenommen haben, welche sowohl an den Trust als auch an die unabhängigen Raffinerien gehen werden. Wie gewöhnlich wurde das Beispiel von Amerika auch von den hiesigen Käufern befolgt, und es entwickelte sich derart ein ungewöhnlich reger Verkehr, der nur ganz vorübergehend in der Mitte der Woche eine kleine Unterbrechung erlitt. Bemerkenswert ist es, dass sich an den verschiedenen Märkten besonders die Exporthäuser für neue Ernte lebhaft interessierten, sodass diese auch, wenn auch nicht in gleichem Maasse wie prompte Ware, an der Wertaufbesserung teilnehmen konnte. Nach heutigen Depeschen ist die Tendenz der Märkte fortgesetzt fest und steigend.

Am deutschen Markt zogen die Preise bei sehr lebhafter Kauflust seitens der Inlandsraffinerien und der Exporteure weiterhin an, und stellen sich Kornzucker um 50 Pfg. und Nachprodukte um 65 Pfg. höher als vor acht Tagen. An deutschen Plätzen ist das Interesse vorwiegend von Lieferung neuer Ernte in Anspruch genommen, worin zu ebenfalls steigenden Preisen umfangreiche Abschlüsse zu stande kamen. Raffinierte verkehrten in fester Tendenz, und konnten auch dafür 25—37 Pfg. höhere Preise durchgeholt werden. Am Terminmarkt fanden mehrfache Schwankungen statt und heute ist alte Ernte stramm, neue ruhig. Die Preise sind für laufenden Monat um 42 Pfg., für Oktober-Dezember um 10 Pfg. gegen vor acht Tagen gestiegen.

(Deutsche Zuckerindustrie.)





ALLERLEI.

Auktionen in Amsterdam.

Am 26. April kommen in Amsterdam
2584 Sack Java-Cacao
177 » Surinam-Cacao
zur Auktion.

Am 2. Mai sollen
70 000 Kilo Van Houtens Butter
3 000 » Hammer-Butter
2 500 » Helm-Butter
verkauft werden. Anscheinend darf man auf billigere Preise nicht rechnen.

Mit dieser Nummer 96 ist der vierte Jahrgang des Gordian geschlossen.

Vom fünften Jahrgang an erscheinen die Nummern immer am 5. und 20. des Monats, der holländischen Butterauktionen wegen.

Wer noch nicht aufs Neue abonniert hat, muss dies sofort thun, da er sonst die Nummer 97 verspätet bekommt, uns auch Störungen in Fortführung der Listen entstehen.

Die Breslaner Firma Hermann Wanger & Co. in Breslau hat das Wortzeichen
»FRAM«
für sich unter No. 36 349 und 2463 Kl. 26 d schützen lassen.

Wem daran liegt, dass seine geschützten Marken und Zeichen in unserer Industrie sofort nach erledigtem Verfahren bekannt werden, wird gebeten, uns prompt zu berichten.

Verfälschtes Vanillin! Schädliches Saccharin! Ueber »Verfälschungen« von Vanillin erscheinen alle fingerlang Artikelchen in den Zeitungen; man braucht ihnen aber erst dann einige Bedeutung beizumessen, wenn man in der Praxis die Erfahrung gemacht hat, dass die Ausbeute, das heisst die Parfümkraft des einen geringer ist, als die andere. Ob das als »verfälscht« bezeichnete bei 60 ° C schon schmilzt, während das »echte« erst bei 70 ° C schmilzt und ob man beim Kochen mit Lauge oder anderen Dingen dieses oder jenes findet, das interessiert uns wenig. Wir wollen wissen, welches Vanillin giebt in kleiner Menge das stärkste, reinste, an Vanille erinnernde Aroma, kümmern uns aber weder um »echte Marken« noch um unechte. Denn das erste, das Haarmann & Reimer'sche, ist doch auch so gut ein Surrogat für Vanille wie Zichorien ein Surrogat für Kaffeebohnen sind.

Dem Saccharin geht es nicht besser. Hier ist es die Zuckerindustrie, welche fortwährend den künstlichen Süssstoffen zu Leibe geht und ihnen was am Zeuge zu flicken hat. Die Westerhüser Fabrikanten Fahlberg, List & Co. schreiben dazu:

»Es ist zwar leicht, unbewiesene Behauptungen aufzustellen, irgend welche Bedeutung haben dieselben aber nicht. Wenn das Gutachten des französischen Gesundheitsrates vom Jahre 1888 angeführt und dabei verheimlicht wird, dass dieses Gutachten kurze Zeit darauf von demselben Gesundheitsrate vernichtet wurde und seine Urheber in der Academie de Medicine lächerlich gemacht wurden, so wird dies ebensowenig Beweiskraft haben wie der Versuch, einen unbekannten Prager Arzt zu einem »hervorragenden österreichischen Kliniker« zu stempeln. Die vollkommene Unschädlichkeit des Saccharin ist ein unerschütterliches Bollwerk, zu dem die ersten medizinischen Autoritäten (Physiologen, Kliniker) der ganzen zivilisierten Welt unvergängliche Bausteine beigetragen haben. Für jeden Arzt ist die Frage der Unschädlichkeit des Saccharin seit Jahren endgiltig gelöst. Saccharin ist geradezu »auffallend unschädlich« (Geheimrat Prof. Dr. Lehmann-Würzburg) und deshalb allen anderen künstlichen Süssstoffen, deren Verhalten zum menschlichen Organismus noch nicht erforscht worden ist, weit überlegen. Neuerdings sind in der Universitäts-Kinderklinik zu Breslau sehr eingehende Untersuchungen über die Verwendung des Saccharin bei der Säuglingsernährung angestellt worden. Der hierüber referierende Arzt, Dr. Arthur Keller, gelangte zu dem Schlusse, dass das Saccharin bei der Säuglingsernährung nicht nur vollkommen unschädlich, sondern den gebräuchlichen Zuckerarten entschieden vorzuziehen ist.«

Schweizerische Gründung. Von der Firma Sprüngli in Zürich wird uns mitgeteilt, dass eine Vereinigung der Firmen »Rob. Lindt fils in Bern« und »Chocolat Sprüngli A.-G. in Zürich« stattgefunden hat, und dass die Geschäfte beider Firmen fortan unter
Aktiengesellschaft
Vereinigter Berner und Züricher Chocolade-Fabriken
Lindt & Sprüngli

mit einem voll eingezahlten Kapital von 3 000 000 Frcs. weitergeführt werden. Die Herren Rud. Sprüngli und Rod. Lindt zeichnen für den Verwaltungsrat; Direktor der Berner Fabrik ist A. Lindt, Prokuristen sind Walther Lindt, Albert Stauffer. Die Züricher Fabrik leiten die Herren A. F. Spoeri und David Sprüngli. Die neue Fabrik in Bern ist im Bau begriffen.

Auch die Firma F. L. Cailler in Vevey hat in Broc eine neue grosse Fabrik errichtet und in Betrieb gesetzt. Diese Firma hat mit ihrer Milch-Chocolade einen über alle Länder gehenden grossen Absatz zu guten Preisen gefunden.

Vom 6.—17. Mai soll in Chemnitz eine Allgemeine Ausstellung für Nahrungsmittel, Volksernährung, Kochkunst u. s. w. stattfinden. Die Manager sind die beiden Herren Kärger. Unsere Industrie wird wohl durch Abwesenheit glänzen.

Berichtigung. In Nr. 4 des »Tropenpflanzers« steht ein Aufsatz: »Ist der Kamerun-Cacao verbesserungsfähig?« auf den wir das nächste Mal ausführlich eingehen werden. Heute nur möchten wir eine Berichtigung anbringen: es wird ein Satz aus dem Gordian Nr. 91 zitiert, in dem zweimal »geröstet« steht, während im Gordian »gerottet« gestanden hat. Da Rotten und Rösten des Cacaos zwei gewaltig verschiedene Arbeiten sind, so ist erklärlich, dass das Zitat im Tropenpflanzer einen ganz andern Sinn für den Fachmann hat, als aus der Fussnote auf Seite 1587 des Gordian herauszulesen ist. Hierauf wollten wir heute nur hinweisen.

Im übrigen möchten wir den deutschen Cacao- und Chocoladefabrikanten anraten, Mitglied des kolonialwirtschaftlichen Komitees in Berlin N.-W., Unter den Linden 47 I, zu werden und die Zeitschrift »Der Tropenpflanzer« zu halten und zu lesen. Wie uns scheint, theoretisiert man etwas reichlich über den Kamerun-Cacao. Da aber der aus deutschen Kolonien kommende Cacao in ein paar Jahren für die deutsche Industrie in qualitativer und quantitativer Beziehung preisbestimmend für alle andern Sorten mitwirken wird, so ist es nötig, dass unsere deutschen Fabrikanten, als Abnehmer des Urproduktes, rechtzeitig ein Wort mitsprechen, das zweifellos im obengenannten kolonialwirtschaftlichen Komitee gern angehört wird.

Nicht übertreiben! Aus österreichischen Zeitungen stammend, werden uns Reklamenotizen eingeschickt, die wie folgt lauten:

»Ernährungs- und Kräftigungsmittel. Man schreibt uns: Eines der wirksamsten Ernährungs- und Stärkungsmittel, die man kennt, ist die Kraft-Chocolade und der Kraft-Cacao, welche Otto Rüger in Bodenbach nach den Angaben des bekannten Klinikers Professors v. Mering herstellt. Die Cacaobutter ist in diesen Präparaten so leicht verdaulich, dass selbst Säuglinge und Magenkranke grosse Mengen derselben vertragen. Schon nach kurzem Gebrauche tritt erhebliche Gewichtszunahme und erhöhtes Wohlbefinden auf. Die Kraft-Chocolade soll regelmässig nach den Mahlzeiten, der Kraft-Cacao mit Wasser oder besser mit Milch gekocht als Früh- und Abendgetränk genossen werden.« —

Die Rüger'sche Kraft-Chocolade ist gewiss ein gutes Fabrikat, sie ist ja nicht billig, also muss sie gut sein. Aber dass Säuglinge und Magenkranke grosse Mengen von Cacaobutter vertragen, das halten wir für eine unpassende Uebertreibung. Wir zweifeln daran, dass Rüger'sche Enkelkinder mit grossen »Mengen« präparierter Cacaobutter gross gezogen worden sind und werden.

Merkwürdiges Urteil. Ein Kaufmann sollte sich verantworten, weil er nachgemachten Honig, sogenannten Kunsthonig, unter Verschweigung dieses Umstandes verkauft habe. Das Fabrikat bestand aus Kapillarsirup, dem 10 bis 15 Prozent Honig zugesetzt war. Das Urteil lautete freisprechend, weil wegen des geringen Preises eine Täuschung beim Verkauf des Kunsthonigs nicht obwalten konnte.

Wenn sich die Schöffen in ganz Deutschland an eine solche Urteilsbegründung gewöhnen, dann würde es eine heillose Konfusion geben. Verbietet das Gesetz einmal das Feilhalten nachgemachter oder verfälschter Waren **ohne** jede Deklaration, dann muss auch eine Strafe den treffen, der das Verbot nicht beachtet, einerlei zu welchem Preise die Ware verkauft wird.

X. Sie fragen, ob ihr Agent in B. sich nicht strafbar dadurch gemacht hat, dass er neben der Vertretung Ihrer Firma auch noch eine andere Firma gleicher Branche vertritt, ohne Ihnen das berichtet zu haben.

Das ist wohl dann nicht der Fall, wenn Sie ihm vor Eröffnung des geschäftlichen Verhältnisses das nicht untersagt haben. Wir finden hierüber auch folgenden Gerichtsbeschluss:

»Das Verhältnis eines Agenten zu seiner Firma erzeugt für ihn nach einem letztinstanzlichen Urteile des Oberlandesgerichtes zu

Braunschweig nicht unter allen Umständen die Verpflichtung, sich der Vertretung von Konkurrenzfirmen zu enthalten. Nach den Urteilsausführungen kann nicht ohne weiteres als allgemeine Rechtsregel aufgestellt werden, dass ein Agenturvertrag auch ohne entsprechende ausdrückliche Uebereinkunft schon nach den Grundsätzen von Treue und Glauben verpflichte, die Vertretung von Konkurrenzfirmen nicht zu übernehmen. Ein solcher ganz allgemeiner und die Umstände des einzelnen Falles ausser Berücksichtigung lassender Satz sei nicht anzuerkennen. Auf Grund eines eingeholten Sachverständigen-Gutachtens hat das Gericht vielmehr im Streitfalle angenommen, dass Fabriken, welche einem Agenten den Vertrieb ihrer Fabrikate übertragen, ohne ihm die Vertretung anderer Fabriken oder Händler zu untersagen, die Nichtübernahme solcher Vertretungen keineswegs als selbstverständliche Verpflichtung des Agenten ansehen. Freilich hielten es die Sachverständigen für »koulant«, wenngleich nicht für geboten, dass der Agent vor Uebernahme weiterer Vertretungen dem bisherigen Auftraggeber Anzeige macht und seine Zustimmung einholt.«

Die Firma Gebr. Stollwerck in Köln hat ein Preisausschreiben durch den Kunstgewerbe-Verein in Hamburg verbreiten lassen, worin sie Entwürfe verlangt für Sammelmappen zu Stollwerckbildern. Der erste Preis ist 500, der zweite 300, zwei dritte je 200 Mark hoch.

Der Verfasser der kürzlich erschienenen Broschüre »Der Markenschutz in Klasse 26«, Herr F. A. Hoppen, Patentanwalt in Berlin, Charlottenstrasse 3, hat sich auf Grund mehrfacher an ihn ergangener Aufforderungen bereit erklärt, die Suche nach neuen Zeichen durch geeignete Vorschläge zu unterstützen, und übersendet auf Wunsch den Gordianabonnenten kostenlos eine Aufstellung von Wortzeichen, von denen auf Grund einer eingehenden Prüfung festgestellt worden ist, dass sie bisher noch nicht eingetragen worden sind. Dieser Vorschlag erscheint um so bemerkenswerter, da durch Benutzung desselben ein grosser Teil des bei Warenzeichenanmeldungen entstehenden Risikos beseitigt wird, das in vielfachen Beanstandungen und Zurückweisungen von Warenzeichenanmeldungen Ausdruck findet.

Die Handelskammer zu Leipzig berichtet über das Jahr 1898:

»Die im vorjährigen Bericht behandelte Hausse in Roh-Cacao hat sich entgegen allen Erwartungen und trotz des Ausgleichs, welchen die 1897er Sommer-Ernte der Insel St. Thomé durch die Mehrproduktion der Monate Oktober bis November desselben Jahres erfahren hat, im neuen Jahre fortgesetzt, so dass unser Berichterstatter sein vorjähriges Urteil über die Ursachen dieser Hausse dahin berichtigt, dass die ganze Bewegung zwar eingeleitet wurde durch das geringe Ergebnis der Thomé-Ernte während der Sommermonate 1897, dass aber dann die Spekulation eingegriffen habe, um, trotz des ausgleichenden Quantums der späteren Monate, die Preise hoch zu halten. Letztere waren durchschnittlich um 75 bis 80 Prozent höher als in den vorhergehenden Jahren. Entsprechende Preisaufschläge für die Fabrikate konnten nicht durchgesetzt werden, da sich die Preise für die Hauptbedarfs-Qualitäten (Chocolade zu 1 Mark das Pfund und Cacaopulver zu 1,20 bis 1,60 Mark das Pfund in den Zeiten des niedrigen Wertstandes so fest eingebürgert hatten, dass der Detaillist und das Publikum unbedingt Fabrikate in diesen Preislagen forderten. Erst gegen Ende des Jahres haben die infolge grosser Ernte niedrigen cost- und freight-Preise für Guayaquil- und Bahia-Cacao einen Druck auch auf die Loko-Notierungen auszuüben vermocht. Dieser Druck erstreckte sich nicht nur auf St. Thomé-Cacao, sondern auch auf die cost- und freight-Preise für Trinidads, Venezuelas und Samanas. Am Schlusse des Jahres notierte man für St. Thomé 65 bis 72 Mark, für Trinidad 74 bis 80 Mark und für Samana 66 bis 67 Mark, 50 Kilo unverzollt.

Infolge der hohen Roh-Cacao-Preise soll das Geschäft in Cacao-Pulver während des ganzen Jahres 1898 sehr wenig nutzbringend gewesen, übrigens auch der Konsum zurückgegangen sein. Die Lage des Detailhandel in diesem Artikel wird als wenig günstig bezeichnet, da gerade die Versandgeschäfte sich des Cacaopulvers sehr bemächtigt hätten und übrigens auch die Konkurrenz der Konsumvereine und Warenhäuser sehr gross sei.

Auch für die Chocoladen-Fabrikation sollen die Verhältnisse nicht günstig gewesen sein. Der Artikel »Bruch-Chocolade« habe zwar den Chocolade-Konsum ausserordentlich gesteigert, gleichzeitig aber auch zur Folge gehabt, dass der grösste Teil der Konsumenten sich an die billigsten Preise gewöhnt und das Verständnis für bessere Sorten verloren habe. Auch überflute die Schweiz Deutschland immer noch mit ihren Fabrikaten. Zusammengefasst könne das Urteil über das Geschäft in Chocolade dahin lauten, dass der Abgang der Waren andauernd ein guter ge-

wesen sei, dass aber die Preise wenig nutzbringend waren und dass das Niveau der Qualitäten sich gegenüber dem Vorjahre nur um ein weniges gehoben habe.«

Wortzeichenschutz. Eine für den gesunden Sinn eines ehrlichen Menschen merkwürdig klingende Entscheidung hat kürzlich das Reichsgericht getroffen:

»Der Inhaber eines geschützten Wortzeichens hat ein zum Schadenersatz und zu einem Verbot berechtigendes Verhalten seines Gegners darin erblickt, dass dieser im mündlichen Verkehr mit seinen Kunden von ihm geführte Waren mit der geschützten Wortmarke bezeichnet hatte. Das Reichsgericht hat indessen hierin nicht eine Verletzung des gewährten Schutzrechtes gefunden, dass § 14 Abs. 1 des Warenzeichengesetzes lediglich das widerrechtliche »Versehen« von Waren mit geschützten Warenzeichen, sowie das Feilhalten dergleichen widerrechtlich gekennzeichneter Waren behandelt. Lediglich in dem mündlichen Gebrauch von Worten, selbst wenn dabei genau dieselben Worte des geschützten Warenzeichens gewählt werden sollten, könne ein unbefugtes Versehen der Ware mit dem geschützten Zeichen nicht gefunden werden.« Dieses maassgebende Urteil beweist, dass das Warenzeichengesetz eine Lücke bietet, die von der unlauteren Konkurrenz entsprechend ausgenutzt werden dürfte und die daher bei nächster Gelegenheit beseitigt werden sollte.

Société anonyme de la Fabrique de Chocolat Amédée Kohler & fils à Lausanne. Man schreibt uns aus Lausanne: »Der Verwaltungsrat dieses im April vorigen Jahres mit einem Grundkapital von 3 Millionen Fr. in eine Aktiengesellschaft umgewandelten Unternehmens beantragt für das erste, neun Monate umfassende Betriebsjahr die Verteilung von 4 Prozent Dividende.«

Pariser Ausstellung 1900. In der »Köln. Zeitung« finden wir folgende Mitteilung:

Auf Anregung des Reichskommissars für die Weltausstellung in Paris wurde im Februar in Frankfurt a. M. eine Versammlung von Interessenten der Nahrungsmittelbranche abgehalten, um eine Kollektivausstellung der deutschen Nahrungsmittel-Industrie auf der Pariser Weltausstellung in die Wege zu leiten. Geh. Regierungsrat Lewaldt-Berlin, stellvertretender Reichskommissar, berichtete damals umfassend über die bis jetzt vorliegenden Pläne und legte dar, dass man nach den in Chicago gemachten Erfahrungen auf der Pariser Weltausstellung das prunkhafte Auftreten einzelner immer mehr vermeiden, dagegen aber vorziehen wolle, durch die Herbeiführung von Kollektivausstellungen ein Gesamtbild von der Leistungsfähigkeit der Länder auf besonderen Gebieten zu entwickeln. Die auszustellenden verderblichen oder umschlagenden Nahrungsmittel einer besonderen Behandlung, wie Pasteurisieren, Sterilisieren oder Versetzen mit Konservierungsmitteln, zu unterwerfen, wäre vollständig falsch, weil dadurch die Art verändert und ein falsches Bild erreicht würde. Jedes vorzuzeigende Nahrungsmittel, ob frisch oder als Konserve, soll so ausgestellt werden, wie es thatsächlich in dem Handel vorkommt. Nach eingehender Besprechung erklärten sich die Interessenten aus der Versammlung bereit, an einer Kollektivausstellung der deutschen Nahrungsmittel-Industrie teilzunehmen. Es wurde ein Ausschuss mit Hoflieferant J. Fromm als Vorsitzendem und Dr. H. Becker-Frankfurt a. M. als Schriftführer gewählt. Letzterer trat diesem Ausschusse auf besonderes Ersuchen bei, weil man wünschte, neben der Vertretung der unmittelbaren Interessenten auch einen auf dem wissenschaftlichen Teile des Gebietes erfahrenen Nichtaussteller in dem Ausschuss zu haben. Als letzter Meldetermin war der 28. Februar 1899 angesetzt worden; doch zeigte sich bald, dass so viele Vorfragen und Auskünfte zu erteilen sind, dass dieser Termin viel zu kurz angesetzt war. Die Meldefrist wurde dann erweitert; doch ist zu wünschen, dass die etwa noch ausstehenden Meldungen recht bald bewirkt werden, damit in der Bearbeitung der Frage vorangeschritten werden kann. Aus zahlreichen Gebieten liegen schon Anmeldungen vor. Es ist beabsichtigt, späterhin, nach Abschluss der Teilnehmerliste und nach Erledigung der Platzfrage u. s. w. die Aussteller zusammenzurufen, um in eingehende Beratungen über das weitere gemeinsame Vorgehen einzutreten.«

Chocoladen und Cacaos wird die deutsche Industrie für den französischen Konsum nicht auszustellen brauchen. Aber es giebt von Nebenfabrikaten eine so grosse Zahl von exportfähigen Artikeln, z. B. hübsch gearbeitete, matt gefärbte Dragees, hübsch gearbeitete Konfitüren, feine gefüllte Karamels, haltbare Vacuumware, Fantasie-Artikel, dass man wünschen muss, es möchten sich doch einige Spezialisten in Paris sehen lassen. Man muss ja bedenken, dass man in Paris nicht für Paris oder für Frankreich ausstellt; man muss daran denken, dass die Interessenten, die Händler, Ex- und Importeure, aus der ganzen Welt in Paris zusammenkommen. Hunderttausende, die vielleicht in diesem Jahre nach Europa gekommen wären, haben schon ihre Dispositionen für das nächste Jahr ge-

macht: wir kommen erst das nächste Jahr, weil wir die Pariser Ausstellung mitmachen wollen.

Also wer ausstellt, wer hübsche haltbare preiswerte Spezialitäten hat, der scheue die paar hundert Francs Kosten nicht und stelle aus; aber in so praktischer Art — alle Waren mit Preisen in französischer, englischer und deutscher Währung verzeichnet —, dass die Ueberseeer sofort am Ausstellungsstande kalkulieren können. Wir glauben, dass die Kosten gedeckt werden. Alles nähere erfährt man durch Herrn Dr. H. Becker, Neue Mainzerstrasse 52, Frankfurt a. M.

Man schreibt uns aus dem Rheinlande: »Bitte lesen Sie doch die folgende Anzeige.«

Cacaotrinker passt auf!!

Cacao ist ein Vertrauensartikel und diesen kaufe man von renommierten Fabriken mit vielen hohen Auszeichnungen wie die unserigen; nur darin liegt eine Garantie für gute, unverfälschte Ware! — Man lasse sich nicht verblüffen durch Anpreisungen wie »unerreichbar«, »garantiert rein«, nach patentiertem Verfahren« u. s. w., dies sind keine Garantieen für gute Qualität! — Auch lasse man sich nicht durch falschen Patriotismus verleiten, billiges Cacaopulver zu kaufen, welches vielfach mit gemahlenen Cacaoschalen vermischt ist, hier ist billig immer schlecht. — Der allerfeinste, echt holländische »Cacao Grootes« in der ganzen Welt überall käuflich, ergiebt 150 Tassen aus einem Pfund und erwarb sich 31 Preismedaillen u. s. w. D. & M. Grootes Gebröders, Königl. Niederl. u. Kaiserl. Oestr. Hofl., Fabrik in Amsterdam-Westzaan. Preis per Pfund 2,50 Mk. Franko-Versand nach Orten, wo nicht erhältlich, von unserem Engros-Lager Hannover, Jungfernplan 12. Märchenbücher, Ansichtskarten gratis.

»Wir vermissen bei dem Satze, dass billiges Cacaopulver, damit meinen die Inserenten doch wohl jedes Pulver, das billiger als ihr eigenes, als 2,50 Mark ist, mit Cacaoschalen vielfach vermischt sei, den Beweis. Diese Praxis ist doch, wie männiglich bekannt ist, in Holland weit üblicher als in Deutschland. Warum nennt Grootes keine Namen?« — — Sie haben Recht! Er weiss keine Namen! —

Wegen Vergehens gegen das Nahrungsmittelgesetz ist am 28. November v. Js. vom Landgerichte Dresden der Kaufmann Lippold zu 100 Mark. Geldstrafe verurteilt worden. Er hatte von einer Fürther Fabrik eine Anzahl Kindersignalpfeifen bezogen und in seinem Ladengeschäfte verkauft, welche bleihaltig waren und bei Berührung mit den Lippen gesundheitsschädlich zu wirken geeignet waren. Dass er die Gesundheitsschädlichkeit gekannt habe, wurde nicht angenommen, wohl aber war das Gericht der Ansicht, dass der Irrtum, in dem sich der Angeklagte befand, vermeidlich war. — Die Revision des Angeklagten wurde als unbegründet vom Reichsgericht verworfen.

Warum wir das im Gordian abdrucken?

Wir haben vor einiger Zeit bei ca. 30 deutschen Firmen Nachfrage gehalten, welche Preise man im vorigen und in diesem Jahre für pulverisierte bleifreie Weinsteinsäure und Zitronensäure bezahlt habe, und wir haben daraufhin eigentlich 30 verschiedene Preislagen zu hören bekommen, bei denen die höchsten um 30—40 Mark per 100 Kilo höher waren als die niedrigsten.

Sind nun die billigen Lieferungen unter Garantie in bleifreier Ware erfolgt? Wir raten Vorsicht an!

Ueberstunden im Fabrikbetrieb. Der Verband deutscher Chocolade-Fabrikanten hat kürzlich seine Vorstellung beim Bundesrat wiederholt, welche dahin zielt, die Zulassung der 13stündigen Arbeitszeit gemäss § 139a, Abs. 1 Nr. 4 der Gewerbe-Ordnung zu erreichen. Wie im Jahre 1892 hat man darauf hingewiesen, dass sich die Betriebsverhältnisse in der Chocolade-Industrie gegen früher nicht geändert haben, dass die bei zahlreichen höheren Verwaltungsbehörden eingereichten Gesuche zur Ueberarbeits-Erlaubnis verschiedenartig behandelt worden sind und dadurch in den Kreisen der Interessenten vielfach Unzufriedenheit entstanden sei, dazu auch weiter Unsicherheit in der Erledigungsmöglichkeit der erteilten Aufträge, da man an die Erteilung der Erlaubnis zur Ueberarbeit gebunden ist. Gewünscht wird die Gestattung der Ueberbeschäftigung von Arbeiterinnen für acht Tage vor Ostern und 32 Tage vor Weihnachten, weil sich zu diesen Zeiten gerade ein vermehrtes Arbeitsbedürfnis einstellt, und der erneute Antrag an den Bundesrat wird mit der Motivierung unterstützt, dass die Chocolade-Industrie in hervorragendem Maasse den Charakter einer Saison-Industrie habe und seit 1896 den Konservefabriken, in welchen die Betriebs- und Absatzverhältnisse ganz ähnlich wie in der Chocoladefabrikation liegen, durch Bundesratsbeschluss die gewünschte Vergünstigung zugestanden worden ist.

Hinsichtlich der Ueberarbeit erwachsener Arbeiterinnen (mehr als elf Stunden an den Wochentagen und mehr als zehn Stunden an den Sonnabenden) orientiert für das letztbekannte Jahr 1897 der Sammelband über die Fabrik-Inspektoratsberichte im Deutschen

Reich. Hiernach ist die Zahl der bewilligten Ueberstunden gegen 1896 eine geringere gewesen, und es geht aus der ganzen Tabelle V die Tendenz hervor, die Ueberarbeit mehr einzuschränken. Für die Wochentage, ausser Sonnabends, wurden im Jahre 1897: 2604 Betrieben (1896: 2866) Ueberstunden bewilligt, und zwar insgesamt 3 590 256 Stunden (1896: 4 105 172). Diese Bewilligung wurde von 638 (1896: 683) höheren und 4909 (1886: 5542) unteren Verwaltungsbehörden zugestanden und betraf 190 686 Arbeiterinnen (1896: 207 642). In der Hauptsache graphirtierten von dieser Vergünstigung die folgenden grossen Industrien:

Industrien		mit Arbeiterinnen	Ueberstd.
Die Metallverarbeitung	(1897	12 985	275 719
	(1896	17 123	358 806
» Textilindustrie	(1897	110 696	1 681 744
	(1896	135 902	2 281 233
» Papier- u. Lederindustrie	(1897	11 404	305 249
	(1896	13 432	220 270
» Nahrungs- u. Genussmittelindustr.	(1897	18 023	712 744
	(1896	17 534	671 770
» Bekleidung und Reinigung	(1897	19 039	406 410
	(1896	14 892	247 972

Ueberall zeigte sich bei den einzelnen Industrien ein Rückgang in der Bewilligung 1897 gegen 1896; die relativ grösste Anzahl von Ueberstunden wurden immerhin nach der Nahrungs- und Genussmittelindustrie zugestanden, hinsichtlich der absoluten Ziffer steht die Textilindustrie an erster Stelle.

Für die Sonnabende werden natürlich nur in ganz besonders dringenden Fällen Ueberstunden zugelassen, sie wurden 1897: 8413 (1896: 9388) Arbeiterinnen in 361 (1896: 396) Betrieben durch 477 (1896: 553) Bewilligungen zugestanden. Wir glauben hiernach nicht, dass besonders viel Stimmung in Bundesratskreisen vorhanden sein dürfte, dem Ansuchen des erwähnten Verbandes zu entsprechen, wenn auch der Antrag genügend begründet erscheint. (Neueste Berliner Nachrichten.)

Der schwedische Professor Hathorst hat in Köln für seine neue Grönland-Expedition 15,000 Portionen Kasseler Hafercacao eingekauft, wie er solchen schon während seiner arktischen Expedition im Jahre 1898 verwendet hatte.

Vanille. Dem Hbg. Warenmarkt berichtet man über Vanille:

Das ganze Erträgnis letzter Ernte von Bourbon wird voraussichtlich bis Ende dieses Monats nach Europa abgeladen sein. Trotz der grösseren Sendungen in jüngster Zeit hat sich kein Stock bilden können, weil der Konsum ohne Vorrat und kaufen musste. Die bescheidenen Vorräte sollen bis zur neuen Ernte ausreichen und werden vermutlich recht hoch bezahlt werden. Geschäft lebhaft, Tendenz steigend.

Interessante Auskunft über den Verbrauch von Zucker in den europäischen Ländern giebt die nachstehende Tabelle, die der »Hannov. Courier« bringt:

Länder:	Einwohnerzahl:	Zuckerverbrauch pro Kopf in Kilogramm. 1897/98.	1896/97.
England	39 972 000	41,42	39,05
Schweiz	2 990 000	23,64	21,49
Dänemark	2 340 000	22,15	21,59
Schweden u. Norwegen	7 031 000	18,48	15,06
Holland	4 928 000	15,61	11,53
Frankreich	38 530 000	14,07	14,90
Deutschland	54 168 000	13,71	11,91
Belgien	6 495 000	10,47	10,47
Oesterreich	45 391 000	8,09	8,26
Portugal u. Madeira	5 105 000	6,46	6,26
Russland	106 250 000	5,72	5,36
Spanien	17 913 000	3,67	4,28
Rumänien	5 505 000	3,27	3,23
Türkei	24 082 000	3,21	3,27
Italien	31 300 000	2,85	2,77
Griechenland	2 433 000	2,83	2,70
Bulgarien	3 312 000	2,51	3,01
Serbien	2 345 000	2,14	2,16
Gesamt-Europa	400 090 000	11,53	10,95
Nordamerika	72 807 000	26,90	29,50
Zusammen	472 897 000	13,89	13,81

Am auffallendsten ist der grosse Verbrauch Englands gegenüber den anderen Ländern, der auf die ausserordentliche Billigkeit des Konsumzuckers zurückzuführen ist, die die »Einmache«-Industrie zu grosser Blüte auf dem Inselreich hat gelangen lassen, welche einen erheblichen Teil des Jahreskonsums verarbeitet. Der Zucker kann in England nicht nur um den Betrag der kontinentalen Ausfuhrprämien billiger verkauft werden, sondern auch um den Betrag der ganz kolossalen Inlandsverbrauchssteuer. An zweiter Stelle sehen wir die Vereinigten Staaten von Nordamerika; dann kommen die Schweiz, Dänemark, Schweden und Norwegen, Holland. Die Hauptproduktionsländer Europas stehen erst an sechster (Frankreich), siebenter (Deutschland) und neunter Stelle (Oesterreich). Man sieht, hier muss eingesetzt werden, um die Zuckerindustrie in eine gesunde Lage zu bringen.

Wann wird man in Deutschland von einer, nach englischer Art, arbeitenden Einmacheindustrie sprechen können, die mit deut-

schem Obst und deutschem Zucker arbeitend dem deutschen Volke gute preiswerte Obstkonserven Winter und Sommer liefern wird? Hier liegt ein grosses Feld brach, das auf Bearbeitung wartet. Welche Furcht die englischen »Yam- und Marmeladenfabrikanten« vor der Verteuerung des Zuckers haben, weil sie dadurch eine Schmälerung ihres Absatzes erwarten, beweist folgender Bericht:

Die vereinigten schottischen Zuckerwarenfabrikanten beschlossen in einer in Glasgow abgehaltenen Versammlung, in der jeder Zweig dieser Industrie vertreten war, die Regierung energisch zu ersuchen, von der Einführung von Ausgleichszöllen für prämiierten Rohzucker, welcher in dem Vereinigten Königreich eingeführt wird, abzustehen, da eine solche Maassregel nur dazu geeignet wäre, die Zuckerpreise im Lande zu verteuern. Ganze Industrien würden dann geschädigt werden, und die ärmere Klasse der Bewölkerung würde nicht mehr imstande sein, die sogenannten Yams (Fruchtkonserven) zu kaufen.

Die Ausfuhr deutscher Zuckerwaren. Seitens einer grossen, rheinischen Chocoladenfabrik ist kürzlich an den Herrn Staatssekretär des Reichsschatzamts eine vom Verein der Industriellen des Regierungsbezirks Köln unterstützte Eingabe gerichtet worden, worin gebeten wird, den amerikanischen Maissyrup unter diejenigen zollpflichtigen ausländischen Erzeugnisse aufzunehmen, die zollfrei zu Ausfuhrwaren in sogenannten Ausfuhrfabriken verarbeitet werden können. Bereits sind nach und nach verschiedene Erleichterungen dieser Art der deutschen Chocoladen- und Zuckerwaren-Industrie gewährt worden. Die erwähnte Eingabe führt sie folgendermaassen auf.

Im Jahre 1887. Rückvergütung der Zuckersteuer bei der Ausfuhr von Zuckerwaren aus dem freien Verkehre.

Im Jahre 1889. Genehmigung der zollfreien Verarbeitung von Cacao und steuerfreien Verarbeitung von Zucker ausschliesslich für die Ausfuhr unter Zollaufsicht arbeitender Exportfabriken.

Im Jahre 1892. Rückvergütung des Cacaozolles und der Zuckersteuer für Fabrikate aus dem freien Verkehre.

Im Jahre 1896. Ausdehnung der zollfreien Einfuhr in Exportfabriken auf Südfrüchte, Gewürze, Essenzen und Spirituosen (Rum, Arac, Cognac.)

Am 1. August 1896. Zollrückvergütung bei der Ausfuhr von Kakaobutter aus dem freien Verkehre.

Die der amtlichen Statistik entnommenen Zahlen von Einfuhr und Ausfuhr von Chocoladen, Cacao und Zuckerwaren vergleichsweise gegenüber gestellt, zeigen, wie sich die Ausfuhr von Chocoladen, Cacao und Zuckerwaren, nachdem die Fabrikation für das Ausland durch die vorerwähnten Zugeständnisse unterstützt wurde, gehoben hat. Es verhielt sich die Einfuhr zur Ausfuhr 1872 wie 1 : 0,466, dagegen 1898 wie 1 : 1,399. Das Verhältnis habe sich also, wie die erwähnte Eingabe ausführt, erheblich zu Gunsten Deutschlands verschoben. Für amerikanischen Maissirup werde jedoch die gleiche Vergünstigung den unter Zollüberwachung arbeitenden Ausfuhrfabriken nicht bewilligt, weil ein demselben Zwecke dienendes Erzeugnis, Kristall- oder Kapillar-Sirup, im Lande hergestellt werde. Nun koste aber dieser deutsche Sirup z. Z. 25—29 Mk. pro 100 Kilogramm, der amerikanische Maissirup aber frei nach deutschen Häfen jetzt nur 14—16 Mk. pro 100 Kilogramm. Die mit deutschem Sirup hergestellten Zuckerwaren würden dadurch so teuer, dass sie mit den mittelst amerikanischen Sirups hergestellten gleichartigen Waren, wie Karamelbonbons und Fruchtmarmeladen (Yams) im Auslande nicht wetteifern könnten. Zur Herstellung von 100 Kilogramm Karamelbonbons (boiled sugar goods) seien 25 Kilogramm Sirup nötig, die sich für englische Fabriken auf 3,70 Mk., für deutsche auf 6,50 Mk. im Preise stellten. Da auch Zucker der ersteren Fabriken noch etwas billiger sei als der der deutschen, so arbeite die Zuckerwaren-Industrie in England um 13 Proz. billiger als die in Deutschland. Dieser Vergleich zeige, wie sehr der englische Fabrikant auf dem Weltmarkte gegenüber dem deutschen im Vorteil sei. Der Fabrikant in England könne zum Selbstkostenpreise des deutschen Fabrikanten mit gutem Nutzen verkaufen und habe noch den Vorteil des billigeren Zuckers und der billigeren Fracht. Dies sei der Grund, weshalb der englische Fabrikant den Weltmarkt resp. Massenkonsum der hauptsächlich aus Zucker bestehenden Waren sozusagen monopolisiere.

Die Ausschliessung des amerikanischen Maissirups (durch den Zoll von 36 Mk. pro 100 Kilogramm für das 15 Mk. kostende Produkt) von der Verarbeitung in Exportfabriken, führe keine Verwendung von deutschem Kristallsirup an seiner Stelle herbei, schliesse aber alljährlich viele tausende Zentner Zucker und frische Früchte von der Verarbeitung im Inlande aus. Dieser Zucker gehe zumeist als Rohzucker nach England, während er raffiniert und mit Maissirup in Deutschland verarbeitet grosse

Summen an Arbeitslohn dem Lande erhielte und durch das umfangreiche, nahezu 40 Proz. des Gewichtes betragende Verpackungsmaterial (Holz, Glas, Blech, Papier, Etiketten, Bleikapseln, Kartonnagen, Atrapen, Korbgeflechte und anderes) weitere Vorteile für die Landwirtschaft und viele Nebenindustrien haben dürfte.



Die moderne Chocoladenfabrikation.

(Aus einer amerikanischen Zeitung)

Die Räumlichkeiten.

Es ist schon viel darüber geschrieben worden, dass die Auswahl der Räumlichkeiten, in denen die Chocolade hergestellt werden soll, mit grösster Sorgfalt geschehen müsse, wenn man gute Resultate zu erzielen hofft. Auch ist dies von grosser Wichtigkeit, wenn die Wirkung der künstlich erzeugten kalten Luft in ergiebigster Weise ausgebeutet werden soll.

Unserer Ansicht nach ist der beste Erfolg zu erwarten, wenn die Räumlichkeiten für die Chocoladenfabrikation über einem kellerhohlen Fundament belegen sind, dass sich ihre Mauern teilweise unter der Erdoberfläche befinden, sodass man trockene, gesunde Fussböden erhält, was zur Erhaltung der Gesundheit aller Fabrikarbeiter in erster Linie in Betracht kommen sollte.

Jeder Gebildete weiss, dass heisse Luft steigt und kalte niederschlägt, aber viele glauben nicht, dass Luft fast ebenso schnell wie eine gleiche Menge Blei fällt. Deshalb sollte der für die Chocoladenfabrikation reservierte Raum sich auch in dem unten belegenen Teile einer Fabrik befinden, und nicht etwa im dritten oder vierten Stock, wohin viele Fabrikanten denselben verlegt haben.

Die ausserordentlich grosse Nachfrage für alle Sorten Chocoladen hat gerade diesen Teil der Fabrikation zu dem wichtigsten der ganzen Industrie gemacht, und allem Anschein nach wird der Konsum dieser Artikel auch in den nächsten Jahren nicht abnehmen.

Angesichts dieser Thatsache wird es einzig und allein dem Fabrikanten zum Vorteil gereichen, wenn er beim Bauen und Einrichten dieser Räumlichkeiten alle hier mitsprechenden Punkte reiflich in Erwägung zieht, dass derselbe nicht etwa eine Anlage aufstellt, welche er im nächsten Jahre durch eine grössere zu ersetzen hat, um dem sich stetig erweiternden Geschäfte in jeder Weise gerecht zu werden.

Da bei der Herstellung des Artikels Chocolade vor allem das richtige Kühlen von grosser Wichtigkeit ist, und da es als Thatsache dasteht, dass nur sehr wenige Fabrikanten, wenn sie nicht durch Handhabung einer Kühl-Anlage hierin persönlich einige Erfahrungen gesammelt haben, gänzlich mit der Ursache und Wirkung derselben vertraut sind, so wollen wir versuchen, dies im Nachstehenden in einigen Worten zu illustrieren.

Schreiber dieses weiss aus eigener Erfahrung, dass einige Fabrikanten versucht haben, die Temperatur in ihren Kühlräumen durch die Anwendung von durch elektrische Kraft hervorgerufener Zugluft auf ein Minimum zu reduzieren, indem sie glaubten, dass das einfache Hinüberstreichen der Luft in dem Raume über den Arbeitstisch schon genüge.

Doch fanden diese bald genug, dass sie sich gänzlich auf dem Holzwege befänden, und dass durch das oben beschriebene Verfahren nennenswerte Resultate nicht erzielt werden könnten.

Die Wirkung der Kühlanlage ist in erster Linie, die Wärme aus dem Kühlraum mittelst der darin befindlichen Expansions-Röhren zu entfernen, diese werden entweder an den Seiten des Raumes entlang geführt, oder aber, und zwar mit Recht am häufigsten, denn dieses ist das einzig Richtige, an der Decke angebracht.

Die Wärme wird wissenschaftlich nach den sogenannten »Britischen Wärme-Einheiten« gemessen.

Die nötige Wärme, um ein Pfund Eis zum Schmelzen zu bringen, beträgt 124 dieser Einheiten, sodass 248 000 derselben nötig sind, um eine Tonne (1000 Kilo) Eis zu schmelzen.

Das heisst also, dass eine Gefrierfähigkeit von 248 000 Wärme-Einheiten für jede Tonne (1000 Kilo) vorhanden sein und wirken muss.

Jede sich verflüchtigende Flüssigkeit verbraucht Wärme bei der Verdampfung und entnimmt diese Wärme aus der sie umgebenden Luft, oder aus irgend einer Materie, die mit ihr in Berührung kommt.

Durch die schnelle Ausdehnung der zusammengepressten Luft wird die sogenannte flüssige Luft erzeugt, indem man dieselbe einfach rund-herum durch die Röhren kreisen lässt, die andere Luft enthalten, welche dann auf eine sehr niedrige Temperatur herabgesetzt wird.

So wird z. B. »anhydrous« Ammoniak, welches eine sich äusserst schnell verflüchtigende Flüssigkeit ist, die nur durch Druck in flüssigem Zustande gehalten werden kann, angewendet, um die Wärme aus den Kühlräumen zu entfernen, es geht dann vermittelst der Röhren in die Kühlmaschine, wo es komprimiert wird, und in den Kondensator, wo es flüssig gemacht wird, und kann dann von Neuem die ihm obliegende Arbeit beginnen.

Die Kühl-Maschine stellt in diesem Falle einfach das Mittel dar, die dem Ammoniak die verlorene Fähigkeit, seine ursprüngliche Form wieder anzunehmen, von Neuem verleiht.

Um zu diesem Resultat zu gelangen, ist ein Kraft-Aufwand nötig, welcher entweder durch Dampf, Wasser oder Elektrizität hervorgebracht werden kann.

Dies ist gerade der Hauptpunkt bei der Erzeugung von kalter Luft, welcher grosse Ausgaben erforderlich macht.

Der Kühlraum und sein Zubehör.

Nachdem wir nun kurz die Hauptpunkte berührt haben, welche der Konstruktion des Kühlraumes zu Grunde liegen, ist es natürlich die Hauptaufgabe, dass, da man in jeder Weise darauf bedacht sein muss, die vorhandene Wärme so weit als möglich zu entfernen, vor allem der Zutritt neuer Wärme vermieden wird. Dies kann aber nur geschehen, indem man alle nötigen Vorsichtsmaassregeln trifft, um die äussere Luft am Eintritt, die innen befindliche am Austritt zu verhindern.

Da die Mauern, Fussboden, Decke und jeder andere im Kühlraum befindliche Gegenstand mehr oder weniger Wärme ausstrahlt, welche entfernt werden muss, ehe die richtige Temperatur erreicht werden kann, so liegt es auf der Hand, dass der Kühlraum so konstruiert sein muss, dass die Wärme, welche durch die Mauern, die Decke u. s. w. hinzutreten kann, auf ein Minimum reduziert werden muss.

Nachdem man also den Platz für den einzurichtenden Kühlraum im kühlsten Teile des Fabrikgebäudes ausgewählt hat, ist zunächst das Wichtigste, den Raum so vollkommen als möglich zu isolieren, und zwar unter Anwendung eines von kompetenter Seite als wirksam anerkannten Materials.

Man kann sein Geld in diesem Falle nicht besser anlegen, als in einer richtigen Isolierung, denn jeder hierfür ausgegebene Thaler kommt einem mit Zinsen auf andere Weise wieder zu Gute.

Zum Beispiel braucht man nicht eine so grosse Maschine, da die Arbeit eine so viel Geringere ist, auch ist die Abnutzung im Verhältnis unbedeutend und die erzielten Resultate in jeder Hinsicht besser.

Ein richtig isolierter Chocoladen-Kühlraum sollte zwei bis vier Luftlöcher haben, deren Anbringung von der Lage des Kühlraums abhängt.

Wenn er sich im Keller befindet, wo die Mauern immer kalt sind, so sind zwei Löcher vollkommen genügend, aber im dritten oder vierten Stock sollte man mindestens drei haben, obgleich es eigentlich wünschenswert erscheint, in diesem Falle sogar vier anzubringen.

Einer dieser Räume kann mit Asbest, Wolle, Schlacken, Sägespänen, Kork oder anderen guten nichtleitenden Wärmeleitern ausgefüllt werden, und dann sollte auch recht viel isolierendes Papier guter Qualität gebraucht werden. Mauern mit zwei Lufträumen sollten wenigstens vier Lagen Papier haben.

Dieses sollte sorgfältig befestigt, an den Ecken mit Farbe, Kleister oder Leim zusammengehalten werden, um den Luftdurchzug so weit als irgend möglich abzuschliessen.

Das beste, trockene Futterpapier sollte zur inneren Lage benutzt werden, die Einlage jedoch, welche der Luft nicht ausgesetzt ist, muss trocken sein, braucht aber nicht von besonders guter Qualität genommen zu werden.

Kurz gesagt muss der Fabrikant es sich besonders angelegen sein lassen, dass die Stellen, wo die Papierlagen zusammenstossen, vollständig dicht sind, damit keine kalte Luft daraus entweichen kann.

Dieses muss besonders für den unteren Teil des Raumes berücksichtigt werden, da sich die kalte Luft gerade unten befindet.

Die Fenster des Kühlraumes sollten nicht weniger als zwei Luftlöcher haben, die durch feste doppelte Schiebefenster gebildet werden.

Vier für jedes Fenster sind natürlich vorzuziehen, namentlich wenn dieselben in richtiger Weise angebracht werden.

Wir müssen dann noch besonders hervorheben, dass die Isolierung des Fussbodens ganz dieselbe Beachtung verdient, wie die der seitlichen Mauern, und manchmal sogar noch grössere, falls sich z. B. unterhalb ein Dampfkessel befinden sollte oder ein Raum, in welchem stetig eine hohe Temperatur herrscht.

Wenn der Fussboden doppelt ist, ehe man die Isolierung begonnen hat, so ist gewöhnlich eine Extralage genügend, aber es ist jedenfalls angebracht, flüssigen Theer mindestens einen halben Zoll dick zwischen die Klampen zu giessen, ehe man die neuen Fussbodenlatten darüber nagelt.

Dies liefert nun einen ganz festen Fussboden, durch welchen keine Luft dringen kann, und wir glauben nicht, dass je ein Fabrikant bereuen wird, sich dieser Extra-Ausgabe unterzogen zu haben.

Die nächste, höchstwichtige Frage ist die, wie man festschliessende, luftdichte Thüren konstruieren kann.

Wenn der Kühlraum klein ist, sollte derselbe einen kleinen Vorbau haben, der mit doppelten Thüren versehen sein muss, da sonst jedesmal, wenn die Thür des inneren Raumes geöffnet wird, kalte Luft, deren Menge natürlich im Verhältnis zur Grösse des Raumes steht, ausströmt. Wenn sich dies nun mehrere Male am Tage wiederholt, so wird das natürlich die Leistungsfähigkeit der Anlage ganz bedeutend heruntersetzen, und es so beinahe unmöglich machen, eine niedrige Temperatur überhaupt zu erzielen.

Die Thüren müssen beinahe ebenso dick, wie die Seitenmauern sein und sollten mit stark federnden Apparaten versehen sein, die das Offenstehen, sei es auch nur für einen Augenblick, ganz unmöglich machen.

Alle diese Dinge mögen dem Leser unwesentlich erscheinen, aber jeder Fabrikant, der sich ernstlich mit diesen Sachen beschäftigt hat, wird unseren Auseinandersetzungen im vollsten Maasse beistimmen.

Tausende von Mark sind hierzulande schon für ungenügende Isolierung draufgegangen, welche thatsächlich von Grund aus neu angelegt werden musste.

Wenn der Fabrikant sich die Anschaffung von Maschinen eines ordentlichen Systems nicht leisten kann, sollte er lieber überhaupt ganz auf den Kühlraum verzichten. (Fortsetzung folgt.)

Anzeigen.











für Cacao, Chocolade, Biscuits, Zuckerwaaren etc.
nach Original-Malereien erster Künstler.
Firmen, welche ein gutes Plakat suchen, belieben sich an uns zu wenden.

HYLL & KLEIN · BARMEN · GRAPHISCHE KUNSTANSTALT ·







Cacaoschalen
offeriert billigst
Emil Voigt, Halle a. S.
Thomasius-Str. 1.

Die Kartonnagen-Fabrik von
Julius Kater Nachf.
Inh.: W. Bessin
Braunschweig, Eiermarkt 14, Telephon 702,
empfiehlt sich zur Anfertigung von
Kartonnagen aller Art
in saubester Ausführung zu billigsten Preisen.



Garantiert
grosse
Ersparnis
bei Verwendung
in Chocoladen- u. Zuckerwaaren - Fabriken.

Cacaobutter.

Offerten erbeten unter **L. L. 939** an **Haasenstein & Vogler, A.-G., Hamburg.**

CACAOBUTTER
CACAO
HEGELMAIER & Co., AMSTERDAM.

Für eine neu anzulegende grössere Zuckerwaaren- und Chocoladenfabrik wird ein Sachkundiger gesucht, welcher bei Aufstellung der Maschinen und Geräte behülflich sein und nach erfolgter Einrichtung im Betriebe als Meister fungieren kann. Anerbietungen mit Angabe der Gehaltsansprüche und Referenzen an **Haasenstein & Vogler A.-G., Leipzig,** zu senden sub **N. 827.**

Should any particulars be desired by our American friends, Messrs. Bothfeld & Weygandt, 78/80 Broadstr. New-York will cheerfully give all information on application.

Redaktion des Gordian in Hamburg.

Anerkennungsschreiben über Qualität und Haltbarkeit liegen von überseeischen Firmen vor.

Die beste moussirende Limonade ergeben meine
Brausebroken
Ges. geschützt.

Ernst Walz
Specialgeschäft
Tübingen
Wttbg.

Preise: 100 Stück eleg. gep. M. 6,50.
100 „ „ „ 3,50.
Kl. Packungen von 10 und 20 Stück.
Engros-Abnehmer hoher Rabatt.

Meine 12jährige Erfahrung garantirt für gute haltbare Qualität mit reinem Fruchtgeschmack.

W. E. H. Sommer, Bernburg, Auguststrasse 7.
Special-Fabrik von Maschinen, Formen, Geräten, Bedarfsartikeln etc. für Bäcker-, Conditoren-, Chocoladen-, Zuckerwaaren-, Biscuit-, Cakes-, Knallbonbon-Fabriken etc.
W. E. H. Sommer, Bernburg, Auguststrasse 7.

Massen-Fabrikation.

Marzipan-Cigarren

Billigste Preise bei franco Lieferung.
Muster zu Diensten.

1-, 2-, 3-, 5- und 10-Pfennig-Detailverkauf
lose und gebündelt, jede Packung.

Gebrüder Jentzsch, Niedersedlitz i. Sa.

Mehrfach prämiirt.

Detmolder Biscuit- u. Cakes-Fabrik

C. Pecher, Detmold

liefert

Biscuits und Cakes

in anerkannt vorzüglicher Qualität.

SPEZIALITÄTEN:

- **Orion**
- **Russisch Brot**
- **Detmolder Waffeln.**
- **Weihnachtsbiscuits.**

Lebhafter Grossistenverkehr!

Gegründet 1870.

Cakes-, Biscuit-, Waffel- und Marzipan-Fabrik

von

Erich Benkendorff

Radebeul-Dresden

empfiehlt den Herren Fabrikanten und Grossisten des In- und Auslandes

als Spezial- und Massenartikel

Marzipan-Cigarren

in allen Grössen und feinster Qualität

1 Pfg.- und 2 Pfg.-Waffeln

Wiener Thee-, Dessert-, Frucht-, Eis-Waffeln mit feinsten Füllungen;

Nougatwaffeln, Muscheln, Hohlhippen u. s. w.

Waffelböden in allen Formen und Grössen.

ff. Cakes und Biscuits

„Saxonia", „Albert", „Marie" u. s. w.

Tannenbaum-Konfekt.



Bemusterte Offerte steht gern zu Diensten.

Allen Chocoladefabrikanten dringend zu empfehlen!

Chocoladengewichts-Teilmaschine.

Für Chocoladetafeln von 25 bis 125 Gramm.

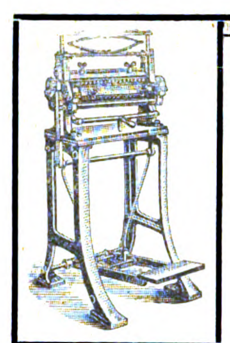
Mit dieser Maschine leistet ein Arbeiter beim Einformen soviel als drei beim Abwiegen.

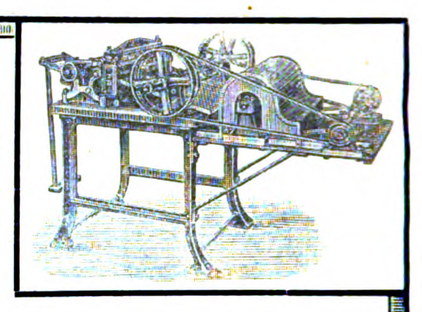
Kein Gewichtsverlust! Absolut zuverlässig!

Feinste Referenzen!

Diese Maschinen sind seit Jahren in vielen grösseren Fabriken Deutschlands und des Auslandes im Gebrauch; sie dürfen nicht mit den Teigteilmaschinen verwechselt werden.

LUDWIG HENKEL, Giebichenstein bei Halle.





Sämmtliche

Maschinen und Apparate

zur

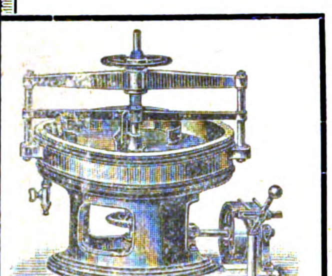
Zuckerwarenfabrikation

liefern:

Paul Franke & Co., Maschinenfabrik

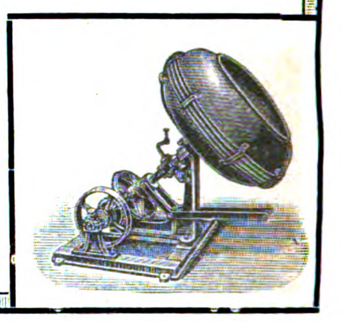
Leipzig-Plagwitz.

Specialität:



Maschinen für feine Schweizerbonbons (Patent- und plastische Bonbons), sowie für gewöhnliche Caramelbonbons. — Boltjenmaschinen. — Bonbonausstecher. — Küchelmaschinen. — Dragéemaschinen. — Fondanttabliermaschinen. Wärm- u. Kühltische verschiedener Konstruktion.

Ganze maschinelle Einrichtungen für Bonbonfabriken.



Dampfkesselraum.

Maschinenraum.

Arbeitsraum.

Wegelin & Hübner

HALLE A.S.

Specialfabrik
von Kühleinrichtungen für Chocolade-, Marzipan- & Zuckerwaarenfabriken.

Kühlraum.

Vorraum.

